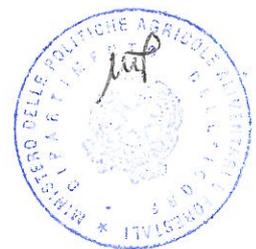


CSQA Certificazioni Srl	Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Bitto"	DPC006 B
----------------------------	---	----------

Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

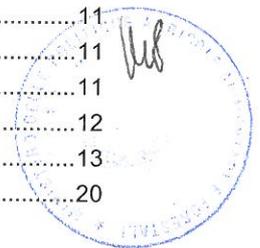
"Bitto"

DPC 006 B



Indice

1 - Premessa.....	3
2 – Scopo e campo di applicazione.....	3
3 - Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni e abbreviazioni.....	3
4.1 - Definizioni	3
4.2 - Abbreviazioni	4
5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione	4
6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo	5
6.1 - Procedure di riconoscimento.....	5
6.1.1 - Validità del riconoscimento	5
6.2 – Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema di controllo	5
6.3 – Recesso dal sistema di controllo	5
6.4 – Procedure di sorveglianza.....	6
6.5 – Sorveglianza sul prodotto.....	6
6.5.1 – Sorveglianza in autocontrollo	6
6.5.2 – Sorveglianza CSQA	6
7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti.....	7
7.1 – Documentazione dell’attività.....	7
7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA.....	7
7.3 – Prescrizioni.....	8
7.3.1 Allevamento e regime alimentare.....	8
8 – Gestione delle non conformità.....	8
8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera.....	8
8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA.....	8
11 – Riservatezza	9
12 - Pubblicità	9
13 – Disciplina produttiva	9
13.1 - Generalità	9
13.2 – Zona di produzione	9
13.3 – Metodo di ottenimento.....	9
13.4 - Designazione e presentazione del formaggio Bitto DOP	10
14 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni	11
14.1 – Generalità.....	11
14.2 - Produzione.....	11
14.3 - Stagionatura.....	11
14.4 – Marchiatura finale e apposizione del contrassegno a fuoco.....	12
15 – Schema dei controlli.....	13
Allegato A - Modulistica a supporto del Piano dei Controlli	20



CSQA Certificazioni Srl	Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Bitto"	DPC006 B
----------------------------	---	----------

1 - Premessa

Il Regolamento (CE) n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la verifica del rispetto del disciplinare sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo. CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per il formaggio a Denominazione di Origine Protetta Bitto ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento, Piano dei Controlli DPC 006B, come guida per lo svolgimento delle attività di verifica della conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso ai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il formaggio Bitto e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima, di trasformazione, stagionatura, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto,
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo,

Oltre agli elementi sopra indicati, il Piano dei Controlli descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i contrassegni distintivi della DOP Bitto.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CSQA al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile per i controlli di conformità svolti da CSQA.

2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli, DPC 006B, persegue la finalità di identificare i requisiti disciplinati e le procedure di controllo applicate per la filiera di produzione del formaggio a Denominazione di Origine Protetta Bitto; trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata.

Questi soggetti sono costituiti dai produttori e dagli stagionatori.

3 - Documenti di riferimento

- Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CEE) n. 1263/96 della Commissione del 1 luglio 1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio;
- Regolamento (CE) n. 1138/2009 della Commissione recante approvazione delle modifiche non secondarie del disciplinare di produzione di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Bitto DOP);
- Provvedimento 3 dicembre 2009 – modifica del disciplinare di produzione della denominazione Bitto registrata in qualità di denominazione di origine protetta (G.U. n. 300 del 28 dicembre 2009)
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n 510/2006, come modificato da regolamento (CE) n. 628 del 2 luglio 2008;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- D.L.vo 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CE) n.853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181.
- D.M. 22 settembre 2009 – Conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela dei formaggi Valtellina Casera e Bitto a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526;
- D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.
- UNI CEI EN 45011: "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di Prodotti".

4 – Definizioni e abbreviazioni

4.1 - Definizioni

Certificazione di Conformità: atto mediante il quale CSQA dichiara che un prodotto agroalimentare, un processo od una organizzazione sono conformi ai requisiti applicabili e previsti da un disciplinare ufficiale, approvato dalle competenti Autorità;

Richiedente: soggetto che richiede a CSQA l'accesso al sistema dei controlli per la certificazione di conformità per la denominazione Bitto;

CSQA Certificazioni Srl	Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Bitto"	DPC006 B
----------------------------	---	----------

Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione Bitto;

Produttore: soggetto riconosciuto che mediante il pascolo delle vacche in alpeggio, nel periodo compreso tra il 1° giugno ed il 30 settembre, produce e raccoglie latte idoneo alla trasformazione in loco in formaggio Bitto. Nella generalità dei casi il produttore comprende anche la fase di trasformazione. Qualora il produttore attui anche attività di stagionatura il medesimo soggetto assume obblighi e responsabilità per tale attività.

Stagionatore: soggetto riconosciuto che porta il formaggio almeno fino alla stagionatura minima prevista per l'apposizione del contrassegno e del marchio della DOP Bitto.

Prodotto finito: con il termine di prodotto finito si intende il formaggio ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con i segni distintivi della DOP Bitto.

Lotto: insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche; Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare ed è apposto sotto la propria responsabilità.

Partita: insieme del formaggio prodotto da un produttore, dal primo all'ultimo giorno del mese, identificato dal codice attribuito al caseificio (matricola/casello) dal Consorzio di tutela, dai codici distintivi del giorno, mese e dell'anno di produzione applicate nel periodo.

Bitto DOP: prodotto finito conforme recante il codice identificativo ed il marchio a fuoco, distintivi della denominazione di origine protetta "Bitto" e apposti sul formaggio conforme a tutti i requisiti dal Consorzio di Tutela incaricato.

Fascera tradizionale: attrezzatura destinata a contenere il formaggio fresco ed a conferire allo stesso la forma cilindrica e lo scalzo concavo;

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del formaggio Bitto, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

Controllo di Conformità: attività mediante le quali CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità di un prodotto agroalimentare specificati nel relativo disciplinare, ai fini del rilascio della certificazione di conformità.

Disciplinare: documento che specifica i requisiti della denominazione protetta Bitto e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto.

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Le non conformità sono classificate lievi e gravi: le non conformità devono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità

Consorzio di Tutela: Consorzio di Tutela incaricato da Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Lombardia.

4.2 - Abbreviazioni

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,

ICQRF: Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari,

R: identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (in par. 12),

ID: in schema dei controlli (par. 15), numero identificativo di ogni singola riga,

D: in schema dei controlli (par. 15), identificazione di controllo di tipo documentale,

I: in schema dei controlli (par. 15), identificazione di controllo di tipo ispettivo,

A: in schema dei controlli (par. 15), identificazione di controllo di tipo analitico,

NC: Non conformità,

AC: Azione correttiva (in par. 15 individua le attività di CSQA in seguito a NC rilevate).

5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (produttori e stagionatori) ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare che concorrono alla realizzazione della DOP Bitto devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Bitto ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione: nel dettaglio il formato MOD 001 (produttori) o il formato MOD 002 (solo stagionatori).

La richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione ai fini del riconoscimento iniziale, solo nel caso di produttori, deve pervenire entro il termine del 31 maggio di ogni anno solare.

La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto previsto nei singoli prospetti predisposti.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione.

Le domande possono essere trasmesse a CSQA:

- direttamente dal soggetto richiedente,
- dal Consorzio di Tutela incaricato.

Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP Bitto. Ogni soggetto si impegna, inoltre, a collaborare con l'organismo di certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori. Si impegna altresì al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema di controllo della denominazione.

Per quanto riguarda il Consorzio di tutela, le eventuali fatturazioni potranno essere intestate al Consorzio medesimo con l'evidenziazione dei costi imputati per ciascun operatore.

CSQA Certificazioni Srl	Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Bitto"	DPC006 B
----------------------------	---	----------

6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene richiesta documentazione integrativa, secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni CSQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività svolte dal richiedente.

6.1 - Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA da parte del richiedente della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione. La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza:

nel caso di produttori,

- a) CSQA rilascia un'autorizzazione al Consorzio di tutela per la consegna al soggetto delle matrici marchianti (la matrice, in materiale plastico, imprime sul formaggio il codice consortile assegnato al produttore, il bollo CE dell'alpeggio e la data di produzione - giorno, mese e anno) al fine di dar la possibilità al soggetto di iniziare la produzione di formaggio idoneo a Bitto Dop.
- b) CSQA procede all'espletamento della verifica ispettiva di riconoscimento e provvede al riconoscimento ed all'iscrizione del soggetto; entro 30 giorni dall'arrivo della domanda a CSQA e, comunque, preventivamente all'attivazione delle procedure di marchiatura del formaggio mediante apposizione a fuoco del contrassegno della denominazione;
- c) nel caso di esito positivo della verifica ispettiva di riconoscimento la pratica viene portata alla valutazione dell'istruttoria da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA il quale, in assenza di motivazioni che possano ostare la concessione o richiedere un supplemento di istruttoria, delibera il riconoscimento e l'iscrizione in elenco; prima della Delibera del CEC l'azienda non può marchiare il prodotto con il contrassegno a fuoco della DOP Bitto; solo ad avvenuto riconoscimento il produttore può divenire socio del Consorzio di Tutela.
- d) nel caso di esito negativo l'istruttoria di riconoscimento viene sospesa; CSQA procederà a darne informazione al Consorzio di tutela incaricato che provvederà all'eliminazione del codice consortile apposto sulle forme all'origine ed al ritiro delle matrici;

nel caso di stagionatori, entro 15 giorni dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva e, in caso di esito favorevole della stessa, l'istruttoria viene valutata da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA il quale, in assenza di motivazioni che possano ostare la concessione o richiedere un supplemento di istruttoria, delibera il riconoscimento e l'iscrizione del richiedente nel relativo elenco.

Per i soggetti richiedenti l'accesso al sistema di controllo la verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento riguarderà, in particolare, la congruenza delle condizioni con gli elementi notificati nella richiesta, la capacità del soggetto di soddisfare i requisiti disciplinati e l'adeguatezza dei sistemi atti a garantire l'identificazione e la tracciabilità delle produzioni.

6.1.1 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi ai fini della DOP Bitto, fatti salvi i casi di rinuncia dei soggetti, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata a CSQA da parte della competente Autorità nazionale di controllo e coordinamento.

Il riconoscimento e l'iscrizione negli elenchi CSQA ai fini della DOP Bitto sono automaticamente rinnovati, fino a formale disdetta degli operatori interessati.

Nel caso di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità, CSQA opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute.

6.2 – Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema di controllo

Qualora le situazioni aziendali fossero oggetto di variazioni (quali, ad esempio non esaustivo, variazioni relative alla proprietà o all'anagrafica aziendale, variazioni strutturali e/o produttive, variazioni organizzative) rispetto a quanto documentato nella richiesta iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Bitto (o nelle eventuali integrazioni alla stessa), i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA comunicazione in merito alle suddette variazioni, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre i 15 giorni dalla data di accadimento.

La comunicazione trasmessa all'organismo di controllo non costituisce convalida della conformità o autorizzazione in riferimento alle variazioni notificate con la stessa.

CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di notifica della variazioni, valuterà le condizioni intervenute riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

6.3 – Recesso dal sistema di controllo

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della DOP Bitto o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a CSQA comunicazione scritta di recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

CSQA Certificazioni Srl	Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Bitto"	DPC006 B
----------------------------	---	----------

I soggetti che recedono volontariamente dall'attività sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e la quota variabile maturata fino al momento del recesso.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche in assenza di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione Bitto per un periodo di almeno due stagioni produttive consecutive.

Nel caso CSQA invierà all'Azienda una comunicazione preventiva informando la stessa circa la possibilità di cancellazione dall'Elenco CSQA. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria alla cancellazione CSQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dagli elenchi intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Bitto si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

6.4 – Procedure di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti riconosciuti della filiera della DOP Bitto sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate al successivo paragrafo 15 - Schema dei controlli.

Nei casi in cui la verifica ispettiva non coincida con le lavorazioni del prodotto essa si svolge su base documentale.

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli, in relazione alle attività effettuate ai fini della DOP. In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere secondo quanto previsto o richiesto adeguate registrazioni documentate in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della DOP.

I soggetti riconosciuti devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Nello schema dei controlli di cui al paragrafo 15 sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura di CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della DOP Bitto.

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere da CSQA come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

Nei casi ove l'attuazione delle azioni correttive definite preveda l'applicazione di un piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari il summenzionato piano sarà costituito da n. 3 verifiche ispettive, da effettuarsi nel corso della stessa campagna produttiva o nella campagna successiva.

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP Bitto è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CSQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile ai fini della DOP e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

6.5 – Sorveglianza sul prodotto

6.5.1 – Sorveglianza in autocontrollo

Il produttore si accerta in autocontrollo della rispondenza delle produzioni alla disciplina applicabile registrando opportunamente i risultati della propria attività (es. su MOD 004 – Registro di produzione)

Lo stagionatore si accerta in continuo in autocontrollo che il prodotto finito conforme alla DOP per cui viene richiesta la marchiatura presenti i requisiti di conformità (forma, peso, dimensioni e aspetto esterno) previsti dal disciplinare e dal presente Piano dei Controlli.

Qualora il formaggio risultasse non conforme per uno o più dei requisiti disciplinati, ogni soggetto interessato è tenuto, in autocontrollo, ad escludere il prodotto dalle procedure di controllo e marchiatura (al riguardo vedasi par. 14.4) ed a produrre, conservare e rendere disponibile ai controlli idonea documentazione attestante l'effettiva esclusione del prodotto dal circuito della denominazione Bitto. L'operatore è tenuto anche darne comunicazione a CSQA al fine di avvisare il Consorzio di Tutela incaricato.

Le caratteristiche chimiche (grasso sulla sostanza secca e umidità) sono verificate in autocontrollo dallo stagionatore, mediante analisi di formaggio idoneo a Bitto DOP con circa 70 giorni di età, con frequenza di una determinazione per i 2 parametri analitici previsti dal disciplinare ogni 1.000 forme di formaggio immesso alla stagionatura.

Nel caso in cui non sia correttamente applicata la sopradescritta procedura, CSQA chiederà l'integrazione delle carenze dell'autocontrollo analitico con trasmissione degli esiti; in caso di mancata integrazione eseguirà una verifica ispettiva supplementare e campionamento ed analisi integrativi.

La documentazione di analisi deve essere conservata dallo stagionatore con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato.

Il lotto campionato deve essere trattenuto e, in caso di non conformità per il parametro grasso sulla sostanza secca, sottoposto alle opportune procedure di esclusione dal circuito della DOP mediante eliminazione del codice consortile. Lo stagionatore dovrà inoltre procedere ad un ulteriore controllo del parametro su successivo lotto di prodotto.

In riferimento al parametro umidità, in caso di scostamento dal dato medio del 38% previsto dal disciplinare (con umidità diversa da 38% ± 4%) l'operatore valuta la necessità dell'adozione di misure correttive in ordine alla conduzione del processo di trasformazione e stagionatura.

Le caratteristiche organolettiche sono valutate nel corso delle operazioni di marchiatura a fuoco condotte dal personale consortile (cfr. par. 14.4).

6.5.2 – Sorveglianza CSQA

Oltre ai controlli sul prodotto di cui al successivo paragrafo 14.4, annualmente CSQA esegue campionamento e analisi del prodotto presente, su un'aliquota del 35 % degli stagionatori (con criterio di rotazione triennale degli stagionatori), ai fini dell'accertamento della conformità per i requisiti disciplinati.

CSQA Certificazioni Srl	Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Bitto"	DPC006 B
----------------------------	---	----------

a) CARATTERISTICHE FISICHE

Per l'accertamento delle caratteristiche fisiche i controlli di CSQA sono condotti nel corso delle verifiche ispettive effettuate mediante valutazione diretta delle caratteristiche su almeno 3 forme (se necessario anche rappresentative di più lotti produttivi) ed utilizzando mezzi messi a disposizione dello stagionatore opportunamente tarati.

Nel caso si rilevi anche solo una forma non rispondente ai requisiti del Disciplinare CSQA estenderà il controllo su tutte le forme del lotto individuato. Le forme non conformi dovranno essere escluse dal circuito DOP. A tal fine, dopo comunicazione dell'organismo di controllo, il Consorzio di Tutela incaricato dovrà provvedere alla eliminazione dei contrassegni distintivi della denominazione Bitto.

b) CARATTERISTICHE CHIMICHE

Le caratteristiche chimiche (grasso sulla sostanza secca ed umidità) debbono essere accertate attraverso opportuni prelievi operati direttamente da CSQA su prodotto idoneo ad essere identificato con la denominazione Bitto, con frequenza del 35% degli stagionatori.

Il campionamento del formaggio, ai fini delle successive determinazioni analitiche, può essere effettuato mediante taglio di fette delle forme oppure tassellatura e prelievo di carote mediante sonda cilindrica da formaggio.

L'attività di taglio della forma per la creazione delle aliquote da sottoporre ad analisi deve essere eseguita da personale dell'Azienda, utilizzando idonei strumenti dell'Azienda e materiali opportunamente sanificati.

Nel corso del campionamento sono formate tre aliquote campionarie (fette) delle quali una rimane a disposizione dello stagionatore, mentre delle due rimanenti una viene inoltrata al Laboratorio incaricato da CSQA (accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle prove ed una trattenuta da CSQA per eventuali esigenze di ripetizione delle analisi.

In caso di contestazione, la parte potrà richiedere la ripetizione dell'analisi ed assistere alle operazioni. La ripetizione dell'analisi sarà effettuata presso un laboratorio accreditato, concordato dalle parti; l'esito della ripetizione ha valore definitivo.

Nel caso l'Azienda lo richieda, in forma scritta, è possibile operare il campionamento anche mediante carotaggio della singola forma. In questo caso viene formata una unica aliquota campionaria; non sarà pertanto possibile il rilascio di aliquota all'azienda e la richiesta di esecuzione di ripetizione di analisi. Nel caso il rapporto di prova assume valore definitivo.

In caso di accertata non conformità per il parametro grasso sulla sostanza secca (anche seguito della procedura di revisione se richiesta), CSQA, oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito DOP mediante eliminazione dei contrassegni distintivi della denominazione Bitto (operazione effettuata dal Consorzio di tutela incaricato, in base a comunicazione dell'organismo di controllo), dispone per campionamento ed analisi supplementari su ulteriore lotto di prodotto.

Per quanto riguarda il parametro umidità, in caso di scostamento dell'umidità del formaggio dal dato medio previsto dal disciplinare del 38% (umidità diversa da $38\% \pm 4\%$) si segnala al produttore la necessità dell'adozione di misure correttive in ordine alla conduzione del processo di trasformazione e di stagionatura.

I lotti sottoposti a campionamento ed analisi da parte di CSQA devono essere identificati e trattenuti dal detentore fino ad accertamento della conformità; essi possono essere liberalizzati per l'immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

Nel caso non sia possibile eseguire il prelievo di conformità per fermo produttivo, si dovrà procedere a prelievo supplementare non appena vi è la ripresa della produzione. La ripresa produttiva dovrà essere notificata a cura del produttore possibilmente in via preventiva e comunque entro 15 giorni dalla data di effettiva ripresa delle attività.

7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

7.1 – Documentazione dell'attività

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, in ragione della specifica attività svolta ai fini della DOP Bitto.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della DOP Bitto.

In particolare i produttori sono tenuti alla redazione del MOD 004 – Registro di produzione quale attestazione della rispondenza alla disciplina, della identificazione e della tracciabilità delle produzioni ottenute.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla DOP Bitto devono essere conservate per almeno due anni dalla data di redazione.

7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

Tutti i soggetti riconosciuti sono obbligati a fornire a CSQA sistematica comunicazione in relazione alle quantità delle produzioni lavorate ed immesse nel circuito della DOP Bitto.

In particolare si evidenziano i successivi, specifici, adempimenti.

Entro il 15 giugno di ogni anno, e comunque non oltre i 7 giorni dalla data effettiva del carico dell'alpeggio nel caso di sfavorevoli condizioni ambientali, i produttori riconosciuti sono tenuti a far pervenire a CSQA la comunicazione relativa al carico degli alpeggi (MOD 003 – Notifica carico alpeggio).

In caso di ritardata trasmissione della comunicazione di carico degli alpeggi, e comunque non oltre la data del 15 luglio, CSQA accoglierà la notifica di carico effettuando una verifica ispettiva supplementare a carico del produttore interessato. In questo caso la produzione effettuata prima della notifica di carico non potrà essere ritenuta idonea per la DOP, previo esito positivo della verifica ispettiva supplementare.

CSQA Certificazioni Srl	Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Bitto"	DPC006 B
----------------------------	---	----------

Entro il 30 novembre di ogni anno solare i produttori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA (es. MOD 004) comunicazione:

- delle quantità di latte complessivamente ottenuto,
- delle quantità di latte idoneo alla denominazione avviate alla trasformazione ai fini della DOP ,
- delle quantità di formaggio (numero forme) ottenuto ai fini della DOP,

I soggetti riconosciuti esclusivamente per l'attività di stagionatura sono tenuti a trasmettere a CSQA, entro il mese successivo, sistematica comunicazione delle quantità di formaggio atto a divenire DOP Bitto mensilmente immesso in stagionatura, distinte per ogni produttore.

In caso mancata comunicazione delle informazioni sopra specificate CSQA solleciterà l'Azienda alla loro trasmissione entro 15 gg; nel contempo i quantitativi non documentati saranno da ritenersi sospesi dal circuito tutelato della denominazione e non potranno essere ammessi alle operazioni di marchiatura, di cui al successivo paragrafo 14.4.

In caso mancata comunicazione dei dati sopra richiesti e trascorsi almeno 30 gg dalla scadenza fissata CSQA eseguirà attività di verifica ispettiva per il reperimento diretto dei dati, con oneri a carico dell'Azienda; nel contempo, e fino ad avvenuta integrazione, i lotti non documentati saranno esclusi dalle operazioni di apposizione del marchio della denominazione Bitto DOP.

7.3 – Prescrizioni

Vengono di seguito elencate le prescrizioni applicabili a strutture, impianti, attrezzature ed alle operazioni per la produzione della denominazione Bitto.

7.3.1 Allevamento e regime alimentare

Il formaggio "Bitto" è prodotto con latte vaccino crudo intero derivato da razze tradizionali o incroci tra razze tradizionali, con l'eventuale addizione di latte caprino nella misura non superiore al 10%

Il regime alimentare previsto dal disciplinare di produzione deve essere mantenuto in maniera continuativa durante l'intera permanenza in alpeggio indipendentemente dalla tipologia di formaggio prodotto.

L'azienda che intende interrompere la produzione di Bitto DOP non rispettando il regime alimentare previsto dalla disciplina, deve preliminarmente comunicare al CSQA la data a partire dalla quale interromperà la produzione e non potrà riprenderla per il restante periodo di alpeggio.

Nel caso l'Azienda non comunichi l'interruzione della produzione di Bitto causa mancato rispetto del regime alimentare CSQA non autorizzerà alla marchiatura tutte le forme prodotte dal soggetto.

Inoltre, disporrà una verifica ispettiva supplementare nella campagna in corso o in quella successiva.

Ogni produttore dovrà mantenere aggiornato un registro di carico e scarico del mangime portato in alpeggio (sia in sacchi sia sfuso), comprensivo della documentazione fiscale di acquisto attestante la dotazione.

CSQA eseguirà controlli al fine di verificare i quantitativi utilizzati, anche attraverso opportune ispezioni sui quantitativi di mangime eventualmente stoccati in altri siti aziendali diversi dall'alpeggio.

Nel caso l'Azienda non detenga un registro con le dotazioni introitate ed utilizzate, CSQA non autorizzerà alla marchiatura tutte le forme prodotte dal soggetto durante la campagna. Nel caso l'Azienda non mantenga aggiornato il suddetto registro o siano carenti le documentazioni fiscali attestanti le forniture, CSQA sospenderà le autorizzazioni di marchiatura fino ad esito positivo di una verifica ispettiva supplementare immediata nella campagna in corso.

8 – Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP Bitto.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto della filiera del formaggio DOP Bitto rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;

rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati ;

fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP Bitto, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della DOP Bitto e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della DOP Bitto, ivi compresa l'eliminazione degli identificativi all'origine e di marchiatura sulle forme.



CSQA Certificazioni Srl	Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Bitto"	DPC006 B
----------------------------	---	----------

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al "Trattamento della non Conformità" ed alle "Azioni Correttive" di cui al successivo paragrafo 15 del presente Piano dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note al MIPAAF.. Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della DOP Bitto saranno comunicati a MIPAAF, alla Regione Lombardia ed al Consorzio di Tutela incaricato (ove esistente).

In particolare per tutti i casi di esclusione di prodotto dal circuito il Consorzio di tutela si impegna alla conduzione delle operazioni di smarchiatura del prodotto ed a trasmettere a CSQA copia del verbale di smarchiatura redatto dal Consorzio stesso. CSQA verificherà la congruità di quanto riportato nel verbale di smarchiatura con quanto deliberato dal Comitato Esecutivo di CSQA.

In caso l'operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso è stato già immesso sul mercato CSQA provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza la non conformità riscontrata.

9 – Reclami

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione Bitto DOP ritengano che nelle attività di controllo effettuate da CSQA avessero a realizzarsi situazioni non congrue (es. condotta degli ispettori in azienda, gestione della pratica da parte di CSQA, etc.), gli stessi possono inoltrare a CSQA un reclamo formale.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di CSQA e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue. CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 15 giorni lavorativi, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

10- Ricorsi

Nel caso di decisioni di CSQA ritenute non congrue o ingiustificate da parte dell'operatore (es. decisione relativa all'esclusione del prodotto, proposta di verifica ispettiva supplementare, etc.), questi può attivare una procedura di ricorso. In conformità alle prescrizioni della norma UNI EN 45011, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'organismo di controllo. Il ricorso, indirizzato al Presidente del Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta decisione. Entro il termine di 30 giorni dal ricevimento del ricorso (termine prorogabile di ulteriori 30 giorni per giustificati e fondati motivi) il Comitato di Appello trasmette – attraverso CSQA – all'operatore interessato la propria decisione avverso la quale non è più possibile ricorrere innanzi a CSQA.

Le spese del ricorso sono a carico della parte soccombente.

11 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della DOP Bitto il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

12 - Pubblicità

In riferimento alle indicazioni da apporre sul prodotto e sulle confezioni, i soggetti produttori o utilizzatori della denominazione Bitto devono esclusivamente e scrupolosamente attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione del disciplinare di produzione vigente e del presente Piano dei Controlli.

Prima dell'utilizzo sul prodotto, le presentazioni con disco cartaceo, munite della approvazione del Consorzio di Tutela incaricato, devono essere trasmesse a CSQA.

Per ogni altra eventuale informazione o indicazione rivolta al consumatore dovrà attenersi a criteri di correttezza e non risultare ingannevole; il produttore ne assume diretta responsabilità nei confronti delle autorità competenti.

13 – Disciplina produttiva

13.1 - Generalità

La denominazione di origine protetta "Bitto" è riservata al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'articolo 2 del disciplinare di produzione, riportata al successivo paragrafo 13.2, ed avente i requisiti di seguito fissati.

13.2 – Zona di produzione

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione", di produzione e di stagionatura del formaggio Bitto, comprende l'intero territorio della provincia di Sondrio, gli alpeggi dei territori limitrofi dei seguenti comuni dell'Alta Val Brembana in provincia di Bergamo: Averara, Carona, Cusio, Foppolo, Mezzoldo, Piazzatorre, Santa Brigida, Valleve e gli alpeggi denominati Varrone, Artino e Lareggio dei territori limitrofi nei comuni di Introbio e Premana in provincia di Lecco (R1).

13.3 – Metodo di ottenimento

Il formaggio "Bitto" è prodotto con latte vaccino crudo intero (R2) derivato da razze tradizionali nella zona individuata all'art. 2 del disciplinare di produzione, riportata al precedente paragrafo 13.2, con l'eventuale addizione di latte caprino nella misura non superiore al 10%, ed ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

- a) l'alimentazione delle bovine lattifere deve essere costituita da erba di pascolo degli alpeggi dell'area delimitata all'art. 2 del disciplinare di produzione (R3), riportata al precedente paragrafo 13.2. Al fine di mantenere il corretto livello di benessere animale, è consentita per le lattifere una integrazione dell'alimentazione da pascolo, fissata nei

CSQA Certificazioni Srl	Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Bitto"	DPC006 B
----------------------------	---	----------

limiti massimi di kg 3 di sostanza secca al giorno, con i seguenti alimenti: mais, orzo, frumento, soia, melasso nella quantità non superiore al 3%.

E' ammesso l'impiego di sale pastorizzato.

E' ammessa inoltre un'alimentazione di solo soccorso a base di fieno di prato stabile, non superiore al 5%, nel caso in cui si verificano eventi meteorici straordinari che non consentono il pascolamento (quali neve, grandine) e limitatamente al tempo necessario al ripristino delle normali condizioni.

- b) il latte di una mungitura, con l'eventuale aggiunta di latte caprino crudo in misura non superiore al 10%, deve essere lavorato in loco entro un'ora dal termine della mungitura (R4). E' consentito l'utilizzo di fermenti autoctoni che valorizzino la microflora casearia spontanea;
- c) la coagulazione è ottenuta con l'uso di caglio di vitello (R5). La cottura della cagliata, che avviene ad una temperatura compresa fra i 48 e i 52°C, si protrae per circa 30 minuti (R6). La rottura della cagliata avviene fino a quando i grumi hanno la grandezza di chicchi di riso (R7). Una volta estratta, la pasta viene posta in fascere tradizionali che conferiscono il caratteristico scalzo concavo (R8). La salatura avviene a secco o in salamoia (R9). La maturazione inizia nelle "casere d'alpe" e si completa nelle strutture di fondovalle (R10) sfruttando il naturale andamento climatico della zona di produzione. La maturazione deve essere protratta per almeno settanta giorni (R11); a decorrere dal settantesimo giorno dalla data di produzione il Consorzio di tutela incaricato, previo controllo effettuato dall'organismo di controllo con esito positivo, appone sulle forme il contrassegno e il marchio a fuoco (R12) descritti all'art. 4 del disciplinare di produzione, riportati al paragrafo 13.4 del presente Piano dei Controlli.

Le caratteristiche della DOP "Bitto" sono le seguenti:

- a) forma: cilindrica, regolare, con superfici piane e con uno scalzo concavo, a spigoli vivi (R13);
b) dimensioni: il diametro delle facce è di 30-50 cm; l'altezza dello scalzo è di 8 – 12 cm (R14);
c) peso variabile da 8 kg a 25 kg in relazione alle dimensioni della forma (R15);

La forma, le dimensioni ed il peso possono subire delle leggere variazioni in relazione alle condizioni tecniche di produzione e al periodo di maturazione;

- d) aspetto esterno: crosta compatta di colore giallo paglierino che diventa più intenso con la stagionatura, di spessore compreso fra 2 e 4 millimetri (R16);
e) pasta: struttura compatta, con presenza di occhiatura rada ad occhio di pernice; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al giallo paglierino, a seconda della stagionatura (R17);
f) sapore: dolce, delicato, più intenso con il procedere della maturazione. L'eventuale aggiunta di latte caprino rende più intenso il caratteristico aroma (R18);
g) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45% (R19);
h) umidità media a 70 giorni: 38%.

Le varie fasi produttive si svolgono secondo gli usi tradizionali, legati alle caratteristiche ambientali, nel periodo compreso tra il 1° giugno e il 30 settembre (R20).

Dopo almeno un anno di stagionatura il prodotto può essere utilizzato grattugiato come condimento.

13.4 - Designazione e presentazione del formaggio Bitto DOP

Il formaggio a denominazione di origine protetta "Bitto" deve recare apposti sullo scalzo, all'atto della sua immissione al consumo, i seguenti contrassegni, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative:

- a) il contrassegno, rappresentato in figura 1, che costituisce parte integrante del disciplinare di produzione e che deve essere apposto a fuoco sullo scalzo al termine del periodo di maturazione e prima di immettere al consumo il formaggio, si compone della scritta "Bitto" dove la "B" è parzialmente leggibile, il completamento della lettera è compiuto con l'immagine di una forma di formaggio stilizzata cui manca una fetta. La parte mancante della forma va a comporre una "V" iniziale di Valtellina; la forma di formaggio richiama al prodotto. La B è un'immagine, mentre la restante scritta ITTO è in formato times regular allargato al 113,94% (R21).

Figura 1: Contrassegno apposto a fuoco sullo scalzo




CSQA Certificazioni Srl	Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Bitto"	DPC006 B
----------------------------	---	----------

- b) Al fine dell'identificazione del prodotto, è inoltre possibile applicare sulle forme intere un disco di carta ad uso alimentare apposto su una faccia (**R22**).
 Il disco ha diametro di cm 30.
 Esso è formato come di seguito specificato.
 Una corona esterna di cm 6,5 con sfondo di colore rosso, la scritta BITTO di colore giallo ripetuta più volte a raggiera e il logo comunitario per le Denominazioni d'Origine Protetta di dimensioni adattate e nei colori e caratteri originali.

E' consentita inoltre l'aggiunta di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati e collettivi; tali indicazioni non devono essere prevalenti sulle altre indicazioni.

Una corona interna contigua alla corona rossa larga 0,75 cm e di colore giallo che può essere utilizzata per indicare elementi previsti dalla normativa vigente e riferimenti ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati e collettivi non aventi significato laudativo e ingannevole per l'acquirente.

Una parte interna di cm 15,5 di diametro personalizzabile dalla aziende in cui compare la scritta BITTO di colore rosso.

Caratteristiche tecniche

Colori: composizione rosso: 100% magenta – 100% giallo

Composizione giallo: 10% magenta – 95% giallo

Carattere: scritta BITTO: come descritta al punto a)

Le dimensioni del disco, delle corone e della parte interna possono subire leggere variazioni.

- c) per i produttori che, nel rispetto del disciplinare di produzione alimentano le bovine lattifere esclusivamente con erba di pascolo degli alpeggi dell'area delimitata all'art. 2 del disciplinare di produzione (cfr. paragrafo 12.2) senza aggiunta alcuna di integratori, fatta eccezione che per il sale pastorizio e una alimentazione di solo soccorso a base di fieno di prato stabile non superiore al 20 %, che non utilizzano fermenti durante il processo di caseificazione e che iniziano la lavorazione del latte entro trenta minuti dalla fine della mungitura, è ammessa la marchiatura che indica il nome dell'alpeggio in cui il formaggio è stato prodotto (**R23**). Tale marchiatura, apposta in bassorilievo sullo scalzo della forma al momento della produzione, riporta il nome dell'alpeggio per esteso in formato Times.

Le forme intere avviate al circuito commerciale provviste di disco cartaceo dovranno riportare la seguente dicitura (**R24**):
 "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf".

Prima dell'utilizzo sul prodotto, le suddette presentazioni con disco cartaceo debbono essere convalidate dal Consorzio di Tutela incaricato.

14 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

14.1 – Generalità

A garanzia della rispondenza delle produzioni tutelate si rende necessario mantenere separati i processi di lavorazione delle produzioni idonee a divenire Bitto DOP dalle produzioni di formaggio generico non idoneo alla denominazione.

In particolare, le produzioni idonee alla DOP possono essere distinte dalle produzioni generiche mediante separazione spaziale o temporale delle lavorazioni.

In caso di separazione spaziale delle produzioni i produttori dovranno identificare i locali e gli impianti riservati alla produzione della DOP Bitto, fornendo notizia all'organismo di controllo.

In caso di separazione temporale le produzioni idonee alla DOP Bitto devono essere puntualmente annotate nel registro di produzione (MOD 004) e le forme avviate alla denominazione opportunamente identificate secondo le modalità evidenziate al successivo punto 14.2 e annotate sul medesimo registro.

14.2 - Produzione

Il produttore, ai fini dell'idoneità ai fini della DOP Bitto deve garantire e mantenere in autocontrollo adeguate registrazioni relative a:

- identificazione e registrazione delle lattifere in alpeggio;
- idoneità dell'alpeggio per i requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente;
- alimenti utilizzati per l'eventuale integrazione del pascolo;
- produzioni lattiere e le relative quantità di formaggio ottenuto ai fini della denominazione Bitto (es. MOD 004),
- principali parametri delle operazioni di trasformazione (es. MOD 004).

Ad integrazione dell'azione identificativa dei contrassegni della DOP Bitto, ogni singola forma prodotta ai fini della denominazione Bitto deve essere identificata con il codice attribuito al produttore dal Consorzio di tutela incaricato e, ai fini di un adeguato riscontro dell'effettivo periodo di maturazione, riportare indicazione relativa alla data di produzione (mediante apposita matrice marchiante apposta sullo scalzo della forma al momento della produzione: la matrice, in materiale plastico, riporta il codice consortile del produttore, il bollo CE dell'alpeggio e la data di produzione (giorno, mese e anno).

14.3 - Stagionatura

Al fine di garantire identificazione e rintracciabilità del prodotto lo stagionatore/detentore deve verificare in autocontrollo l'identificazione del formaggio e registrare i movimenti di magazzino.

In particolare per il formaggio immesso in stagionatura deve essere documentato:

- la data in cui i prodotti entrano in magazzino;

CSQA Certificazioni Srl	Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Bitto"	DPC006 B
----------------------------	---	----------

- il numero, il codice identificativo del produttore e le indicazioni relative alle date di produzione del formaggio in ingresso,
- le produzioni immesse nel circuito commerciale come Bitto DOP.

14.4 – Marchiatura finale e apposizione del contrassegno a fuoco

L'identificazione del prodotto conforme alla denominazione avviene mediante apposizione del contrassegno (marchio a fuoco) distintivo della DOP Bitto, sulle forme rispondenti ai requisiti.

Le operazioni di apposizione del contrassegno distintivo della DOP sono condotte da personale del Consorzio di Tutela incaricato.

Le operazioni di apposizione del contrassegno (marchio a fuoco) possono essere avviate solo in seguito a:

- 1) ricevimento da parte di CSQA del registro di produzione mensile per singolo alpeggio (Mod. 004 - Registro di produzione) – tutti i registri debbono pervenire entro il mese di novembre;
- 2) ricevimento della richiesta di autorizzazione alla marchiatura (Mod. 006) da parte dello stagionatore, trasmessa per conoscenza anche al Consorzio;

In seguito al controllo della documentazione pervenuta l'Organismo di controllo rilascerà l'autorizzazione alla marchiatura che sarà trasmessa entro 7 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della richiesta di marchiatura, al Consorzio di Tutela incaricato per la pianificazione delle operazioni.

Dopo autorizzazione di CSQA il Consorzio incaricato procede alle operazioni di valutazione del prodotto ed apposizione a fuoco del contrassegno e del marchio della DOP Bitto.

Nel corso delle operazioni di marchiatura le forme sono esaminate per la corrispondenza alle specifiche del disciplinare di produzione mediante valutazione delle caratteristiche direttamente apprezzabili.

La rispondenza alle caratteristiche organolettiche viene verificata mediante taglio, o carotaggio, ed esame della pasta con un frequenza minima di almeno 1 controllo annuale per ogni produttore.

CSQA controlla le operazioni di apposizione del contrassegno e del marchio mediante riscontro diretto delle operazioni, o con sorveglianza successiva alle stesse, nel corso della normale attività di sorveglianza presso gli stagionatori.

Tutte le forme risultanti non conformi nel corso dei controlli finali devono essere identificate e segregate.

Tutte le forme non avviate alle operazioni di marchiatura come pure tutte le forme scartate nel corso delle medesime operazioni non possono essere immesse nel circuito della DOP Bitto. Per queste forme, escluse dal circuito DOP, si rende necessario procedere alla eliminazione del codice consortile del produttore a cura del Consorzio di Tutela incaricato.

Il Consorzio incaricato, con frequenza mensile, trasmette a CSQA i quantitativi, distinti per ogni produttore, delle forme risultate conformi (e marchiate) e non conformi (ed escluse da circuito DOP) nel corso delle operazioni di marchiatura.



15 – Schema dei controlli

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Produttore notificato	Riconoscimento iniziale (par.5; 6; 6.1)	Ubicazione alpeggio (R1)	In territorio delimitato	Presentare a CSQA richiesta di accesso (MOD 001)	1	Controllo richiesta	D	Ad ogni richiesta	Produttore richiedente	Elenco produttori e loro capacità produttiva	Ubicazione alpeggio fuori zona		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva e dati alpeggio	Allegare a richiesta documentazione accessoria prevista (MOD 003)	2	Controllo completezza ed adeguatezza della documentazione sanitaria e descrittiva	D	Ad ogni richiesta	Produttore richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento Richiesta integrazione	Verifica integrazione documentale
					3	Verifica ispettiva	I	Ad ogni richiesta	Produttore richiedente		Mancata idoneità delle condizioni		Diniego riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e nuova verifica ispettiva
	Mantenimento dei requisiti (par. 6.2)	Ubicazione alpeggio (R1)	In territorio delimitato	Comunicare ubicazione alpeggio par. 7.2 (MOD 003)	4	Controllo variazione ubicazione e bestiame comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Produttore riconosciuto	Elenco produttori	Ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
					5				Ritardata notifica di carico alpeggio (entro 15 luglio)		Lieve	Accoglimento e verifica ispettiva supplementare	Verifica ispettiva supplementare	
		Adeguatezza strutture, impianti; anagrafica conduttore	Idoneità sanitaria, capacità produttiva, anagrafica, titolarità	Comunicare variazioni intervenute	6	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Produttore riconosciuto		Mancata comunicazione variazione	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva a riscontro idoneità condizioni
					7	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazione a variazioni	Produttore riconosciuto		Mancata adeguatezza condizioni	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento condizioni
	Cessazione attività (par. 6.3)	Cessazione attività	Comunicazione cessazione	Comunicare cessazione attività	8	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Produttore riconosciuto	Elenco produttori	Mancata comunicazione		Esclusione da elenco produttori	
	Allevamento del bestiame (R3, R4)	Identificazione e rintracciabilità (par. 14.2)	Identificazione e rintracciabilità	Identificare e registrare capi da latte (es. sistemi ai fini sanitari)	9	Controllo idoneità identificazione e registrazioni	I	35	Produttori riconosciuti		Carenze identificazione o registrazioni senza perdita della tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione identificazione o registrazioni	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
					10				Carenze identificazione o registrazioni con perdita della tracciabilità		Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento identificazione e rintracciabilità	



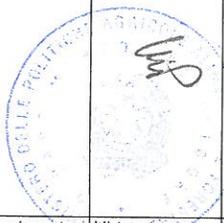
Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva	
		Categoria	Descrizione												
Produttore notificato	Trasformazione materia prima (par. 13.3; 13.4 lettera c)	Conformità a disciplinare (par. 13.3;)	Latte caprino (R4)	Avviare a Bitto latte di bovine , con eventuale addizione di latte caprino nella misura non superiore al 10%	11	Controllo eventuale impiego latte caprino	I	35	Produttori riconosciuti		Impiego ai fini della DOP di latte caprino in misura superiore a 10%	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento a disciplinare	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento	
			Alimentazione bovine lattifere (R3-R23)	Attenersi alle modalità previste, ammesse e consentite per integrazione e alimentazione di soccorso (par. 7)	12	Controllo idoneità alimentazione bovine lattifere (cartellini, documentazione di fornitura)	I	35	Produttori riconosciuti		Alimentazione bovine lattifere non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento alimentazione bovine lattifere	Applicazione di piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari , come da par. 6.4	
				13						Assenza registro carico e scarico mangimi e/o documentazione fiscale	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento		
				14						Carenza registro carico e scarico mangimi e documentazione fiscale di acquisto mangime	Lieve	Sospensione autorizzazione attività di marchiatura	Verifica ispettiva supplementare che se con esito positivo, ripresa attività autorizzazione marchiatura		
				15						Quantità latte immesse nel circuito per ogni produttore		Carenza registrazioni, senza perdita tracciabilità	Lieve	Sospensione procedura marchiatura Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione registrazioni Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento. In caso di accertamenti positivo ripresa attività di marchiatura
				16								Carenza registrazioni con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica supplementare a riscontro adeguamento registrazioni



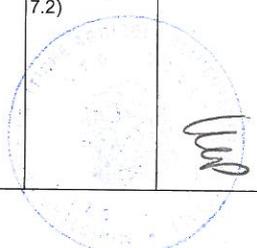
Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Produttore notificato		Conformità a disciplinare	Coagulazione entro 1 ora di latte vaccino crudo intero, da singola mungitura, eventualmente con impiego di fermenti autoctoni valorizzanti e aggiunta di latte caprino fino a max del 10%, lavorazione nel periodo giugno - settembre (R2-R4-R20-R23)	Attenersi alle modalità disciplinate	17	Controllo idoneità trasformazione	I	35	Produttori riconosciuti		Trasformazione non conforme per uno o più dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento modalità trasformazione
			Impiego di caglio di vitello, rottura a riso, cottura a 48-52°C per circa 30 minuti (R5-R6-R7)	Attenersi alle modalità disciplinate	18	Controllo idoneità trasformazione	I	35	Produttori riconosciuti		Trasformazione non conforme per uno o più dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento parametri lavorazione
				Registrazione i parametri disciplinati (es. MOD 004)	19	Controllo idoneità registrazioni	I	35	Produttori riconosciuti		Registrazioni carenti senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione registrazioni Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
					20						Registrazioni carenti con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento registrazioni
			Impiego di fascere tradizionali (R8)	Impiego di fascere tradizionali che conferiscono scalzo concavo	21	Controllo idoneità fascere	I	35	Produttori riconosciuti		Impiego di fascere che non conferiscono scalzo concavo	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento fascere	



Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva									
		Categoria	Descrizione																				
Produttore notificato		Identificazione e rintracciabilità (par. 14.1; par. 7.2)	Identificazione e rintracciabilità formaggio	Identificare formaggio con codice alpeggio, data produzione e registrare identificazione e quantitativi prodotti (es. MOD 004)	22	Controllo idoneità identificazione e registrazioni	I	35	Produttori riconosciuti	Quantità formaggio immesse nel circuito per ogni produttore	Carenza identificazione o registrazioni, senza perdita tracciabilità	Lieve	Sospensione procedura marchiatura Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione registrazioni Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento. In caso di accertamenti positivi ripresa attività di marchiatura									
					23										Trasmettere entro 30 novembre dati mensili latte prodotto, lavorato a DOP e forme ottenute (es. con MOD 004)	Controllo idoneità dati produttivi	D	100	Produttori riconosciuti	Mancata trasmissione dati produttivi	Lieve	Sollecito integrazione documentale e notifica sospensione procedure di marchiatura	Sospensione prodotto non documentato da procedure di marchiatura fino ad adeguamento
					24																		
		26	Controllo idoneità modalità salatura	I	35	Produttori riconosciuti	Modalità di salatura non ammesse	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento salatura	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento modalità salatura													
			Conformità a disciplinare	Salatura a secco o in salamoia (R10)	Salare esclusivamente con modalità ammesse	27	Controllo idoneità maturazione	I	35	Produttori riconosciuti	Maturazione non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento maturazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento modalità maturazione									
			Inizio maturazione in "casere d'alpe" e completamento in strutture a fondovalle (R10)	Attenersi alle modalità previste per la maturazione del formaggio																			
Stagionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione strutture	In territorio delimitato (R1)	Presentare a CSQA richiesta di accesso (MOD 002)	28	Controllo richiesta	D	Ad ogni richiesta	Stagionatore richiedente	Elenco stagionatori e loro capacità produttiva	Ubicazione struttura fuori zona		Diniego riconoscimento										



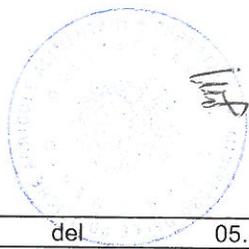
Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
		Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva,	Allegare a domanda documentazione accessoria prevista	29	Controllo completezza ed adeguatezza della documentazione	D	Ad ogni richiesta	Stagionatore richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento Richiesta integrazione	Verifica integrazione documentale
					30	Verifica ispettiva	I	Ad ogni richiesta	Stagionatore richiedente		Mancata idoneità delle condizioni		Sospensione procedura riconoscimento Richiesta di adeguamento condizioni	Nuova verifica ispettiva
	Mantenimento dei requisiti (par. 6.2)	Ubicazione strutture	In territorio delimitato (R1)	Comunicare variazioni ubicazione	31	Controllo variazione ubicazione comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Stagionatore riconosciuto	Elenco stagionatori	Mancata comunicazione di variazione	Lieve	Richiesta integrazione siti stagionatura Sospensione procedure marchiatura	Verifica documentale idoneità sito Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione. In caso di accertamenti positivi ripresa attività di marchiatura
					32	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Stagionatore riconosciuto		Mancata comunicazione variazione	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva a riscontro idoneità condizioni
		Adeguatezza strutture, impianti, anagrafica stagionatore	Idoneità sanitaria, capacità, anagrafica stagionatore, ecc.	Comunicare variazioni intervenute	33	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazione a natura delle variazioni	Stagionatore riconosciuto			Mancata adeguatezza condizioni	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni
	Cessazione attività (par. 6.3)	Cessazione attività o recesso da circuito		Comunicare cessazione attività o recesso da circuito DOP Bitto	34	Controllo comunicazione	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto	Elenco stagionatori	Mancata comunicazione		Esclusione da elenco stagionatori Esclusione prodotto da circuito DOP	
Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità (par.14.3; par. 7.2)	Identificazione	Accertare corretta identificazione formaggio (codice alpeggio e data produzione)	35	Controllo idoneità identificazione	I	35	Stagionatore riconosciuto		Carenze identificazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Sospensione procedura marchiatura Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione registrazioni Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento. In caso di accertamenti positivi ripresa attività di marchiatura	



Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Stagionatore					36						Carenze identificazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure accettazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure di accettazione
					37	Controllo idoneità registrazioni	I	35	Stagionatore riconosciuto	Quantità approvvigionate per ogni stagionatore	Carenze registrazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Sospensione procedura marchiatura Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione registrazioni
					38						Carenze registrazione con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni
					39	Controllo idoneità dati produttivi	D	100	Stagionatore riconosciuto	Mancata trasmissione dati produttivi	Lieve	Sollecito integrazione documentale e sospensione procedure di marchiatura fino ad adeguamento	Sospensione prodotto non documentato da procedure di marchiatura fino ad adeguamento	
					40					Mancata risposta a sollecito	Lieve	Sospensione prodotto non documentato da marchiatura DOP Richiesta adeguamento documentazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento documentazione	
					41	Controllo idoneità maturazione	I	35	Stagionatori riconosciuti	Maturazione non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento maturazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento maturazione	
					42	Analisi sul prodotto presente in azienda (par. 6.5.2)	A/I	35	Stagionatori riconosciuti	Grasso sul secco inferiore a 45 %	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento metodo di lavorazione	Ulteriore controllo analitico su successivo lotto di prodotto (come da par. 6.5.2)	



Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Stagionatore					43						Mancato rispetto frequenza autocontrollo	Grave	Richiesta integrazione autocontrollo analitico con invio esiti a CSQA	Verifica integrazione autocontrollo; in caso di mancata integrazione verifica ispettiva supplementare e analisi (par. 6.5.1)
			Caratteristiche fisiche (R14-R15-R16-R17)	Riscontro rispondenza requisiti fisici	44	Controllo operazioni di marchiatura del Consorzio di tutela incaricato	I	35	Stagionatori riconosciuti		Requisiti esterni non conformi	Grave	Esclusione forme non conformi da circuito DOP	
		Identificazione e rintracciabilità (par. 14.4)	Identificazione e rintracciabilità lotti	Richiedere apposizione contrassegno (marchio a fuoco) per il prodotto conforme A CSQA e Consorzio, con MOD006)	45	Controllo documentazione lotto ed autorizzazione all'apposizione del contrassegno e marchio a fuoco per lotto documentato	D	100	Prodotto		Lotto di marchiatura non documentato	Lieve	Sospensione procedura di autorizzazione ad apposizione contrassegno fino ad integrazione documentazione	Verifica integrazione documentazione; rilascio autorizzazione alla marchiatura in caso di esito positivo integrazione
	Apposizione del contrassegno e del marchio a fuoco su prodotto finito idoneo a DOP (Consorzio di tutela incaricato) (Paragrafo 14.4)	Conformità del lotto	Conformità per stagionatura e caratteristiche fisiche e organolettiche) (R11-R13-R14-R15-R16-R17-R18)	Accertare conformità della partita a requisiti richiesti e apposizione del contrassegno, da parte del Consorzio di tutela incaricato, esclusivamente su prodotto conforme e autorizzato	46	Controllo operazioni di marchiatura del Consorzio di tutela incaricato	I	35	Stagionatori riconosciuti		Età insufficiente (< 70 giorni)	Lieve	Sospensione procedure marchiatura fino ad idonea età prodotto	
					47						Diffomità del prodotto per uno qualsiasi dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione forme non conformi da circuito DOP	
	Conformità elementi di designazione e presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione (Par. 13.4)	Presentazione con elementi previsti da disciplina (R21-R22-R24)	Modalità di presentazione approvate da Consorzio di tutela incaricato	48	Controllo idoneità presentazione	I	35	Stagionatore riconosciuto		impiego presentazioni non approvate	Grave	Inibizione impiego presentazioni non approvate	Verifica approvazione presentazioni



Allegato A - Modulistica a supporto del Piano dei Controlli

La modulistica successivamente elencata è stata predisposta ad uso degli operatori al fine di consentire agli stessi la produzione e la trasmissione a CSQA di una richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP coerente con gli elementi necessari e/o applicabili.

I formati indicati devono essere completati in ogni loro parte, corredati della documentazione accessoria ivi richiamata e trasmessi in originale unitamente alla stessa a:

CSQA Certificazioni Srl
via S. Gaetano, 74
36016 Thiene (VI).

I documenti di registrazione della qualità devono essere conservati per un periodo minimo di anni 2, salvo eventuali diverse disposizioni derivanti dall'applicazione della legislazione vigente.

Può essere utilizzata documentazione equivalente o, nel caso delle registrazioni, sistemi informatici di registrazione, purché siano rispettati i contenuti della presente modulistica di supporto.

Esclusivamente il formato MOD 003 – Notifica di carico alpeggio deve essere annualmente ripresentato quale notifica trasmessa all'organismo di controllo contenente gli elementi identificativi dei siti produttivi utilizzati e informazioni circa le modalità di produzione della denominazione.

- MOD 001 (Produttori) – Richiesta di adesione al sistema di controllo della DOP Bitto

Formato predisposto per l'inoltro a CSQA della domanda iniziale di accesso al circuito della denominazione Bitto da parte dei produttori.

La domanda, sottoscritta dal legale rappresentante, deve essere trasmessa a CSQA entro il 31 maggio, corredata della modulistica (MOD 003) e della documentazione richiamata dal prospetto.

La domanda può essere trasmessa a CSQA anche dal Consorzio di Tutela incaricato, in base ad apposita delega contenente previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del richiedente.

- MOD 002 (Stagionatori) – Richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione

Formato predisposto per l'inoltro a CSQA della domanda iniziale di accesso al circuito della denominazione Bitto da parte dei soggetti che intendono effettuare esclusivamente l'attività di stagionatura.

Alla domanda, sottoscritta dal legale rappresentante dell'azienda, deve essere allegata la documentazione richiamata nel prospetto.

La domanda può essere trasmessa a CSQA anche da Consorzio di Tutela incaricato, in base ad apposita delega contenente previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del richiedente.

- MOD 003 – Notifica di carico alpeggio

Formato predisposto per l'inoltro a CSQA delle informazioni pertinenti le modalità di carico degli alpeggi. Il formato deve essere trasmesso a CSQA allegato alla domanda iniziale (MOD 001) e, per le campagne di produzione successive al riconoscimento, secondo le modalità di cui al paragrafo 7.2.

- MOD 006 – DOP Bitto: Richiesta di marchiatura

Formato predisposto per l'inoltro a CSQA, ed al Consorzio incaricato, delle richieste di marchiatura del formaggio stagionato; contiene tutte le informazioni necessarie ad una corretta identificazione delle produzioni per cui viene richiesto il servizio di marchiatura.

- MOD 004 – Registro di produzione del Formaggio "BITTO" DOP

Formato predisposto la registrazione sistematica delle lavorazioni in alpeggio; contiene infatti i principali elementi di conformità richiamati dal disciplinare e permette di registrare le quantità prodotte e la relativa identificazione al fine della denominazione tutelata. Tali elementi sono necessari per la tracciabilità delle produzioni.

- MOD 005 – Registro di magazzino del Formaggio "BITTO" DOP

Formato predisposto la registrazione sistematica dei movimenti di magazzino; contiene infatti le informazioni circa le quantità immesse in stagionatura ai fini della denominazione ed i relativi elementi di identificazione.

Al fine della adeguata tracciabilità delle produzioni, contiene inoltre le informazioni circa le quantità avviate al circuito commerciale come DOP o come prodotto declassato.

