



**Piano dei controlli del Formaggio a
Denominazione di Origine Protetta
“Pecorino di Filiano”**

DQ01 Filiano
Ed 1 Rev 3
Del 04.092017

Piano dei controlli del formaggio
a Denominazione di Origine Protetta

“Pecorino di Filiano”
DQ01

Ed	Rev.	DATA	REDATTO	APPROVATO
1	3	04.09.17	Stefano Rosini	Franco Valfrè
1	2	29.08.17	Stefano Rosini	Franco Valfrè
1	1	03.02.16	Stefano Rosini	Franco Valfrè
1	0	07/07/12	Blasi Michele	Franco Valfrè




**Piano dei controlli del Formaggio a
Denominazione di Origine Protetta
“Pecorino di Filiano”**

DQ01 Filiano
Ed 1 Rev 3
Del 04.09.2017

Sommario


1. PREMESSA	4
2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	4
3. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	4
4. TERMINI E DEFINIZIONI.....	5
5 ACCESSO AL SISTEMA DEI CONTROLLI.....	6
5.1 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO	6
5.2 VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE	7
5.2.1 Allevatori	7
5.2.2 Raccoglitori latte, Caseifici, Stagionatori, Porzionatori	7
5.3 PROCEDURE DI MANTENIMENTO IN CASO DI MODIFICHE RISPETTO ALLA DOMANDA PRESENTATA	7
5.4 RECESSO CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DAL SISTEMA DEI CONTROLLI	8
6. REQUISITI DI CONFORMITÀ.....	8
6.2 RAZZE OVINE ALLEVABILI (B1)	8
6.3 UBICAZIONE ALLEVAMENTI, UBICAZIONE DEI CASEIFICI, DEGLI IMPIANTI DI RACCOLTORI LATTE (C)	8
6.4 ALIMENTAZIONE DEGLI OVINI (D).....	9
6.5 CARATTERISTICHE DEL PROCESSO PRODUTTIVO (E).....	9
6.6 PREPARAZIONE DEL CAGLIO (F1)	10
6.7 CARATTERISTICHE AL CONSUMO (G)	10
6.8 DESIGNAZIONE E PRESENTAZIONE (H)	10
6.9 CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO I	11
7. PIANO DEI CONTROLLI.....	11
7.1 GENERALITÀ	11
7.2 DOCUMENTAZIONE SISTEMATICAMENTE TRASMESSA AL DQA	12
7.3 CONTROLLI ALLEVATORI – AUTOCONTROLLO	13
7.4 CONTROLLI ALLEVATORI – VERIFICHE ISPETTIVE DI CONTROLLO	14
7.5 CONTROLLI CASEIFICI – AUTOCONTROLLO	14
7.6 CONTROLLI CASEIFICI – VERIFICHE ISPETTIVE DI CONTROLLO	14
7.7 CONTROLLI RACCOLTORI AUTOCONTROLLO	15
7.8 CONTROLLI RACCOLTORI – VERIFICHE ISPETTIVE DI CONTROLLO	16
7.9 CONTROLLI STAGIONATORI – AUTOCONTROLLO	16
7.10 CONTROLLI STAGIONATORI – VERIFICHE ISPETTIVE DI CONTROLLO.....	17
7.11 CONTROLLI PORZIONATORI – AUTOCONTROLLO	20
7.12 CONTROLLI PORZIONATORI – VERIFICHE ISPETTIVE DI CONTROLLO	21
7.13 RILASCIO AUTORIZZAZIONE ALLA MARCHIATURA.....	21
7.14 PRESCRIZIONI ACCESSORIE.....	21
- - DETENTORI DI ETICHETTE	21
7.15 IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI	21
TALE REGISTRAZIONI VERRANNO COMUNQUE VERIFICATE DA DQA NEL CORSO DELLE PREVISTE ATTIVITÀ DI CONTROLLO.	22
8 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ.....	22

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Pecorino di Filiano”</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

8.1 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA	22
8.2 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI DQA	22
9. RICORSI	23

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare

Allegato 2 “Elenco Moduli relativo al piano dei controlli

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino di Filiano"</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

1. Premessa

Il Reg (CE) 1151/12 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari richiede che i prodotti agroalimentari beneficiari della DOP siano conformi ad un disciplinare di produzione e che i requisiti di conformità siano verificati da organismi di certificazione autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

DQA Dipartimento di Qualità Agroalimentare SrL, quale Organismo di Controllo autorizzato *ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99* per il prodotto agroalimentare a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino di Filiano", ha definito il presente documento (DQ01) come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il documento è redatto secondo le modalità descritte dallo Schema di controllo per i formaggi DOP, approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e sulla base del Disciplinare depositato presso il MIPAAF.

Tale documento consente, pertanto, di personalizzare il piano con i soggetti, le fasi, i requisiti e l'autocontrollo tipici della filiera del Pecorino di Filiano.

Inoltre, Il presente dispositivo descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché il Pecorino possa essere identificato come "Pecorino di Filiano" DOP.

2. Scopo e campo di applicazione

Lo scopo del presente piano di controllo è quello di evidenziare tutti i requisiti riportati sul disciplinare di produzione e tutte le procedure che devono essere applicate per implementare un congruo sistema di controllo.

Tale sistema, mediante attività di verifica, di ispezione e di prova, deve assicurare il rispetto di tutte le prescrizioni.

Il campo di applicazione del presente documento si esplicita presso tutti i componenti della filiera, in riferimento al lavoro eseguito per la realizzazione della DOP da ogni singolo componente la filiera.

3. Documenti di riferimento

- Disciplinare del "Pecorino di Filiano" registrato in sede comunitaria con regolamento (CE) n. 1485/2007 relativo alla registrazione della DOP "Pecorino di Filiano".
- Provvedimento del 27/12/2007 (GU n.14 del 17 gennaio 2008) relativo all'iscrizione della denominazione "Pecorino di Filiano DOP" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- Legge n. 526 del 21/12/99 art.14 relativa ai controlli e vigilanza delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari.
- Legge n. 296 del 27/01/07 art 1 comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all'ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.



**Piano dei controlli del Formaggio a
Denominazione di Origine Protetta
"Pecorino di Filiano"**

DQ01 Filiano
Ed 1 Rev 3
Del 04.09.2017

- Regolamento CEE n.510/06 del Consiglio del 20/03/06 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e agroalimentari.
- Regolamento CEE 853/04 del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Reg CE 1151/12 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli alimentari
- UNI CEI EN 17065 "Valutazione della conformità. Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi"
- ISO IEC 17025 del novembre 2000 "Criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova".

4. Termini e Definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 17065:12

Allevatore: soggetto identificato e realizzatore della fase primaria (produzione latte) all'interno della zona di produzione prevista dal Disciplinare.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità del "Pecorino di Filiano" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi.

Autorità di vigilanza: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Regione Basilicata in quanto territorialmente interessata.

Azione correttiva: insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

Caseificio: soggetto riconosciuto nella zona di produzione del Pecorino di Filiano che lavora il latte conferito dall' Allevatore o da un Raccogliatore latte. Nel caso in cui il caseificio svolgesse anche attività di stagionatura assume obblighi e responsabilità per tale attività.

Certificazione di Conformità: atto mediante il quale DQA dichiara che una partita di Pecorino rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare "Pecorino di Filiano" e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle Autorità competenti.

Consorzio di tutela incaricato: Consorzio incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della legge 526/99.


Detentore della partita: soggetto che possiede e/o può disporre della partita di Pecorino.

Disciplinare: documento che specifica quali sono i documenti obbligatori previsti per il Pecorino di Filiano e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.

Lotto: Insieme di forme prodotte da un caseificio con materia prima e modalità di lavorazioni controllate ed uniformi.

Campione del lotto: insieme di forme da sottoporre a valutazioni di conformità, intrusive e non, estratte casualmente da un lotto per assicurare una buona rappresentatività del campione .

Non conformità: Mancato soddisfacimento dei requisiti specificati. Le non conformità sono classificate in 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.

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino di Filiano"</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

Operatore: Allevatore, Raccoglitori latte, Caseificio, Stagionatore che presenta al DQA l'adesione al sistema dei controlli.

Partita di Latte: quantità omogenea di latte per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

Partita di Pecorino: quantità omogenea di pecorino per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità.

Porzionatore/confezionatore: soggetto che controlla i processi di porzionatura e confezionamento. Allo stato attuale tale attività è svolta dal caseificio o dallo stagionatore.

Raccoglitori Latte: Soggetto identificato che si interpone tra allevatore e il caseificio nel flusso del latte, ritirando dall'allevamento latte idoneo alla DOP e consegnandolo al caseificio, con o senza attività di stoccaggio.

Stagionatore: soggetto identificato che conduce un impianto di Stagionatura ubicato nella zona di produzione.

Trasportatore latte: soggetto notificato nell'elenco dei trasportatori del caseificio che effettua attività di raccolta e trasporto, dall'allevamento al caseificio, di latte idoneo alla produzione di Pecorino di Filiano, senza stoccaggi intermedi e senza intervenire nella compravendita della materia prima.

Zona di Produzione: zona delimitata per la produzione del Pecorino di Filiano prevista dal Disciplinare.

5 Accesso al sistema dei controlli

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Dispositivo di Controllo gli Allevatori, i Caseifici, i Raccoglitori latte, gli Stagionatori e i Porzionatori (complessivamente indicati come Operatori) che concorrono alla produzione di una partita di Pecorino che si vuole identificare come "Pecorino di Filiano". Allevatori, Caseifici, Raccoglitori latte, Stagionatori, porzionatore/confezionatori che intendono produrre per il Pecorino di "Filiano" devono far pervenire al DQA le adesioni al sistema dei controlli e adeguarsi alle prescrizioni previste nel presente Dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. È cura del DQA procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del Disciplinare secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente Dispositivo di controllo.

5.1 Procedura di riconoscimento

Ogni soggetto che intende produrre per il prodotto DOP "Pecorino di Filiano", deve presentare la propria adesione al sistema dei controlli al DQA attraverso il modulo "Adesione al sistema dei controlli di conformità" per il riconoscimento del "Pecorino di Filiano".

Se le adesioni al sistema dei controlli sono consegnate al DQA da soggetto diverso dal richiedente (l'unico soggetto abilitato alla consegna è il Consorzio di Tutela incaricato), questi deve essere a tale scopo delegato.

La delega deve contenere l'esplicita indicazione che le responsabilità derivanti da inadempienze

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino di Filiano"</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

del soggetto delegante nella conduzione delle attività di produzione relative al Pecorino di Filiano sono di esclusiva sua responsabilità così come gli obblighi che ne derivano.

DQA inserisce in appositi elenchi i soggetti che hanno fatto domanda di adesione al sistema dei controlli dei quali ha verificato i requisiti preliminari di conformità al disciplinare del pecorino entro 15 giorni dalla presentazione della domanda.

Eventuali variazioni ai dati relativi alla domanda di assoggettamento devono essere comunicate al DQA entro 15 giorni dal loro verificarsi.

L'adesione al sistema dei controlli si rinnova tacitamente.

5.2 Verifica ispettiva iniziale

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

In particolare, effettua il controllo, sugli operatori richiedenti, per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse e delle condizioni previste dal disciplinare.

5.2.1 Allevatori

Per gli allevatori si verificheranno i seguenti aspetti:

- numero degli animali, razze e/o loro incroci previsti;
- identificazione con le modalità ammesse e previste dalla normativa vigente in materia di identificazione degli ovini;
- dati relativi all'alimentazione degli animali.

Gli allevamenti che non hanno i requisiti previsti non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per il Pecorino di Filiano.

L'iscrizione degli allevamenti idonei viene comunicata dal DQA agli operatori, al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati, entro 10 giorni dal termine della conclusione delle verifiche.

5.2.2 Raccoglitori latte, Caseifici, Stagionatori, Porzionatori

DQA predispose ed effettua il controllo dei raccoglitori latte, dei caseifici, degli stagionatori e porzionatori per verificare la corrispondenza dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli e le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

L'iscrizione degli impianti idonei viene comunicata dal DQA agli operatori e al Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati, entro 10 giorni dal termine della conclusione delle verifiche.

Gli impianti non idonei non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per il Pecorino di Filiano.

5.3 Procedure di mantenimento in caso di modifiche rispetto alla domanda presentata

Qualora le situazioni descritte nella domanda e nella documentazione allegata alla stessa fossero

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino di Filiano"</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto, non oltre i 15 giorni dal loro accadimento, al DQA le modifiche intervenute, allegando una nuova documentazione.

DQA svolge le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere una eventuale integrazione documentale ed effettuare verifiche ispettive finalizzate a controllare che il soggetto abbia mantenuto il possesso dei requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito elenco dei soggetti riconosciuti. In ogni caso le modifiche intervenute sono oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da DQA secondo quanto previsto dal presente piano dei controlli.

5.4 Recesso cessazione, sospensione volontaria dal sistema dei controlli

Gli operatori possono recedere o sospendere volontariamente la loro attività dal sistema dei controlli in qualsiasi momento, mediante lettera raccomandata a.r. o altro mezzo equivalente. Gli operatori che recedono (per cessazione attività o altra motivazione) o si autosospendono dal sistema dei controlli, sono tenuti ad inviare la comunicazione al DQA entro 15 giorni dal suo verificarsi. I soggetti che riprendessero l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria, dovranno comunicarlo preventivamente al DQA e comunicare, anche, tutte le modifiche avvenute, durante il periodo di sospensione. L'operatore che ha comunicato la richiesta di recesso è cancellato dal relativo elenco dei soggetti riconosciuti, qualora intendesse partecipare nuovamente alla filiera, dovrà essere sottoposto nuovamente all'iter completo di riconoscimento.

6. Requisiti di Conformità

6.1 - Introduzione

Concluse positivamente le attività di riconoscimento, gli operatori facenti parte la filiera di produzione del Formaggio DOP "Pecorino di Filiano" devono assoggettarsi al controllo attuato dal DQA e operare in conformità al Disciplinare del Pecorino di Filiano riconosciuto in sede europea e al presente Dispositivo di Controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

Riportiamo di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione del Pecorino di Filiano. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella "Tavola riassuntiva dei controlli di conformità Filiano" – allegata al presente dispositivo e ne costituisce parte integrante.

6.2 Razze ovine allevabili (B1)

B1. Il Pecorino di Filiano, formaggio a pasta dura, è ottenuto con latte intero di pecore di razza Gentile di Puglia e di Lucania, Leccese, Comisana, Sarda e loro incroci.

6.3 Ubicazione allevamenti, ubicazione dei caseifici, degli impianti di stagionatura e dei raccoglitori latte (C)

C1 Il Pecorino di Filiano è prodotto in provincia di Potenza, nell'area Nord-Occidentale della Basilicata, nella fascia appenninica che dal Monte Vulture arriva al Monte Li Foy fino ad arretrare alla Montagna Grande di Muro Lucano. Il territorio, caratterizzato da terreni vulcanici e da pascoli naturali ricchi di essenze spontanee aromatiche, comprende l'intero territorio amministrativo dei comuni di:ATELLA, AVIGLIANO, BALVANO, BARAGIANO, BARILE, BELLA, CANCELLARA, CASTELGRANDE, FILIANO, FORENZA, GINESTRA, MASCHITO, MELFI, MURO LUCANO,



**Piano dei controlli del Formaggio a
Denominazione di Origine Protetta
“Pecorino di Filiano”**

DQ01 Filiano
Ed 1 Rev 3
Del 04.09.2017

PESCOPAGANO, PICERNO, PIETRAGALLA, PIGNOLA, POTENZA, RAPOLLA, RAPONE, RIONERO IN VULTURE, RIPACANDIDA, RUOTI, RUVO DEL MONTE, SAN FELE, SAVOIA DI LUCANIA, TITO, VAGLIO DI BASILICATA, VIETRI DI POTENZA.

6.4 Alimentazione degli Ovini (D)

D 1 Il latte destinato alla trasformazione in Pecorino di Filiano deve derivare da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, foraggi freschi e da fieni di ottima qualità prodotti nell'area descritta. L'integrazione è consentita solo con granella di cereali e leguminose prodotti nella stessa area di cui al punto 6.3.

D 2 Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale, di insilati e di piante o parti di piante (semi) di trigonella, tapioca, e manioca.

D 3 E' vietato utilizzare alimenti di origine animale o vegetale di qualsiasi tipo geneticamente modificati.

6.5 Caratteristiche del processo produttivo (E)

E 1. Il latte destinato alla produzione del formaggio Pecorino di Filiano deve pervenire da una o due mungiture, in genere quella serale e quella del mattino successivo.

E 2. La lavorazione del latte deve essere eseguita entro 24 ore dall'effettuazione della prima mungitura. E' consentita la refrigerazione del latte nel rispetto dei valori minimi previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia.

E 3. Il latte crudo, opportunamente filtrato con appositi setacci e/o filtri (da lavare dopo ogni filtraggio con acqua calda e prodotti consentiti per assicurare una adeguata igiene al latte) in tela quando munto a mano, è riscaldato tradizionalmente in caldaie, fino alla temperatura massima di 40°C, col fuoco a legna o mediante altre forme di energia; quando la temperatura raggiunge valori compresi tra 36° e 40° C, viene aggiunto caglio in pasta di capretto o di agnello, prodotto ricavato artigianalmente da animali allevati nell'area di produzione del presente disciplinare.

E 4. Il caglio artigianale deve essere preparato con la tecnica di cui al paragrafo 6.6 del presente dispositivo.

E 5. Formatasi la cagliata, deve essere rotta in modo energico, con l'ausilio di un mestolo di legno, detto “scuopolo” o “ruotolo” recante una protuberanza all'apice, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso.

E.6. Dopo pochi minuti di riposo sotto siero la cagliata viene estratta e inserita in forma nelle caratteristiche “fuscelle” di giunco dette “fuscedd” o in altro materiale idoneo per prodotti alimentari con la caratteristica sagomatura tipo giunco.

E 7. La cagliata viene “frugata”, cioè pressata a mano, per favorire la fuoriuscita del siero. Le forme ottenute vengono immerse nella scotta a temperatura non superiore a 90°C fino ad un massimo di 15 minuti.

E 8. La salatura viene effettuata sia a secco che in salamoia. Nel primo caso si protrae per diversi giorni, variabili secondo le dimensioni della forma, con aggiunta diretta di sale; nell'altro caso il formaggio permane immerso in salamoia satura per 10-12 ore per Kg della forma.

E 9. Il formaggio va messo a maturare nelle caratteristiche grotte in tufo o in idonei locali interrati per la stagionatura dei formaggi ad una temperatura di 12-14°C e un'umidità relativa del 70-85% per almeno 180 giorni.

E 10. A partire dal 20° giorno di maturazione la crosta dei pecorini può essere curata con olio extravergine di oliva prodotto in Basilicata e aceto di vino.

11. Il formaggio “Pecorino di Filiano” si produce tutto l'anno.

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Pecorino di Filiano”</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

6.6 Preparazione del Caglio (F1)

1. Il caglio utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti e agnelli lattanti degli animali indicati nel presente disciplinare di produzione.

Modalità di preparazione:

- 1) i capretti o gli agnelli vanno allevati in recinti ove non vengono a contatto con alimenti e ricevono solo il latte materno;
- 2) a 25-40 giorni di età si procede alla mattazione prelevando i caglioli che vanno gonfiati e posti ad asciugare all'aria con eventuale aggiunta di latte intero crudo di capra o pecora;
- 3) i caglioli asciutti vanno riposti stratificati con sale da cucina in cassette che ne permettono lo sgrondo per circa 15 giorni;
- 4) dopo la sosta sotto sale i caglioli vanno asciugati per circa 60 giorni;
- 5) i cagli vanno raccolti, puliti togliendo le parti di grasso e impurità, tagliati a strisce sottili e macinati. Alla pasta ottenuta, ben mescolata, viene aggiunto 150 gr. di sale fino per Kg di pasta. Il tutto si reimpasta manualmente e si conserva in barattoli di vetro ben chiusi, in luogo fresco e al riparo dalla luce.

6.7 Caratteristiche al consumo (G)

1. Il formaggio “Pecorino di Filiano” può essere utilizzato come formaggio da tavola e da grattugia e all'atto del consumo il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche:

- la forma deve essere cilindrica a facce piane o leggermente convesse, con scalzo diritto o leggermente convesso;
- la dimensione delle forme deve rispettare il diametro delle facce da 15 a 30 cm e l'altezza dello scalzo da 8 a 18 cm;
- il peso deve essere compreso da 2,5 a 5 Kg in relazione alle dimensioni della forma;
- il colore della crosta recante i caratteristici segni della *fuscella* si presenta dal giallo dorato al bruno scuro nelle forme più stagionate e trattate superficialmente con olio extravergine di oliva prodotto in Basilicata e aceto di vino tramite uno sfregamento superficiale effettuato a mano;
- la pasta mostra una struttura di consistenza compatta con presenza di minute occhiature non regolarmente distribuite;
- il colore della pasta varia dal bianco nei pecorini giovani al paglierino in quelli più stagionati;
- il sapore che inizialmente è dolce e delicato diviene leggermente piccante quando il formaggio ha raggiunto il periodo minimo di stagionatura, diventando più accentuato con il protrarsi della stessa;
- il grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 30%.


6.8 Designazione e presentazione (H)

H 1 Alla denominazione di “Pecorino di Filiano” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari.

H 2 È consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non atti a trarre in inganno il consumatore, purché di dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per il contrassegno della DOP.

H 3 Il prodotto è immesso al consumo munito di apposito marchio a fuoco (Allegato B del disciplinare), sulle forme idonee e certificate

H 4 È obbligatorio indicare in etichetta la dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf”.

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Pecorino di Filiano”</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

H 5 E' consentita l'immissione al consumo del prodotto porzionato, corrispondente alla metà o ad un quarto della forma certificata, a condizione che ciascuna porzione rechi il marchio a fuoco (allegato B del disciplinare).

6.9 Conservazione del prodotto I

11. Sia il latte, sia il Pecorino destinato alla produzione di “Pecorino di Filiano” devono essere conservati in modo idoneo per garantire il trasporto in sicurezza e la conservazione delle caratteristiche del latte e del prodotto finito.

7. Piano dei Controlli

7.1 Generalità

Il prodotto DOP “Pecorino di Filiano” è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di produzione e al presente Dispositivo di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ Controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dagli Allevatori, dai Caseifici, dagli Raccoglitori latte, dagli Stagionatori e dai porzionatori a fronte dei requisiti di conformità.
Dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni, queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da DQA a copertura del periodo di tempo intercorrente fra le due ispezioni successive.
Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da DQA.
Per le registrazioni dell'autocontrollo gli operatori possono utilizzare propri registri, purché questi consentano una corretta tracciabilità del prodotto e la chiara registrazione di tutti i parametri di processo disciplinati.

Controlli esterni (controlli di conformità): attuati dal DQA, che corrispondono a verifiche ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove di tipo sul prodotto.
Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo, i soggetti della filiera della DOP Pecorino di Filiano sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicabili secondo le modalità e le frequenze evidenziate al successivo paragrafo “tabella dei controlli”, pertanto nel corso del periodo di validità tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo e certificazione saranno sottoposti ad un'attività di sorveglianza consistente sia in valutazioni documentali che in verifiche ispettive.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, DQA controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità della materia prima, del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione e le quantità totali trasformate e immesse in commercio.

Quando la verifica non coincide con la lavorazione essa si svolge su base documentale.

Pertanto i soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da DQA.

	Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Pecorino di Filiano”	DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017
---	--	---

I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che DQA 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 successivo paragrafo (Tabella dei controlli) 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 DQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della DOP Pecorino di Filiano.

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

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP Pecorino di Filiano 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 DQA 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.

7.2 Documentazione sistematicamente trasmessa al DQA

Tutti i soggetti riconosciuti, ad esclusione dei produttori di latte, sono obbligati a fornire al DQA sistematica comunicazione, entro il mese successivo, in relazione alle quantità delle produzioni mensilmente approvvigionate ai fini della denominazione Pecorino di Filiano, nonché delle quantità nello stesso periodo lavorate ai fini della DOP ed immesse nel circuito della denominazione e al consumo. In particolare di seguito si riportano gli adempimenti, distinti in ragione dell'attività svolta dall'operatore.

I raccoglitori latte riconosciuti sono tenuti a trasmettere al DQA sistematica comunicazione mensile:

- ✓ delle quantità di latte idoneo alla DOP ritirate da ogni allevamento riconosciuto;
- ✓ delle quantità di latte idoneo alla DOP ceduto ai trasformatori, distinte per ogni caseificio destinatario.;

I caseifici riconosciuti sono tenuti a trasmettere al DQA sistematica comunicazione mensile:

- ✓ delle quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinto per ogni fornitore riconosciuto (allevamento o raccoglitore);
- ✓ delle quantità di latte idoneo alla DOP avviate alla trasformazione ai fine della DOP presso la propria struttura;
- ✓ delle quantità di latte idoneo alla DOP eventualmente ceduto ad altri caseifici riconosciuti distinte per destinatario;
- ✓ delle quantità totali di formaggio marchiato con la denominazione Pecorino di Filiano (n. forme);
- ✓ delle quantità di formaggio fresco idoneo alla DOP eventualmente ceduto a stagionatori riconosciuti (n. forme distinte per destinatario);
- ✓ delle quantità di formaggio stagionato immesse al consumo come Pecorino di Filiano (n. forme, quando il caseificio è anche stagionatore).

Gli stagionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere al DQA sistematica comunicazione mensile:

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino di Filiano"</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

- ✓ delle quantità totali di formaggio atto a diventare Pecorino di Filiano DOP approvvigionato da fornitori riconosciuti (n. forme di formaggio atto a divenire Pecorino di Filiano, distinte per ogni caseificio fornitore);
- ✓ delle quantità totali di formaggio stagionato immesse al consumo come Pecorino di Filiano DOP (n. forme).

I porzionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere al DQA sistematica comunicazione mensile:

- ✓ delle quantità totali di formaggio acquisito (n. forme di Pecorino di Filiano DOP certificato, distinte per ogni caseificio fornitore);
- ✓ delle quantità totali di Pecorino di Filiano DOP immessa al consumo in porzioni (n. porzioni).

In caso di mancata comunicazione dei dati sopra evidenziati entro i termini previsti DQA provvede a sollecitarne la trasmissione. Nei casi in cui il sollecito non abbia seguito, eseguirà una verifica ispettiva supplementare con oneri a carico dell'azienda per il reperimento diretto delle informazioni produttive e degli eventuali elementi di rispondenza delle produzioni.

Nel caso in cui durante la verifica ispettiva siano rilevate non conformità relative ai requisiti previsti dal disciplinare o alla tracciabilità tali situazioni di non conformità saranno considerate gravi.


7.3 Controlli Allevatori – Autocontrollo

Ogni allevatore iscritto al sistema di controllo deve tenere opportune registrazioni atte a fornire evidenza della:

- ✓ corretta alimentazione in base alle prescrizioni del disciplinare di produzione;
- ✓ corretta identificazione dei singoli animali;
- ✓ corretta tenuta delle registrazioni di stalla e deve essere tenuto aggiornato un registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita e a chi;
- ✓ rispetto dei tempi e delle modalità di stoccaggio e di consegna del latte per una caseificazione eseguita nel rispetto del disciplinare;
- ✓ rintracciabilità del latte dalla mungitura sino al conferimento al caseificio;
- ✓ rispetto delle modalità di allevamento dei capi destinati alla produzione di caglio artigianale;
- ✓ rispetto della preparazione del caglio.

In particolare, gli allevatori devono avere aggiornato il registro di produzione/scarico latte, da cui si deve desumere: la data di mungitura e la quantità di latte prodotta; la data e la quantità di latte venduta o conferita e il destinatario. Inoltre, nel caso in cui l'allevatore è anche produttore di caglio/caglioli, deve essere sempre aggiornato un registro di produzione/scarico del caglio artigianale/caglioli o documentazione equivalente da cui si deve desumere la data di produzione di caglio/caglioli e la quantità prodotta; la data e la quantità di caglio/caglioli venduta o conferita e il destinatario.

Nella fase di conferimento, il prodotto (latte o caglio) deve essere sempre accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente la data; il mittente e il destinatario; la quantità di latte/caglio/caglioli trasportato; la dicitura latte/caglio/caglioli per Pecorino di Filiano DOP.

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino di Filiano"</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

Tutta la documentazione sopra indicata dovrà essere messa a disposizione di DQA nel corso delle visite ispettive a copertura del periodo di tempo intercorrente tra due ispezioni successive. Pertanto tutti i soggetti del presente piano devono conservare tale documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità effettuati da DQA.

7.4 Controlli Allevatori – Verifiche ispettive di controllo

Ogni anno DQA controlla tutti gli allevatori iscritti. Durante le verifiche ispettive di controllo, a copertura del tempo intercorso fra due ispezioni successive, DQA controlla la documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in modo particolare:

- ✓ il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
- ✓ la conformità della conduzione dell'allevamento;
- ✓ il rispetto delle modalità di preparazione del caglio artigianale;
- ✓ tutte le registrazioni per la rintracciabilità del latte prodotto;
- ✓ le registrazioni degli approvvigionamenti degli alimenti (quantità, tipo, provenienza) e tutta la documentazione necessaria per dimostrare l'assenza di OGM negli alimenti somministrati agli animali;
- ✓ le registrazioni del nesso tra i caglioli e gli agnelli o capretti dai quali sono stati prelevati e la certificazione rilasciata dall'ispettore della ASL presente durante la macellazione.

7.5 Controlli Caseifici – Autocontrollo

Tutti i caseifici aderenti al presente piano di controllo devono, in qualsiasi momento dare evidenza che tutti i requisiti cogenti sono rispettati. Inoltre, devono avere evidenza che:

- ✓ il latte utilizzato per la produzione di Pecorino di Filiano DOP provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo e sia conforme al disciplinare;
- ✓ l'identificazione e la rintracciabilità del latte o del caglio/caglioli in ingresso ed in stoccaggio sia assicurata;
- ✓ la rintracciabilità del prodotto fresco destinato alla produzione del Pecorino di Filiano DOP sia mantenuta per tutto il ciclo produttivo e nelle aree di stoccaggio
- ✓ il processo produttivo sia conforme al disciplinare
- ✓ il processo di produzione del caglio sia conforme al disciplinare
- ✓ il prodotto fresco in uscita destinato alla stagionatura sia conforme e accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente il mittente e il destinatario; il peso del prodotto trasportato (diviso per lotti di produzione); il numero delle forme (diviso per lotti di produzione); dicitura "prodotto fresco idoneo a Pecorino di Filiano DOP"
- ✓ il prodotto non conforme sia segregato ed identificato

7.6 Controlli Caseifici – Verifiche ispettive di controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorso tra due visite successive, DQA controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, in particolare si effettuano le seguenti azioni:



**Piano dei controlli del Formaggio a
Denominazione di Origine Protetta
"Pecorino di Filiano"**

DQ01 Filiano
Ed 1 Rev 3
Del 04.09.2017

- ✓ il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
- ✓ condizioni di stoccaggio del latte e del prodotto trasformato;
- ✓ corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto lungo tutto il processo produttivo;
- ✓ controllo della conformità del processo produttivo del caglio;
- ✓ controllo della conformità del prodotto trasformato;
- ✓ controllo documentale sulle quantità prodotte ed immesse nel circuito controllato;
- ✓ campionamenti.

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza di almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

Qualora per comprovate circostanze indipendenti dalla volontà dell'organismo e legate alle caratteristiche dell'operatore da sottoporre a controllo, le verifiche ispettive potranno avvenire, in via eccezionale, anche quando le attività produttive non sono in attuazione.

In questi casi la verifica si svolge su base documentale.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da DQA.

La conformità del latte è verificata da DQA attraverso delle analisi effettuate in un laboratorio accreditato alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. In particolare:

Parametro da Verificare	Analisi	Campione
Utilizza latte crudo o termizzato	Fosfatasi alcalina	Latte in caldaia

Il campione oggetto dell'analisi sarà prelevato diviso in tre aliquote. Di queste due sono consegnate al DQA per la prova, la terza è lasciata in custodia presso l'azienda quale controcampione.

7.7 Controlli Raccoglitori Autocontrollo

Tutti i raccoglitori aderenti al presente piano di controllo devono, in qualsiasi momento dare evidenza che tutti i requisiti cogenti sono rispettati. Inoltre, devono avere evidenza che:

- ✓ il prodotto provenga da soggetti iscritti al sistema dei controllo, accompagnato dalla distinta delle quantità di latte conferita da ciascun allevatore;
- ✓ l'identificazione e la rintracciabilità del latte deve essere mantenuta dal ricevimento sino alla sua consegna ai caseifici;
- ✓ la rintracciabilità del latte sia garantita da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.
- ✓ i tempi e le modalità di stoccaggio e consegna devono essere tali da consentire la caseificazione nei tempi previsti dal disciplinare.

Il soggetto iscritto deve tenere documentazione del latte in entrata, di quello stoccato e delle quantità immesse nel circuito tutelato, indicando per ogni partita di latte:

- ✓ data e numero del DDT di ingresso/giro di raccolta;

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Pecorino di Filiano”</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

- ✓ identificazione e capacità del mezzo di trasporto utilizzato;
- ✓ serbatoio di stoccaggio;
- ✓ quantità in entrata;
- ✓ data e DDT in uscita;
- ✓ quantità in uscita per fornitore;
- ✓ destinatario.

7.8 Controlli Raccoglitori – Verifiche ispettive di controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorso tra due visite successive, , DQA controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, in particolare si effettuano le seguenti azioni:

- ✓ il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
- ✓ condizioni di stoccaggio del latte;
- ✓ corretta identificazione e rintracciabilità del latte all'ingresso dei raccoglitori latte;
- ✓ corretta identificazione e rintracciabilità del latte all'uscita dei raccoglitori latte;
- ✓ la provenienza del latte attraverso la verifica della documentazione di trasporto;
- ✓ le registrazioni per la rintracciabilità del latte attraverso il controllo del registro di carico e scarico;

Quando la verifica non coincide con la raccolta del latte, essa si svolge su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da DQA.

7.9 Controlli Stagionatori – Autocontrollo

Tutti gli stagionatori aderenti al presente piano di controllo devono, in qualsiasi momento dare evidenza che tutti i requisiti cogenti sono rispettati. Inoltre, devono avere evidenza che:

- ✓ il prodotto utilizzato per la produzione di Pecorino di Filiano DOP provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo e sia conforme al disciplinare;
- ✓ l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, garantita da registrazioni attività stoccaggio e movimentazione del prodotto, deve essere mantenuta dal ricevimento sino alla immissione al consumo.
- ✓ le etichette devono essere conformi e preventivamente approvate dal Consorzio di tutela riconosciuto, in assenza di questo, dal DQA; Inoltre, deve tenere aggiornato il registro di carico e scarico delle etichette conformi.
- ✓ i lotti di prodotto su cui sono effettuati prelievi sono bloccato sino all'esito delle relative prove;
- ✓ il prodotto in uscita come pecorino di Filiano DOP deve essere accompagnato da apposita documentazione /DDT o altro documento equivalente, che indichi chiaramente il mittente e il destinatario; il peso del prodotto trasportato; il numero delle forme e la dicitura Pecorino di Filiano DOP

Il soggetto iscritto deve assicurare la conformità del processo di stagionatura attraverso la

	Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Pecorino di Filiano”	DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017
---	--	---

compilazione dell'apposita documentazione. Le operazioni di marchiatura avvengono come descritto nel punto 7.10. Ciascun stagionatore si impegna nel corso di ciascun anno:

- ✓ a condurre in autocontrollo, le verifiche analitiche come riportate nella tabella sottostante;
- ✓ a trasmettere copia dei rapporti di analisi al DQA.

In caso di mancato rispetto della frequenza di analisi in autocontrollo DQA provvederà a richiedere l'avvio delle corrette procedure di analisi in autocontrollo con l'invio dei relativi referti. Qualora la frequenza non dovesse essere ripristinata DQA effettuerà una verifica ispettiva supplementare e campionamento di prodotto fino al ripristino della frequenza.

Volume produttivo annuo di Pecorino di Filiano	Frequenze verifiche	Materiale da prelevare e analizzare	Requisito
Da 1Kg a 5000Kg	Almeno 1 ogni 2500 Kg	Pecorino di Filiano	Caratteristiche fisiche <ul style="list-style-type: none"> ▪ pasta ▪ forma ▪ peso ▪ colore Caratteristiche organolettiche <ul style="list-style-type: none"> ▪ sapore ▪ grasso
da 5000Kg a 15000Kg	Almeno 1 ogni 5000 Kg		
Oltre 15000 Kg	Almeno 1 ogni 7500 Kg		

Qualora il rapporto di prova evidenzia valori non rispondenti alla disciplina vigente, lo stagionatore dovrà provvedere ad approntare opportune e tempestive azioni correttive sulle modalità di ottenimento del prodotto ed informare DQA di tale circostanza. In caso di non conformità analitiche il soggetto dovrà ripetere il campionamento sul successivo lotto di produzione al fine di dimostrare l'efficacia delle azioni correttive pianificate ed inviare l'esito al DQA.

Tutta la documentazione sopra indicata deve essere messa a disposizione durante lo svolgimento delle visite ispettive effettuate da DQA a copertura del periodo tempo intercorrente tra due visite successive.

7.10 Controlli Stagionatori – Verifiche ispettive di controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorso tra due visite successive, DQA controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, in particolare si effettuano le seguenti azioni:

- ✓ il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
- ✓ corretta identificazione e tracciabilità del prodotto lungo tutto il processo produttivo;
- ✓ controllo della conformità del processo di stagionatura;
- ✓ controllo di conformità del prodotto finito;



**Piano dei controlli del Formaggio a
Denominazione di Origine Protetta
"Pecorino di Filiano"**

DQ01 Filiano
Ed 1 Rev 3
Del 04.09.2017

- ✓ controllo documentale sulle quantità prodotte ed immesse al consumo;
- ✓ campionamenti.

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza di almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

Qualora per comprovate circostanze indipendenti dalla volontà dell'organismo e legate alle caratteristiche dell'operatore da sottoporre a controllo, le verifiche ispettive potranno avvenire, in via eccezionale, anche quando le attività produttive non sono in attuazione.

In questi casi la verifica si svolge su base documentale.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da DQA. Tuttavia almeno una volta all'anno, l'ispezione è effettuata in coincidenza con la lavorazione del prodotto, per permettere la verifica del rispetto del ciclo produttivo ed il campionamento: I controlli sul prodotto finito sono quantificati in funzione della quantità di prodotto/anno.

Volume produttivo annuo di Pecorino di Filiano	Frequenze verifiche (ogni 12 mesi)	Materiale da prelevare e analizzare	Requisito
Da 1Kg a 5000Kg	Almeno 1	Pecorino di Filiano	Caratteristiche fisiche
Da 5000Kg a 15000 Kg	Almeno 2(*)		<ul style="list-style-type: none">▪ pasta▪ colore
Oltre 15000 Kg	Si parte da almeno 3(*) e si aggiunge 1 controllo ogni 5000 Kg di prodotto in più		Caratteristiche organolettiche
			<ul style="list-style-type: none">▪ sapore Caratteristiche analitiche
			<ul style="list-style-type: none">▪ grasso▪ ricerca presenza di latte bovino

(*) i controlli devono essere quanto più possibile distribuiti nell'arco dei 12 mesi

Per accertare che il prodotto finito presenti tutte le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare, DQA sottopone a verifiche analitiche a campione i lotti di formaggio che abbiano superato il periodo minimo di stagionatura, giudicati, pertanto, conformi dal caseificio-stagionatore o dallo stagionatore.

A tale fine, in occasione della Verifica Ispettiva annuale, presso i caseifici e gli stagionatori controllati, fatta eccezione per i caseifici che non effettuano la stagionatura, deve essere disponibile almeno un intero lotto di prodotto da sottoporre alla verifica analitica. Le analisi metriche e sensoriali sono effettuate in loco dall'ispettore DQA dalle forme sottoposte all'esame interno. Lo stesso ispettore, inoltre, preleva i campioni da sottoporre successivamente alle analisi di laboratorio.

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Pecorino di Filiano”</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

Da ogni campione per le analisi di laboratorio sono prelevate quattro aliquote.

Di queste tre sono consegnate al laboratorio per tutte le analisi previste, mentre, la quarta è lasciata in custodia presso l'azienda quale controcampione.

Tutti i campioni sono chiusi individualmente in contenitori idonei e opportunamente codificati.

I prelievi effettuati con la corrispondenza tra il lotto di prodotto ed i codici attribuiti ai campioni, sono elencati nel verbale di prelievo campioni, firmato dall'ispettore e controfirmato per accettazione o con proprie osservazioni di disaccordo dal rappresentante legale dell'operatore controllato al quale è rilasciata una copia.

L'ispettore consegna i campioni da analizzare al laboratorio di analisi il quale rilascia copia del modulo di accettazione all'ispettore e per conoscenza al DQA.

Il laboratorio sottopone ad analisi i campioni ricevuti conservando adeguatamente i campioni identificati.

L'esito delle analisi è comunicato dal DQA all'operatore interessato.

I lotti sottoposti a campionamento e analisi da parte del DQA devono essere identificati e trattenuti dall'operatore fino ad accertamento della conformità.

Essi possono essere svincolati, esclusivamente, dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito DOP.

Le analisi chimiche vengono effettuate dal DQA presso laboratori convenzionati, comunque accreditati a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. Le verifiche ispettive/analitiche sono effettuate, con preavviso di almeno 15 giorni, e hanno frequenza almeno annuale. In seguito a non conformità gravi rilevate durante le normali verifiche analitiche, accertate anche a seguito della procedura di revisione se richiesta dall'operatore, DQA dispone una verifica analitica supplementare. Le verifiche analitiche supplementari si svolgono con le stesse modalità di quelle ordinarie e il costo è a totale carico dell'operatore controllato.

In caso di contestazione del rapporto di prova l'operatore, entro 10 giorni dal ricevimento del rapporto di prova, può richiedere la ripetizione dell'analisi che sarà effettuata sulla aliquota detenuta dall'OdC.

La mancata presentazione della ripetizione dell'analisi equivale a rinuncia alla revisione delle analisi e di conseguenza, trattandosi di una NC Grave sul prodotto, il lotto è escluso dal circuito della DOP .

Le analisi chimico-fisiche di revisione sono eseguite presso laboratori conformi alla norma UNI CEI EN ISO/IEC17025; suddetti laboratori, scelti tra le parti, dovranno essere diversi da quello che ha effettuato la prima analisi.

Le spese riguardanti le analisi di revisione sono a carico della parte soccombente.

La parte informata su data e orario della prova potrà assistere con proprio rappresentante. Gli esiti della ripetizione dell'analisi hanno valore definitivo. Il prodotto o i lotti risultanti definitivamente non conformi devono essere identificati ed esclusi dal circuito DOP . Della esclusione dal circuito deve essere prodotta e conservata opportuna evidenza documentale. Le analisi non distruttive (forma, dimensioni, peso e crosta), quelle sensoriali distruttive (pasta e sapore) e quelle di laboratorio (% grasso e presenza di latte bovino) sono effettuate almeno sul numero di forme indicato nella tabella seguente:

	Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino di Filiano"	DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017
---	--	---

Entità del lotto	Entità del campione da sottoporre ad analisi (forme da 2,5 a 5 kg)		
	Non distruttive	Sensoriali interne	Di laboratorio
Fino a 5.000 kg	4	1	1
Da 5.001 kg a 15.000 kg	6	2	2
Oltre i 15.000 kg	8	4	4

In assenza di non conformità rilevabili dall'ispettore il lotto è accettato con riserva, in attesa dell'esito delle analisi di laboratorio.

Se risultano non conformità solo esteriori l'ispettore segnala l'anomalia sul verbale ispettivo e dispone la cernita del lotto in attesa di eventuale disposizione di annullamento delle marchiature da parte del DQA.

Il lotto reso conforme è accettato con riserva, in attesa dell'esito delle analisi di laboratorio.

Se risultano non conformità interne, il lotto non è accettato e l'ispettore segnala l'anomalia sul verbale ispettivo in attesa dell'eventuale disposizione di annullamento delle marchiature da parte del DQA.

Gli esiti del controllo metrico e sensoriale sono riportati nel verbale di espertizzazione del prodotto, firmato dall'ispettore e controfirmato per accettazione o con proprie osservazioni di disaccordo dalla rappresentante legale dell'operatore controllato, al quale è rilasciato una copia.

7.11 Controlli Porzionatori – Autocontrollo

Tutti i porzionatori aderenti al presente piano di controllo devono, in qualsiasi momento dare evidenza che tutti i requisiti cogenti sono rispettati. Inoltre, devono avere evidenza che:

- ✓ il prodotto utilizzato provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo e sia conforme al disciplinare;
- ✓ l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto deve essere mantenuta dal ricevimento sino alla immissione al consumo;
- ✓ le etichette devono essere conformi e preventivamente approvate dal Consorzio di tutela riconosciuto, in assenza di questo, dal DQA;
- ✓ il prodotto etichettato come Pecorino di Filiano DOP deve essere conforme al disciplinare e deve aver superato tutti i controlli previsti dal presente piano;
- ✓ il prodotto in uscita come Pecorino di Filiano DOP deve essere accompagnato da apposita documentazione /DDT o altro documento equivalente, che indichi chiaramente il mittente e il destinatario; il peso del prodotto trasportato; il numero delle porzioni e la dicitura Pecorino di Filiano DOP.

Il porzionatore deve essere in grado, attraverso un registro di carico e scarico, e/o una scheda di lavorazione, di risalire al conferente, al peso e al numero di forme in ingresso, al lotto di produzione, al peso complessivo del prodotto ottenuto ed al numero dei pezzi in uscita. Inoltre, deve tenere aggiornato il registro di carico e scarico delle etichette conformi.

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Pecorino di Filiano”</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

7.12 Controlli Porzionatori – Verifiche ispettive di controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorso tra due visite successive, DQA controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, in particolare si effettuano le seguenti azioni:

- ✓ il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
- ✓ corretta identificazione e tracciabilità del prodotto lungo tutto il processo produttivo;
- ✓ controllo della conformità del processo di porzionatura;
- ✓ controllo sulla provenienza del prodotto;
- ✓ controllo sulla conformità dell'etichettatura e del registro di carico e scarico delle etichette.

7.13 Rilascio autorizzazione alla marchiatura

Il prodotto deve essere munito del marchio a fuoco come descritto nell'allegato B del disciplinare. E' cura del caseificio stagionatore inoltrare la richiesta di marchiatura al DQA, con documentazione completa relativa alla tracciabilità del prodotto. Le operazioni di marchiatura avvengono a cura del DQA. Tutte le forme risultanti non conformi nel corso dei controlli relativamente ai requisiti qualitativi, devono essere identificate ed eventualmente segregate-

DQA rilascia l'autorizzazione alla marchiatura dopo aver svolto le verifiche sulla rintracciabilità e sul processo di produzione del prodotto di cui si chiede la marchiatura.

- 7.14 Prescrizioni accessorie - Detentori di etichette

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere esaminate ed approvate dal DQA prima del loro utilizzo.


È cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare al DQA le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto DOP e attenersi alle indicazioni fornite dal DQA per renderle conformi al disciplinare e al presente Dispositivo di Controllo prima del loro utilizzo. L'operatore che ha ricevuto l'approvazione della bozza definitiva invierà successivamente ad DQA due copie per ciascuna delle proprie etichette originali.

7.15 Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla mungitura e fino al confezionamento le produzioni destinate a “Pecorino di Filiano” DOP devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative a formaggio generico.

Per le stesse fasi gli operatori inseriti nel sistema di controllo dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a Pecorino di Filiano DOP, che dovranno essere opportunamente documentati con le planimetrie da allegare alla richiesta di accesso o alle, eventuali, successive notifiche di variazione.

Le operazioni di lavorazione e confezionamento della denominazione dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Pecorino di Filiano”</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

Ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione (separazione spaziale) l'operatore deve identificare con adeguate evidenze della planimetria le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati alla denominazione Pecorino di Filiano.

Sarà cura dell'operatore tenere aggiornate le registrazioni di lavorazione/confezionamento dalle quali si evincano almeno i seguenti elementi: riferimenti del soggetto giuridico e/o codice operatore, data di lavorazione, tipologia di lavorazione, orari di inizio e fine lavorazione, firme del/i responsabile/i di lavorazione/confezionamento.

Tale registrazioni verranno comunque verificate da DQA nel corso delle previste attività di controllo.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 Pecorino di Filiano.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia da DQA 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 Pecorino di Filiano DOP 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 Pecorino di Filiano, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità;
- ✓ comunicare tempestivamente al DQA le nc gravi rilevate e provvedimenti presi.

8.2 – Gestione delle non conformità da parte di DQA

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 Pecorino di Filiano 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 Pecorino di Filiano.

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 (tabella dei controlli).

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come “Gravi” saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

	<p align="center">Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Pecorino di Filiano”</p>	<p align="center">DQ01 Filiano Ed 1 Rev 3 Del 04.09.2017</p>
---	--	---

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

Nei casi in cui sia evidenziata una NC reiterata DQA sottoporrà il soggetto ad un piano di sorveglianza rinforzato secondo i seguenti criteri:

- ✓ dopo la terza NC di tipo lieve consecutiva (cioè senza soluzione di continuità tra una verifica e l'altra) ed alla rilevazione della quarta dello stesso tipo, viene svolta da DQA una verifica ispettiva aggiuntiva all'ordinario piano dei controlli
- ✓ dopo la seconda NC di tipo grave consecutiva (cioè senza soluzione di continuità tra una verifica e l'altra) ed alla rilevazione della terza dello stesso tipo, viene svolta da DQA una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata, in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche con prove di tipo sul prodotto quando applicabile.

9. Ricorsi

L'operatore può ricorrere contro le decisioni del DQA, esponendo entro 10 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni, le ragioni del proprio dissenso al Comitato per i Ricorsi. Il Comitato, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di ricorso, è convocato per esaminare il ricorso stesso ed esprimere il proprio parere. Il Comitato, esaminato il ricorso, prenderà la decisione definitiva che potrà essere:

- ✓ revoca del provvedimento, in caso di accoglimento del ricorso;
- ✓ ratifica del provvedimento, in caso di rigetto del ricorso.

Il provvedimento verrà comunicato all'Operatore entro 5gg. dalla deliberazione. La decisione del Comitato è inappellabile.

Le spese sono a carico della parte soccombente.