

LINEE GUIDA

PIANO DEI CONTROLLI PRODUZIONI LATTIERO CASEARIE IG

Ottobre 2021

Premessa

Il Reg. UE n.1151/12 sulle denominazioni di origine protette (IG) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IG siano conformi ad un disciplinare e che i requisiti previsti dal medesimo disciplinare siano controllati da organismi di Controllo autorizzate dagli Stati membri.

..... - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito ODC) - ha definito per la denominazioneIG, il presente *Piano di Controllo* (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente *Piano*, descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche), da effettuarsi lungo la filiera delIG, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della IG: allevatore/produttore latte, raccoglitore, produttore formaggio (caseificatore, trasformatore) stagionatore, porzionatore e grattugiatore.

1. Principale normativa di riferimento

- Reg. (UE) n. 1151/2012, del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Disciplinare di produzione della IG cui si riferisce;
- (OVE PRESENTE) Decreto di riconoscimento del Consorzio di tutela della IG e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526;
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999.
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016.
- D. Lgs 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
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
- Reg. (UE) n.1169/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi

2 – Termini e definizioni

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della IG, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
Autorità	Sono rappresentate dal MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla IG
OdC	Organismo di controllo autorizzato
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IG e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Denominazione di origine protetta/Indicazione Geografica (IG)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
Lotto di prova	Lotto di prodotto finito – ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il formaggio IG sul quale l'ODC effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità.

Produttore latte	Soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento bovino (ovino, caprino) produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera del formaggio IG (<i>Centri di raccolta latte</i> e Caseifici);
Raccogliatore latte	Soggetto riconosciuto che si interpone tra il produttore latte ed il Caseificio trasformatore nel flusso del latte destinato alla produzione della denominazione, ritirando latte idoneo alla IG stessa e consegnandolo al trasformatore con o senza attività di stoccaggio;
Produttore formaggio/Caseificatore Trasformatore (**)	Soggetto riconosciuto che acquista latte da Raccoglitori latte e/o lo raccoglie/ritira direttamente dai produttori latte o da altri produttori formaggi per poi destinarlo alla trasformazione inIG.
Stagionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare comeIG;
Porzionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di porzionatura del formaggio ...IG
Grattugiatore:	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di grattugia del formaggioIG;
Comitato di Certificazione	Organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CdC)
Certificazione di Conformità	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del formaggio.....IG

NB La figura di Porzionatore, Grattugiatore dovrà essere inserita nel PdC solo nell'ipotesi in cui sia prevista dal disciplinare di produzione;

NB La figura dello Stagionatore sarà inserita nel PdC solo nell'ipotesi in cui sia previsto un periodo di stagionatura del prodotto nel disciplinare di produzione e qualora tale attività sia svolta da un operatore diverso dal Produttore di formaggio/Caseificatore/Trasformatore.

NB eventuali altre categorie di operatori potranno essere inseriti nel piano dei controlli nel caso in cui il disciplinare di produzione prevede il rispetto di taluni requisiti non verificabili presso i soggetti al momento individuati.

(**)

se presente la realtà degli Alpeggi inserire la relativa definizione **Alpeggio**: casera di trasformazione con monticazione primaverile/estiva, a cui eventualmente è attribuito un codice di alpeggio regionale, che può essere costituito da un numero variabile di tramuti. (l'insieme dei fabbricati per la stabulazione del bestiame, ed eventuali locali per la lavorazione del prodotto ed annessi di conduzione propri dell'alpeggio riconosciuto. In tal caso il PdC può prevedere specifica frequenza del controllo calibrata sulla stagionalità produttiva;

3 – Adesione al Sistema di certificazione

Modalità di accesso

Tutti gli operatori della filiera al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto IG, devono presentare specifica richiesta all'ODC inoltrando la *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione* utilizzando specifico modulo (*MOD Adesione per gli allevatori*, *MOD*

Adesione raccoglitori; MOD Adesione produttore formaggio/caseificio; MOD Adesione stagionatori; MOD Adesione porzionatori; MOD Adesione grattugiatori).

La *Domanda* di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata all'OdC:

- a) direttamente dal soggetto richiedente;
- b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda;

Nei casi b) e c), per facilitare l'attività di inserimento dei dati anagrafici, le domande di adesione dovranno essere accompagnate da un elenco dei soggetti – distinti per tipologia di attività – di cui viene consegnata domanda; tale elenco dovrà riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (ragione sociale, indirizzo unità operativa, n. di bollo CEE/n. registrazione presso ASL locale).

Con l'atto di presentazione della *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione*, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del *Piano di Controllo* per la denominazione;
- si impegna a collaborare con l'OdC facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni.
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema.

L'adesione al sistema va rinnovata entro il.....di ciascun anno. In caso di mancata comunicazione l'OdC, previa comunicazione all'interessato, provvede alla cancellazione dell'operatore dall'elenco dei soggetti riconosciuti.

In alternativa

L'adesione al sistema si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al paragrafo 6.

4 – Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, l'OdC verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e pianifica una verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, per il controllo dei requisiti a cui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento ed iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale l'OdC controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- a) Per i soggetti che effettuano **attività di produzione latte**: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale (ad es. n. capi, sistemi di allevamento, capacità produttiva, ecc...).
- b) Per i soggetti che effettuano **attività di raccolta latte**: la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio, separato, del latte idoneo e non idoneo alla produzione IG ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima.
- c) Per i soggetti che effettuano **attività di trasformazione latte**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato del latte idoneo e non idoneo ed il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione.
- d) Per i soggetti che effettuano **attività di stagionatura**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il rispetto dei requisiti del disciplinare (ad es. misurazione della temperatura e dell'umidità se stabilita dal disciplinare) e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

e) Per i soggetti che effettuano **attività di porzionatura/grattugia**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

Ai soggetti di cui alla lettera c) e d), qualora non si optasse per un sistema di certificazione lotto per lotto (vedi par.10.4), sarà richiesta la predisposizione di un **Lotto di Prova** contestualmente alla richiesta di adesione al sistema o successivamente ma comunque prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto.

4.1 – Lotto di Prova

Il lotto di Prova deve avere una consistenza minima di forme /pezzi/Kg.

Le Aziende che effettuano l'attività di trasformazione del latte e ove prevista la stagionatura del prodotto si impegnano a comunicare all'OdC la data di produzione del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni.

4.2 – Controlli sul Lotto di Prova

Nel corso della visita iniziale di riconoscimento o a seguito della richiesta dell'operatore, l'OdC effettuerà, sul lotto di Prova, sia verifiche fisiche di tipo non distruttivo che verifiche analitiche di tipo distruttivo mediante apertura, prelievo e controllo di una o n. forme/pezzi appartenente al medesimo lotto di prova.

Non conformità rilevate sul lotto di Prova comportano la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova su richiesta dell'operatore.

N.B. In caso di esito conforme delle analisi sul lotto di prova l'OdC autorizza l'operatore alla commercializzazione del prodotto.

4.3 – Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale, la documentazione prevista dal presente piano e i risultati delle eventuali analisi di laboratorio sul Lotto di prova, il soggetto all'interno dell'OdC deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di certificazione, che delibera entro 15 gg, la proposta di inserimento dell'operatore *nell'Elenco dei soggetti riconosciuti* della IG..... Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve dall'OdC la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

NB La mancata predisposizione, da parte dell'operatore, del lotto di prova al momento della visita iniziale di riconoscimento iniziale non pregiudica l'inserimento del medesimo operatore all'interno del sistema dei controlli ma esclusivamente, la commercializzare del primo lotto di prodotto

5 – Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti

Qualora le situazioni descritte nella *Domanda* e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni, sostanziali (quali ad es variazioni strutturali degli impianti produttivi) l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax/mail/pec all'OdC – entro 6 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla IG.

L'OdC svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati dall'OdC secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo*.

6 – Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente all'OdC almeno 7 giorni prima dell'evento. (Come per la domanda di adesione anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di tutela su specifica delega). Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima all'OdC indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, l'OdC esegue, in corrispondenza della prima produzione, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso, verrà cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* dall'OdC; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla IG

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della DO per un periodo di 24 mesi.

In tal caso l'OdC invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, l'OdC procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto è dichiarato fallito;

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco della DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del CEC nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi, l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

7 – Requisiti di conformità

I requisiti di conformità verificati dall'OdC per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione.

8 – Indicazioni per i soggetti della filiera

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli predispongono un piano di autocontrollo aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche (documentali e analitiche) per il rispetto dei requisiti di cui alla tab.1 del punto precedente e rendono disponibili per i controlli dell'OdC i documenti e le informazioni di seguito riportate.

8.1 – Produzione latte (Allevamenti ed ev. Alpeggi)

Ciascun allevatore ai fini dell'idoneità del latte destinato alla IG e della tracciabilità delle forniture, deve rendere disponibile adeguata documentazione che consenta di verificare:

- l'idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente;
- il numero dei capi presenti in allevamento;
- l'alimentazione del bestiame.

Presso l'allevamento saranno presenti:

- un registro di stalla secondo le disposizioni di legge;
- un registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita a raccoglitore/caseificio (ad es: copia buoni di consegna, distinta raccolta);
- documenti relativi all'eventuale acquisto di mangimi/foraggi;

8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Raccoglitori latte)

L'operatore che esercita l'attività di raccolta latte deve:

- assicurarsi – contattando l'OdC - che i nuovi allevatori dai quali intende acquistare/ritirare latte siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata;
- predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti con relativa ubicazione, n. registrazione ASL e Codice identificativo attribuito dall'OdC (tale elenco va trasmesso all'organismo di controllo entro 15 gennaio di ogni anno e ad ogni variazione);
- controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo;
- tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di latte entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente ed il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene;
- identificare eventuali serbatoi di stoccaggio, garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo;

Si precisa inoltre che:

- l'OdC provvede a comunicare ai raccoglitori latte il/i nominativi del/i proprio/i conferente/i latte incorsi in eventuali provvedimenti di sospensione/esclusione dal sistema;
- ogni qualvolta un allevatore conferente latte cessi o sospenda il conferimento, il centro di raccolta o il caseificio deve tempestivamente informare l'OdC;
- il soggetto venditore deve accompagnare, ciascuna fornitura di latte idoneo, con il giro di raccolta latte dettagliato e con una dichiarazione riportante la frase "latte idoneo per " o simili ;
- qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la validità il latte è da considerarsi non idoneo e pertanto non può essere destinato alla filiera tutelata;
- la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di latte va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori dell'OdC.

8.3. Trasformazione latte (Produttore formaggio/Caseificatore, Trasformatore)

I Caseifici, ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato, rendono disponibili per i controlli di conformità:

1) Il **Registro di produzione/lavorazione** che consenta di verificare:

- data di lavorazione del latte;
- tipo e quantità di latte lavorato;

- serbatoio di provenienza del latte (si ricorda che, a ritroso, deve essere possibile risalire al giro di raccolta consultando la documentazione di carico e stoccaggio latte);
- tipo di fermento impiegato o latte innesto naturale ottenuto in azienda,
- tipo di caglio impiegato (scheda tecnica),
- parametri di lavorazione;
- Q.tà di prodotto ottenuto,
- Lotti di produzione assegnati.

2) **la Scheda di valutazione interna** che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato dall'operatore sui processi e sui prodotti in coerenza con il piano di autocontrollo aziendale

3) **cartelli/etichette** che permettano di identificare ed individuare le materie prime ed il prodotto finito in giacenza all'interno dello stabilimento (per il formaggio il tipo di prodotto, Lotto di produzione e data di produzione)

4) **Il Registro delle Non conformità e dei Reclami.**

Nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

8.4 – Stagionatura

Gli Stagionatori per la tracciabilità delle attività connesse alla stagionatura del prodotto predispongono per i controlli di conformità:

1) **Registro di carico/scarico del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:

- Data di acquisto del prodotto fresco;
- Identificazione del caseificio produttore;
- Data di produzione;
- Q.tà di prodotto acquistato fresco;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- Q.tà di prodotto stagionato immessa nel circuito con l'indicazione del periodo di stagionatura.

2) **cartelli/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stagionatura; da cui sia possibile risalire al:

- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Data di produzione e identificazione caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto lavorazione/stagionatura).

3) **Scheda di valutazione interna** - che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto (requisiti esterni: - forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta ed interni – struttura, colore della pasta, odore sapore) e delle eventuali forme non conformi scartate;

4) **Scheda/tabella di registrazione dei parametri di stagionatura** delle celle (temperatura – umidità);

5) **Il Registro delle Non conformità e dei Reclami.**

Nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

8.5 – Porzionatori/grattugiatori

Porzionatori e grattugiatori ai fini dell'idoneità della IG e della tracciabilità delle attività svolte su prodotto già certificato, devono disporre per i controlli di conformità:

1) **Registro di lavorazione (carico/scarico) del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente le seguenti informazioni:

- Data di acquisto del prodotto certificato da sottoporre a porzionamento o grattugia;
- Identificazione del fornitore;
- Data di produzione;
- Q.tà di prodotto acquistato;
- Lotto del produttore;
- Lotto riassegnato dal porzionatore/grattugiatore;

- Q.tà di prodotto porzionato e grattugiato immesso nel circuito.
 - 2) **Cartelli/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento; da cui sia possibile risalire al:
 - Tipo di prodotto;
 - Lotto;
 - Data di produzione e identificazione caseificio fornitore
 - 3) **Scheda di valutazione interna** - che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto;
 - 4) **Il registro delle non conformità e dei reclami.**
- Nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

9. Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte dell'OdC ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere al proprio OdC le informazioni periodiche contenute nell'allegata Tab. 2.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, l'OdC solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, l'OdC effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

10 Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti

L'OdC, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente *Piano di Controllo*, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.3.

In particolare, l'OdC verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione e dei parametri del prodotto finito previsti dal Disciplinare di produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

10.1 – Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare all'OdC nel corso dell'anno (vedi tab. 2 di cui al punto 9) che sui documenti (registri, schede di lavorazione, ecc) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili all'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.2 Valutazione della conformità delle etichette

L'OdC verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della IG, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IG gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MIPAAF)" oppure "Certificato da Autorità pubblica designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MIPAAF)". Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto a condizione di conservare in lingua italiana i termini "Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali", eccetto per i casi ove la legislazione del paese di destinazione non lo consenta

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte dell'OdC, il Consorzio di tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della IG.....e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego delle medesime da parte degli operatori.

10.2 – Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli della IG..... Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione. I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

10.2.1 - Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte dell'OdC.

Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, l'OdC effettua un sorteggio. Le operazioni di sorteggio sono eseguite entro il mese di gennaio per ciascuna categoria di soggetti iscritti all'elenco alla data del 31 dicembre dell'anno precedente in modo tale che i controlli siano svolti entro l'anno solare.

(E' fatta salva la possibilità per gli OdC di prevedere, in alternativa al sorteggio, per l'individuazione degli operatori da controllare, la predisposizione di una specifica analisi del rischio basata su parametri oggettivi quali ad esempio: non conformità gravi accertate nei tre anni precedenti, dimensioni aziendali in termini di prodotto lavorato, quantità di prodotto certificato, data ultima ispezione, eventi climatici avversi, ecc... In tal caso l'ODC dovrà dare evidenza dei criteri adottati per l'analisi del rischio in questo punto del piano)

10.3 – Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Sono ulteriori controlli effettuati dall'OdC a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva *tab. 5 Elenco non conformità*;
- eventi per i quali l'OdC ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi l'OdC dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso all'OdC le informazioni periodiche di cui all'allegata Tab. 2.

10.4 – Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione o lotto per lotto)

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito di cui alla tab. 1, vengono effettuati dall'OdC controlli fisici ed analitici.

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni.

Ciascun campione finale di prelevamento sarà suddiviso in quattro aliquote omogenee delle quali una viene lasciata all'operatore due vengono inviate al laboratorio di analisi, una viene conservata dall'OdC per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio di prima istanza).

10.4.1 Certificazione a campione

L'OdC effettua presso gli operatori della filiera interessati (caseificatori, trasformatori, stagionatori, grattugiatori) prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata che tiene conto dei volumi di prodotto ottenuto/lavorato.

NB Il controllo analitico interesserà il prodotto grattugiato solo nel caso in cui il disciplinare di produzione preveda parametri specifici per tali prodotti.

(In alternativa)

10.4.1 Certificazione lotto per lotto

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito di cui alla tab. 1, vengono effettuati dall'OdC controlli analitici (chimico-fisico ed organolettici) sistematici su ciascun lotto di produzione pronto per la commercializzazione.

L'operatore, tramite l'apposito modulo (*MOD Certificazione lotto*) inoltra all'OdC la richiesta di certificazione. L'OdC, dopo aver verificato documentalmente la tracciabilità del prodotto, effettua il prelievo del campione rappresentativo del lotto da sottoporre a certificazione entro 7 giorni dalla richiesta dell'operatore.

Il campione prelevato verrà tempestivamente trasmesso al laboratorio di analisi individuato dall'OdC.

10.4.2– Notifica risultati analitici

L'OdC ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l'esito al richiedente.

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a IG a prodotto IG.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'OdC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

In caso di analisi non conforme il produttore può chiedere la revisione dell'analisi di cui al successivo paragrafo 12.

Qualora non si adotti la certificazione lotto per lotto in caso di non conformità analitica l'OdC dovrà eseguire un nuovo campionamento su un altro lotto di prodotto e procedere ad ulteriori verifiche analitiche finché il parametro disciplinato non rientra nella conformità.

Per la gestione delle non conformità accertate dall'OdC a seguito delle verifiche sul prodotto si rimanda al paragrafo 13.

11 Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo dell'OdC viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore dell'OdC e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:

- data e luogo del prelievo
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota (250g o 500g);
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio;

12 – Revisione dell'analisi

In caso di esito non conforme l'OdC comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della IG.....

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dall'OdC presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente, proposto dall'operatore (trattasi comunque sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati di cui può avvalersi l'OdC).

È compito dell'OdC informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito IG – l'OdC procede come da paragrafo 13.

13 – Non conformità

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato dall'OdC, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati dall'OdC dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore con un provvedimento che può prevedere:

Misura di controllo rinforzato (MCR): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

Esclusione del prodotto dal circuito IG: provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la IG fino al ripristino delle condizioni di conformità;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento

Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegata **tabella 5** sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'OdC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.3) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12).

13.2 – Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello dell'OdC contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa dall'OdC. Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre.

La Giunta di Appello esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore se richiesto e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

Note per la redazione

Il PdC deve essere redatto su carta intestata dell'Organismo di controllo con le seguenti indicazioni:

- la data e numero della revisione;
- la denominazione della IG a cui il PdC si riferisce;
- la numerazione delle pagine di cui è composto.

ALLEGATI

Tab• 1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	Codice Req.	RIF. DISCIPL.
Allevatore/Produttore di latte	Ubicazione	A01	Art. ... comma.
Allevatore/Produttore di latte	Razze animali	A02	Art. ... comma..
Allevatore /Produttore di latte	Alimentazione	A03	Art. ... comma ..
Caseificio/Trasformatore	Tecniche lavorazione	C01	Art. ... comma...
Caseificio/Trasformatore		C02	Art. ... comma...
Caseificio/Trasformatore	Caratteristiche. prodotto	C03	Art... .comma...
Stagionatore	Tempo di stagionatura minima	D/01	

NB la tabella andrà compilata dall'OdC in funzione dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione per ciascun soggetto presente nella filiera.

Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli operatori

OPERATORE DELLA FILIERA	Codice Comunicaz.	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
ALLEVATORE	AC 01	<i>Dichiar. latte prodotto (**)</i>	Una volta all'anno (entro il 31 gennaio) salvo aggiornamenti oppure Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente) oppure una volta ogni tre mesi oppure ogni sei mesi
RACCOGLITORE LATTE	BC01 BC02	<i>Elenco conferenti</i> <i>Dichiarazione latte movimentato</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente) oppure una volta ogni tre mesi oppure ogni sei mesi

PRODUTTORE FORMAGGIO (CASEIFICIO)	CC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
	CC02	<i>Dichiar.latte a IG lavorato</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente) oppure una volta ogni tre mesi
	CC03	<i>Dichiar. prodotto ottenuto</i>	oppure ogni sei mesi
STAGIONATORE	DC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
	DC02	<i>Dichiar. prodotto stagionato comm.</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente) oppure una volta ogni tre mesi oppure ogni sei mesi
PORZIONATORE	EC01	<i>Elenco conferenti</i>	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
	EC02	<i>Dichiarazione prodotto porzionato commer.</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
GRATTUGIATORE	FC01	<i>Elenco conferenti</i>	* La frequenza terrà conto del fatto che si assista o meno alle operazioni di grattugia
	FC02	<i>Dichiarazione prodotto lavorato</i>	

(**) Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso il raccoglitore/caseificio di riferimento

Tab. 3 Frequenza visite ispettive

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
ALLEVATORE	33%+2%(**)
RACCOGLITORE LATTE	33%+ 2%(**)
PRODUTTORE/CASEIFICIO	100%
STAGIONATORE	100%
PORZIONATORE	100%
GRATTUGIATORE	100%

(*) il 33% corrisponde ad una vista ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una vista ispettiva all'anno.

(**) il 2 % interesserà soggetti già sottoposti a verifica negli anni precedenti.

Il numero delle visite ispettive annuali a carico dei caseifici, stagionatori, porzionatori e grattugiatori sarà, opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi. In tal caso andrà compilata una tabella aggiuntiva esemplificativa di questo tipo:

Tab. 3.1

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	VISITE ISPETTIVE/ANNO
CASEIFICIO	fino a Q.li	1
	da..... a ... Q.li	2
	oltre Q.li	3
STAGIONATORE		
PORZIONATORE		
GRATTUGIATORE		

Tab. 4 Frequenza controlli analitici (Certificazione a campione)

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
CASEIFICIO	fino a Q.li	2 (uno a semestre)
	da..... a ... Q.li	4 (due a semestre)
	da..... a Q.li	6 (due a semestre)
STAGIONATORE	fino a Q.li	2 (uno a semestre)
	oltre Q.li	4 (due a semestre)
GRATTUGIATORE (*)	fino a Q.li	2 (uno a semestre)
	oltre Q.li	4 (due a semestre)

(*) nei soli casi in cui il disciplinare prevede per il prodotto grattugiato specifici requisiti

Tab. 5 Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti

Fase del processo (operatore)	Categoria requisito adempimento	Codice requisito specifico adempimento (*)	Non conformità NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC
Produzione latte (allevatore)	Razze ammesse produzione latte	A 01	G	Esclusione degli animali, del latte, del prodotto, dal circuito IG
	Sistema di alimentazione bestiame	A02 A03		

Ritiro/raccolta latte (Trasportatore/centro raccolta/caseificio)	Modalità trasporto/stoccaggio latte	B01	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuitto IG
Trasformatore latte (Caseificio)	Acquisizione di latte o semilavorati da operatore non riconosciuto	C01	G	
	Tecniche di lavorazione del prodotto	C02 C03	G	
	Caratteristiche fisiche, chimiche organolettiche del prodotto	C04	G ***	
Stagionatura; Porzionatura; Grattugia	Tecniche di lavorazione	D01	G	Esclusione del prodotto dal circuitto IG
Per tutte le fasi del processo produttivo	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al riconoscimento	<i>Punto 5 del piano</i>	L	Eventuale richiesta integrativa di documentazione
			G (**)	
	Comunicazioni periodiche (dichiarazione latte prodotto e lavorato elenchi acquirenti/confer. latte ecc..)	AC BC CC DC EC FC	L	Richiesta all'operatore di trasmissione delle informazioni periodiche
	Aggiornamento, gestione della documentazione (registri, schede di lavorazione, elenchi fornitori, ecc.)	AC BC CC DC EC FC	L	Richiesta di aggiornamento della documentazione e verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore

(*) Riportare il codice del requisito specifico del disciplinare di cui alla tabella 1 o delle comunicazioni periodiche di cui alla tabella 2;

(**) Nell'ipotesi in cui le modifiche non siano conformi al disciplinare di produzione. In tal caso si procede all'esclusione del prodotto dal circuito a IG.

(***) Solo nel caso in cui la certificazione non avviene lotto per lotto.