



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**Piano di Controllo
"Fiore Sardo" DOP**

PC – FS
Rev. 0
10 settembre 2026
© IFCQ

***PIANO DI CONTROLLO della
Denominazione di Origine Protetta***

"FIORE SARDO"



Sommario

1. Principale normativa di riferimento.....	3
2. Termini e definizioni.....	4
3. Adesione al Sistema di Controllo e Certificazione.....	6
4. Procedure di riconoscimento.....	6
4.1 Lotto di prova.....	7
4.2 Controlli sul Lotto di Prova.....	7
5. Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti.....	8
6. Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro	8
7. Requisiti di conformità.....	9
8. Indicazioni per i soggetti della filiera	9
8.1 Produzione latte.....	10
8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte	11
8.3 Trasformazione latte	12
8.4 Stagionatura.....	13
8.4.1 Dichiarazione di conformità del prodotto.....	14
8.4.2 Gestione del prodotto da declassare già certificato dall'OdC.....	14
9. Informazioni periodiche da trasmettere ad IFCQ	15
10. Controlli di IFCQ per la verifica del mantenimento dei requisiti.....	15
10.1 Controlli documentali.....	15
10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette.....	15
10.2 Controlli ispettivi ordinari	16
10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari.....	16
10.2.2 Controlli ispettivi ordinari sulla materia prima latte	16
10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari).....	17
10.4 Controlli sul prodotto finito (Certificazione a campione)	17
10.4.1 Controlli fisici, organolettici ed analitici	17
10.4.2 Notifica risultati analitici.....	18
11. Registrazione dell'attività di controllo svolta da IFCQ	19
12. Revisione delle analisi.....	19
13. Non conformità.....	20
13.1 Non conformità rilevate da IFCQ nel corso dell'attività di controllo.....	20
13.2 Non conformità rilevate dall'operatore nel corso dell'attività di autocontrollo	20
13.3 Ricorsi	21
Tab. 1 Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione	21
Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli operatori	23
Tab. 3 Frequenza visite ispettive.....	24
Tab. 4 Frequenza controlli analitici sul prodotto finito effettuati da IFCQ	24
Tab. 5 Classificazione delle non conformità (NC) e relativi trattamenti.....	25
Elenco Allegati al Piano di Controllo	29



Il Reg. UE n. 2024/1143 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano della IG siano conformi ad un Disciplinare di produzione e che i requisiti previsti dal medesimo Disciplinare siano controllati da organismi di Controllo autorizzati dagli Stati membri.

IFCQ Certificazioni S.r.l. a socio unico (nel seguito IFCQ) - 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 denominazione di origine protetta "Fiore Sardo", il presente Piano di Controllo (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente PdC descrive l'insieme delle attività di controllo (documentali, ispettive ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera del formaggio "Fiore Sardo" DOP, 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 denominazione: Allevatore, Raccoglitore latte, Caseificio e Stagionatore.

IFCQ per la sua attività si avvale di un sistema informatico (Portale "Fiore Sardo", di seguito solo "Portale") per l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto tramite la registrazione delle attività svolte dagli operatori. Il sistema informatico funge altresì da archivio dati e sarà consultabile, con modalità distinte, dagli operatori e dall'Autorità di vigilanza. I dati archiviati possono essere resi disponibili e richiesti nei limiti e con le modalità previste dalla normativa vigente.

I soggetti riconosciuti sono tenuti a utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche del Portale, mediante la registrazione delle informazioni e dei dati prescritti nelle sezioni a loro dedicate, a decorrere dalla data di attivazione dello stesso, comunicata da IFCQ agli operatori con apposito avviso.

Fino alla data di attivazione del Portale, non essendo lo stesso ancora disponibile all'entrata in vigore del presente PdC, nonché in caso di successivo malfunzionamento del sistema informatico, gli operatori sono comunque tenuti alla compilazione e alla trasmissione a IFCQ, all'indirizzo fioresardo@ifcq.it, della documentazione e delle informazioni previste dal presente PdC, nel rispetto delle tempistiche ivi indicate.

1. Principale normativa di riferimento

- Regolamento (CE) n.1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996 con il quale l'Unione europea ha provveduto alla registrazione della denominazione di origine protetta "Fiore Sardo" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette
- Legge 24 aprile 1998, n. 128 disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53
- D. Lgs. n. 297 del 19 novembre 2004: "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari"
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012: Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi
- Regolamento (UE) 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
- D. Lgs. n. 231 del 15 dicembre 2017 concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di Controllo "Fiore Sardo" DOP	PC – FS Rev.0 10 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

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

- UNI CEI EN ISO/IEC 17025/2018: Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
- Nota MASAF del 27 novembre 2023, prot. Regione Autonoma Sardegna n. 26572, che fa seguito al mancato rinnovo del Consorzio di Tutela della DOP "Fiore Sardo"
- Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012
- D.M. prot. n. 690637 del 22 dicembre 2025 - attuazione del regolamento UE 2024/1143
- Legge 21 aprile 2026, n. 75: "Disposizioni sanzionatorie a tutela dei prodotti alimentari italiani"
- Disciplinare di produzione della denominazione "Fiore Sardo" DOP pubblicato sul sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste

2. Termini e definizioni

Allevatore (A):	Soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento ovino produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera del formaggio "Fiore Sardo" DOP (Raccoglitori latte e Caseifici)
Attività di controllo:	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'OdC verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente PdC ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo:	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP "Fiore Sardo", che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel Disciplinare di produzione
Autorità:	Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dall'amministrazione regionale della Regione autonoma Sardegna
Autorità di vigilanza:	Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti agroalimentari e Regione autonoma Sardegna
Azione correttiva:	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
BDN:	BDN: Banca Dati Nazionale dell'anagrafe zootecnica, istituita dal Ministero della Salute
Caseificio (C):	Soggetto riconosciuto che acquista latte ovino da Raccoglitori riconosciuti e/o lo raccoglie direttamente dai Produttori di latte o da altri Caseifici, provvedendo alla sua trasformazione in "Fiore Sardo" DOP mediante l'impiego di attrezzature e macchinari dei quali è direttamente responsabile. Il Caseificio può effettuare lavorazioni per conto terzi sulla base di specifici accordi contrattuali con il committente, che mantiene la titolarità del prodotto durante l'intero processo di lavorazione. Il Caseificio può inoltre svolgere attività di stagionatura del formaggio, sia per produzioni proprie sia per conto terzi.
Certificato di riconoscimento:	Atto mediante il quale IFCQ dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del formaggio "Fiore Sardo" DOP
Certificazione di Conformità:	Atto mediante il quale IFCQ dichiara che uno o più lotti di prodotto, per i quali il Caseificio o lo Stagionatore hanno già emesso la Dichiarazione di conformità, sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare
Comitato di Certificazione (CdC):	Organo di IFCQ al quale sono attribuiti il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione
Committente:	Operatore iscritto al Sistema dei controlli della DOP, in qualità di Allevatore, Raccoglitore o Caseificio, che affida a un Caseificio la produzione del formaggio fornendo il latte ovino necessario alla lavorazione. Il committente mantiene la titolarità della materia prima (il latte) e del prodotto finito (il "Fiore Sardo" DOP) che gli viene restituito dopo la trasformazione, con il contrassegno di caseina identificativo del Caseificio che ha eseguito la trasformazione.
Consorzio di tutela:	Consorzio di tutela riconosciuto della DOP "Fiore Sardo", qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999
Contrassegno in caseina (placca):	Disco in caseina da applicare su una delle facce della forma e che riporta la specifica numerazione della stessa assegnata dall'OdC, al fine di garantire la tracciabilità del prodotto
DDT:	Documento di trasporto o documento equivalente
Denominazione di origine protetta (DOP):	Denominazione di origine protetta così come definita all'art. 46 del Reg. (UE) 1143/2024

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di Controllo "Fiore Sardo" DOP	PC – FS Rev.0 10 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

Dichiarazione di conformità:	Atto mediante il quale il Caseificio o lo Stagionatore dichiara, in seguito alla propria attività di autocontrollo, la conformità del formaggio al Disciplinare attribuendogli la DOP
Disciplinare di produzione:	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 49 del Reg. (UE) 1143/2024 e depositato presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Il Disciplinare specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP "Fiore Sardo" e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Giunta d'Appello (GDA)	Organo collegiale decidente i ricorsi presentati dagli operatori
IG:	Indicazione Geografica così come definita all'art. 46 del Reg. (UE) 1143/2024
Libretto del latte:	Documento per la registrazione delle quantità di latte conferito al Caseificio per ciascun periodo di mungitura. È normalmente tenuto in duplice copia: una presso il produttore/conferente e una presso il trasformatore
Lotto di produzione:	Per lotto si intende "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità"; nel caso del "Fiore Sardo" DOP ci si riferisce al quantitativo di formaggio derivante da una giornata di produzione avente caratteristiche omogenee. Il lotto di produzione rappresenta l'elemento di riferimento del sistema di tracciabilità del prodotto
Lotto di prova:	Lotto di prodotto finito ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il formaggio "Fiore Sardo" DOP sul quale l'OdC effettua un controllo analitico per verificarne la conformità
Marchiatura all'origine:	Attività di apposizione, su una delle facce di ogni forma, di un contrassegno di caseina riportante il marchio distintivo della Denominazione di Origine Protetta ed il numero progressivo individuante ogni singola forma. Le forme di formaggio sono così identificate singolarmente con giorno/mese/anno di produzione e vengono successivamente avviate alla fase di salatura
MASAF:	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già MIPAAF)
Misura di Controllo Rinforzato (MCR):	Attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare
Non conformità (NC):	Mancato soddisfacimento di requisiti previsti dal Disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo. Le non conformità sono classificate come gravi o lievi
Non conformità lieve (NC L):	Non conformità che non pregiudica la certificabilità del prodotto
Non conformità grave (NC G):	Non conformità che ingenera l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudica la certificabilità del prodotto stesso
Organismo di Controllo (OdC):	Organismo di controllo autorizzato
PdC:	Piano di Controllo
Portale "Fiore Sardo":	Sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai soggetti riconosciuti della filiera della DOP "Fiore Sardo" e li rende disponibili agli operatori stessi mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso
Prodotto finito:	Formaggio ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare ed idoneo ad essere identificato con la Denominazione "Fiore Sardo" DOP
Prodotto fresco:	Prodotto ottenuto dalla trasformazione del latte ovino conformemente al Disciplinare che non ha ancora completato il periodo minimo di stagionatura
Raccogliatore latte (R):	Soggetto riconosciuto che si interpone tra l'Allevatore e il Caseificio trasformatore nel flusso del latte destinato alla produzione della denominazione, acquistando e/o ritirando latte idoneo alla DOP "Fiore Sardo" e vendendolo e/o consegnandolo al trasformatore, con o senza attività di stoccaggio. Assume la responsabilità del latte dal momento dell'acquisto e/o prelievo presso l'Allevatore e garantisce l'identificazione, la separazione e la tracciabilità ai fini della produzione tutelata. Rientrano in tale definizione i centri di raccolta latte
Reclamo:	Comunicazione con la quale l'operatore manifesta ad IFCQ insoddisfazione in merito all'attività svolta dall'OdC oppure comunicazione con cui un cliente manifesta all'operatore insoddisfazione in merito al prodotto ricevuto dall'operatore stesso
Ricorso:	Istanza con la quale l'operatore chiede alla Giunta d'Appello l'annullamento, la revoca o la revisione di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall'OdC
Stagionatore (S):	Soggetto riconosciuto che svolge, per conto proprio o per conto terzi, l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come "Fiore Sardo" DOP

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di Controllo "Fiore Sardo" DOP	PC – FS Rev.0 10 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

Stato di taratura:	Condizione di uno strumento di misura in base alla quale lo strumento risulta non aver superato la scadenza di taratura stabilita. La taratura permette di definire le caratteristiche metrologiche di uno strumento di misura con lo scopo di verificarne l'accuratezza
Trasportatore latte:	Soggetto (notificato nell'elenco dei trasportatori latte del Raccoglitore latte e/o del Caseificio) incaricato esclusivamente del trasferimento del latte tra gli Operatori della filiera riconosciuti mediante mezzi idonei, senza acquisirne la titolarità né svolgere attività di raccolta, stoccaggio o gestione delle partite
Verifica ispettiva:	Atto mediante la quale IFCQ accerta il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel Disciplinare e delle prescrizioni contenute nel PDC, ai fini del riconoscimento e/o del rilascio della certificazione di conformità

3. Adesione al Sistema di Controllo e Certificazione

Modalità di accesso

Tutti gli operatori della filiera, al fine di poter concorrere alla realizzazione della DOP "Fiore Sardo", devono presentare specifica richiesta ad IFCQ inoltrando la Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione utilizzando specifico modulo che l'OdC ha messo a disposizione (Allegato n. 1) e allegando alla stessa la documentazione richiesta.

La Domanda di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere trasmessa ad IFCQ via PEC:

- direttamente dal soggetto richiedente;
- dal Consorzio di tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda; in quest'ultimo caso nella delega deve essere specificato che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

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 PdC per la DOP "Fiore Sardo";
- 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 dei controlli della DOP.

L'adesione al Sistema dei controlli si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale fino 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 paragrafo 3 e la relativa documentazione allegata, IFCQ verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e pianifica una verifica ispettiva iniziale per il controllo dei requisiti, da effettuare entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, a cui seguono, in caso di esito favorevole, l'inserimento e l'iscrizione del soggetto nel relativo Elenco dei soggetti riconosciuti predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, viene richiesta documentazione integrativa secondo quanto necessario e la procedura di riconoscimento viene sospesa in attesa di ricevere l'integrazione documentale che è l'elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.



Nel corso della verifica ispettiva iniziale IFCQ controlla la corrispondenza delle condizioni effettivamente presenti rispetto a quanto dichiarato nella domanda e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati in relazione alle specifiche attività svolte; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- per i soggetti che effettuano attività di produzione latte: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale e con quanto riscontrato in BDN;
- 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 denominazione "Fiore Sardo", nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima;
- per i soggetti che effettuano attività di trasformazione latte: la verifica della proprietà, ovvero della disponibilità e diretta responsabilità degli impianti, delle attrezzature e delle strutture destinate alla produzione del "Fiore Sardo" DOP, nonché l'esistenza di un'organizzazione e di procedure idonee a garantire il ricevimento, l'identificazione, la separazione e la tracciabilità del latte idoneo alla produzione del Fiore Sardo DOP rispetto a quello non idoneo, assicurando il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione;
- per i soggetti che effettuano attività di stagionatura: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

4.1 Lotto di prova

I soggetti che effettuano attività di trasformazione latte (caseificazione) e/o di stagionatura ai fini della DOP devono predisporre la produzione di un lotto di prova contestualmente alla richiesta di adesione al Sistema dei controlli della DOP oppure in un secondo momento, ma comunque prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto ai fini della DOP.

Il lotto di prova deve avere una consistenza minima di 4 forme.

I Caseifici e/o gli Stagionatori si impegnano a comunicare ad IFCQ la data di produzione del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni.

4.2 Controlli sul Lotto di Prova

Il personale ispettivo incaricato del campionamento effettua la verifica delle caratteristiche fisiche del prodotto (forma, peso e aspetto esterno) su almeno 4 unità campionarie.

Qualora tutte le unità esaminate risultino conformi ai requisiti fisici previsti, si procede alla verifica delle caratteristiche organolettiche (colore della pasta e sapore) su una delle forme risultate conformi ai requisiti fisici.

In caso di esito conforme anche della verifica organolettica, si procede al taglio della forma e al prelievo del campione destinato alla determinazione delle caratteristiche chimiche, mediante la formazione delle relative aliquote campionarie.

~~Ciascun~~ Il campione prelevato viene suddiviso in 4 aliquote omogenee (ciascuna di almeno 100 g) delle quali una rimane a disposizione dell'operatore, una viene inviata al laboratorio di analisi (accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove) per l'esecuzione della prova e 2 vengono conservate a cura di IFCQ (anche queste ultime aliquote possono essere inviate al laboratorio subito dopo il prelevamento).

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

Le non conformità riscontrate sul lotto di prova comportano la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova. Sarà onere dell'operatore comunicare la disponibilità del prodotto da campionare, al fine di consentire la programmazione di una verifica supplementare con relativo campionamento del prodotto. I costi della verifica aggiuntiva saranno a carico dell'azienda.



In caso di esito conforme delle verifiche effettuate sul lotto di prova, IFCQ ne dà comunicazione all'operatore, autorizzando la commercializzazione come DOP del prodotto realizzato successivamente alla data di riconoscimento dell'operatore deliberata dal CdC.

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, l'incaricato di IFCQ deputato al riesame dell'attività di valutazione, nel caso dai riscontri effettuati non emergano situazioni di non conformità, avanza al CdC, che delibera entro 15 giorni dalla data del riesame, la proposta di inserimento dell'Operatore nell'elenco dei soggetti riconosciuti della DOP.

Il CdC, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria. Se la valutazione del CdC è positiva il soggetto è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve da IFCQ la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

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

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

Qualora le situazioni descritte nella Domanda di riconoscimento e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad esempio variazioni strutturali degli impianti produttivi, dell'organizzazione, dell'anagrafica aziendale, etc.), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per iscritto (tramite mail/PEC) ad IFCQ, 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 deve sospendere immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DOP.

IFCQ 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 da IFCQ secondo quanto previsto dal presente PdC.

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 ad IFCQ (vedi, in caso di recesso, Allegato n. 2) almeno 7 giorni prima dell'evento.

La sospensione obbliga l'operatore a non utilizzare i marchi di conformità, le etichette, la carta intestata e tutti i documenti nei quali compaiono i riferimenti alla DOP "Fiore Sardo".

Il soggetto che intende riprendere l'attività a fini DOP dopo un periodo di sospensione volontaria deve comunicarlo ad IFCQ almeno 15 giorni prima dell'effettiva ripresa indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione. In tal caso, alla ripresa delle attività, IFCQ esegue una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni di conformità che avevano permesso il rilascio



del certificato di riconoscimento o consentito, nel caso di modifiche successive al riconoscimento già valutate positivamente dall'OdC, la permanenza dell'operatore nell'elenco dei soggetti riconosciuti.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti da IFCQ; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera della DOP, 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 compaiono i riferimenti alla DOP "Fiore Sardo". La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del CdC, nel caso in cui:

- l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della Denominazione "Fiore Sardo" per un periodo di 24 mesi; in tal caso IFCQ 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, IFCQ procede, senza ulteriore notifica, alla cancellazione dell'operatore dall'Elenco dei soggetti riconosciuti;
- venga 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;
- il soggetto riconosciuto sia dichiarato fallito.

Si precisa che il soggetto che sospende volontariamente l'attività o che cessa definitivamente l'attività nel corso dell'anno è comunque tenuto a versare all'OdC la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile fino 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 (Allegato n. 3) 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 dei soggetti riconosciuti, l'iscrizione dell'operatore subentrante nel relativo elenco anagrafico avviene a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC senza l'effettuazione della verifica ispettiva iniziale. La pratica non viene portata alla valutazione del CdC 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 IFCQ pianifica una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione dell'azienda stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC.

7. Requisiti di conformità

I requisiti di conformità definiti nel Disciplinare e verificati da IFCQ per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel Sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono riportati nella tabella 1.

8. Indicazioni per i soggetti della filiera

Il soggetto riconosciuto nel Sistema dei controlli della DOP deve:

- rendere disponibili ai controlli evidenza di registrazione dello/degli stabilimento/i secondo quanto previsto dalla legislazione vigente (es. Reg. 853/04, etc.) e mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente;
- effettuare qualsiasi attività/lavorazione a fini DOP esclusivamente presso siti/locali riconosciuti;
- destinare a fini DOP esclusivamente latte/caglio/fermenti/prodotto, conformi ai requisiti previsti dal Disciplinare;



- impiegare per la DOP esclusivamente latte e formaggio provenienti da soggetti riconosciuti;
- escludere il prodotto dalla DOP in tutti i casi in cui venga disposto dall'OdC o nel caso di riscontro del mancato rispetto dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dal PDC; l'operatore deve fornire evidenza oggettiva a IFCQ del rispetto dei requisiti di conformità prescritti e registrare a Portale l'eventuale esclusione dalla DOP di prodotto non conforme. In caso di assenza o indisponibilità del Portale, l'esclusione deve essere comunicata all'OdC tramite e-mail all'indirizzo fioresardo@ifcq.it;
- gestire, trattare e lavorare materia prima e prodotti destinati alla DOP disgiuntamente da quelli non destinati alla produzione tutelata;
- utilizzare, nel qual caso debba effettuare misurazioni in autocontrollo, strumenti di misura in stato di taratura; a tal fine l'operatore deve mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della loro taratura "esterna" o "interna" che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di IFCQ;
- comunicare ad IFCQ eventuali provvedimenti notificati dalle Autorità Competenti (AA.CC.) che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o del prodotto;
- fornire al personale di IFCQ (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui sarà destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza;
- se opera ai fini della DOP a carattere occasionale o saltuario, trasmettere ad IFCQ la programmazione con almeno 3 giorni di anticipo. La comunicazione dovrà indicare la giornata e gli orari di lavorazione (ad es. dalle ore 08:00 alle ore 12:00) ed eventuali variazioni dovranno essere trasmesse con un anticipo di almeno 2 giorni, al fine di consentire la programmazione dell'attività di controllo da parte dell'OdC;
- verificare che i soggetti dai quali acquistano e ai quali vendono la materia prima siano inseriti nel sistema dei controlli anche mediante specifica richiesta di verifica a IFCQ. Gli operatori già inseriti nel sistema dei controlli – committenti - che cedono il latte in c/o lavorazione devono dare evidenza dell'attività svolta garantendo la tracciabilità delle produzioni. IFCQ effettua specifici controlli di rintracciabilità e verifica dei bilanci di massa sul prodotto certificato DOP fiore sardo;
- predisporre 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

Ciascun Allevatore riconosciuto, ai fini dell'idoneità del latte alla DOP "Fiore Sardo" e della tracciabilità delle forniture, oltre a tenere aggiornate le registrazioni del proprio allevamento nella BDN, deve rendere disponibile adeguata documentazione che consenta di verificare:

- l'idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente (autorizzazione e/o registrazione sanitaria e altra documentazione pertinente);
- la consistenza del patrimonio zootecnico presente in allevamento (registro di stalla ufficiale e altra documentazione equivalente).

L'Allevatore è tenuto a comunicare a IFCQ la consistenza del proprio patrimonio ovino riferita al 31 maggio di ogni anno entro il 31 luglio dello stesso anno.

L'operatore, inoltre, deve dichiarare i serbatoi refrigerati (tank) utilizzati per la raccolta e lo stoccaggio temporaneo del latte crudo prodotto in allevamento, specificandone l'ubicazione, il modello, il numero di matricola e la capacità nominale.

Qualsiasi variazione relativa ai tank precedentemente dichiarati, inclusa l'installazione, la sostituzione o la dismissione di uno o più serbatoi, deve essere comunicata a IFCQ entro 10 giorni dalla data in cui la variazione è intervenuta.



Presso l'allevamento deve essere disponibile, a titolo esemplificativo e non esaustivo, un registro di produzione e scarico del latte o documentazione equivalente (ad esempio, copia buoni di consegna, libretto del latte, distinta raccolta o altra documentazione equivalente) dalla quale sia possibile desumere la quantità di latte prodotta e venduta o conferita a un Raccoglitore latte o a un Caseificio.

Al fine di garantire la corretta identificazione e separazione del latte destinato alla produzione del "Fiore Sardo" DOP da quello destinato ad altre produzioni, il latte idoneo alla DOP deve essere adeguatamente identificato lungo tutte le fasi della filiera aziendale, dalla mungitura fino al conferimento al Raccoglitore latte o al Caseificio.

8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte

L'operatore responsabile di ritiro, raccolta, acquisto, stoccaggio e vendita del latte (Raccoglitore latte o Caseificio) deve:

- rendere disponibili ai controlli evidenza di registrazione/riconoscimento sanitario dello stabilimento e relativa documentazione autorizzativa, coerente con l'attività svolta (raccolta latte con o senza stoccaggio);
- assicurarsi, interrogando il Portale messo a disposizione da IFCQ o contattando direttamente l'OdC, che gli Allevatori dai quali intendono acquistare/ritirare latte siano inseriti nel Sistema dei controlli e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata della DOP "Fiore Sardo";
- produrre, aggiornare e rendere disponibile ai controlli di conformità svolti da IFCQ un elenco aziendale dei propri conferenti riconosciuti ed inseriti nel Sistema dei controlli della DOP "Fiore Sardo" (con relativa ubicazione, P.IVA e n. registrazione ASL);
- produrre, aggiornare e rendere disponibile ai controlli di conformità svolti da IFCQ un elenco aziendale dei trasportatori impiegati nella raccolta del latte idoneo alla DOP;
- produrre, aggiornare e rendere disponibile ai controlli di conformità svolti da IFCQ un elenco indicante ubicazione, modello, matricola e capacità dei serbatoi di stoccaggio temporanei presso i quali ritira il latte; il soggetto che effettua la raccolta del latte deve raccogliarlo dai serbatoi dichiarati a IFCQ dall'Allevatore e il centro di raccolta deve informare l'OdC in caso di cessazione o sospensione del conferimento di latte da parte dell'Allevatore o da altro soggetto;
- identificare eventuali serbatoi di stoccaggio e garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo;
- controllare la documentazione accompagnatoria di forniture/conferimenti e conservare evidenza dell'avvenuto controllo;
- tenere un Registro di carico e scarico latte raccolto da cui 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; il Registro deve essere aggiornato entro il 10° giorno di ogni mese per i dati del mese precedente e deve contenere le seguenti informazioni:
 - registrazioni di carico:
 - ✓ data di carico del latte;
 - ✓ ragione sociale e codice ASL del conferente/venditore;
 - ✓ giro di raccolta da cui proviene la fornitura;
 - ✓ quantità di latte caricata del singolo conferente (litri);
 - ✓ codifica di eventuali serbatoi di stoccaggio del latte;
 - registrazioni di scarico:
 - ✓ data di scarico del latte;
 - ✓ numero e data del DDT che accompagna il latte in Caseificio;
 - ✓ quantità complessiva di latte scaricata (litri);
 - ✓ ragione sociale del ricevente/acquirente.

Il Raccoglitore, che compra e vende il latte senza movimentare fisicamente la materia prima, ai fini dell'idoneità del latte alla DOP "Fiore Sardo" e della tracciabilità delle forniture, deve rendere disponibile adeguata documentazione (contratti, bolle, DDT, dichiarazioni di vendita, fatture) che consenta di verificare:

- provenienza del latte (allevamenti/località/partita iva/codice ASL);
- elenco dei trasportatori/raccoglitori latte;
- quantitativi di latte ovino movimentato;
- elenco con i nominativi dei destinatari del latte destinato alla DOP.



Si precisa inoltre che:

- IFCQ provvede a comunicare ai Raccoglitori latte/Caseifici il/i nominativo/i del/i proprio/i conferente/i latte incorso/i in eventuali provvedimenti sospensivi o di esclusione dal Sistema dei controlli;
- 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 in uscita di latte idoneo con il giro di raccolta latte dettagliato e con una dichiarazione (es. su DDT, fatt. ecc.), eventualmente su supporto informatico, riportante la frase "*Latte idoneo per la produzione di Fiore Sardo DOP*" o con dicitura equivalente; 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 di IFCQ.

8.3 Trasformazione latte

Il Caseificio deve predisporre, ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato ed in modo da consentire i controlli di IFCQ:

- il Registro di produzione/lavorazione (compilato a Portale entro il 10° giorno successivo a quello di lavorazione) che consenta di verificare una serie di informazioni riguardanti la trasformazione del latte in formaggio e la relativa quantità di prodotto finito ottenuto nella giornata di lavorazione; nel Registro devono essere specificati:
 - numero progressivo della registrazione;
 - codice identificativo aziendale;
 - date di conferimento del latte;
 - data di lavorazione del latte;
 - quantità (litri) di latte lavorato;
 - tipologia di latte lavorato;
 - codice identificativo dei serbatoi di provenienza del latte;
 - eventuale tipo di fermento impiegato;
 - parametri di lavorazione (temperatura di coagulazione, ecc.);
 - tipo di caglio impiegato (con indicazione di lotto e fornitore);
 - quantità di prodotto ottenuto (n. forme e peso forme in kg) atto a divenire "Fiore Sardo" DOP;
 - lotti di produzione assegnati (uno o più lotti giornalieri);
 - numero e sequenza dei contrassegni in caseina (placche) utilizzati.

Per quanto riguarda in particolare il caglio impiegato, il Caseificio deve rendere disponibile ai controlli di IFCQ il DDT e il lotto del caglio con l'indicazione del tipo di caglio e della quantità ricevuta.

In caso di lavorazione per conto terzi, nel Registro deve essere garantita la tracciabilità e l'identificazione dei prodotti e devono essere indicati:

- i dati identificativi del committente;
- la quantità (litri) di latte ricevuta;
- la quantità (n. forme e peso forme in kg) di prodotto ottenuto;
- lotto di produzione;
- una 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; Per quanto riguarda, nello specifico, l'autocontrollo delle caratteristiche chimiche del latte (pH, percentuale media di grasso e percentuale media di proteine), le modalità di verifica variano in funzione della tipologia di Caseificio: i Caseifici che trasformano latte proveniente da più allevamenti danno evidenza del rispetto dei parametri attraverso le analisi registrate in autocontrollo per ciascuna singola lavorazione, mentre i Caseifici che trasformano esclusivamente latte proveniente da un unico allevamento ne danno evidenza attraverso la media delle analisi effettuate nell'ambito del Piano Qualità Latte di Laore – Pacchetto Qualità Latte Ovino, che prevede due campionamenti mensili per allevatore/cisterna/giro di prelievo, da gennaio ad agosto;



- 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);
- il Registro delle Non conformità e dei Reclami, nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti da propri acquirenti/fornitori;
- se cede/trasferisce ad uno Stagionatore o ad un altro Caseificio prodotto destinato alla DOP per il quale non è stata ancora emessa la "Dichiarazione di conformità", il Registro di scarico (trasferimento) del prodotto fresco (compilato a Portale entro il giorno successivo al trasferimento) da cui poter desumere le seguenti informazioni relative al trasferimento del prodotto:
 - il codice identificativo aziendale del soggetto "cedente";
 - il numero delle forme da trasferire o trasferite;
 - la ragione sociale del destinatario e il relativo codice identificativo aziendale;
 - gli estremi identificativi attribuiti al lotto al momento della produzione;
 - la data di produzione.

Il trasferimento può essere effettuato solo fra soggetti riconosciuti. Il DDT che accompagna il prodotto in uscita deve riportare il tipo di prodotto, il peso e il numero delle forme, il codice identificativo del lotto e la dicitura *"Forme atte a divenire Fiore Sardo DOP"* o altre diciture equivalenti. Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante o carente al punto da comprometterne la tracciabilità a fini DOP, il prodotto non può essere destinato alla filiera tutelata.

Il Caseificio deve identificare correttamente la materia prima idonea, il semilavorato e il prodotto finito nei documenti di approvvigionamento e/o di cessione e deve effettuare le operazioni di lavorazione della denominazione disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle produzioni. Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale dovranno essere annotate date, orari e sequenze delle lavorazioni a DOP.

Le forme di "Fiore Sardo" sono sottoposte all'apposizione, su una delle facce della forma, dei contrassegni di caseina ed allo scopo devono essere impiegati esclusivamente i contrassegni in caseina (placche) autorizzati, distribuiti dall'OdC. Le forme di formaggio così marchiate devono essere identificate singolarmente con giorno/mese/anno di produzione prima di essere avviate alla fase di salatura.

8.4 Stagionatura

L'operatore responsabile della stagionatura deve predisporre ed aggiornare in autocontrollo:

- un Registro di carico/scarico del prodotto (compilato a Portale entro il giorno successivo a quello di inizio lavorazione) che consenta di identificare e rintracciare il prodotto approvvigionato, confezionato e ceduto come "Fiore Sardo" DOP; nel documento, in particolare, devono essere indicati:
 - codice identificativo aziendale;
 - data di acquisto/ricevimento del prodotto da stagionare;
 - codice di identificazione e ragione sociale del Caseificio produttore;
 - numero e data del DDT emesso dal Caseificio produttore;
 - data di produzione;
 - lotto del produttore;
 - lotto eventualmente riassegnato;
 - quantità (numero di forme) di prodotto acquistato fresco;
 - quantità di prodotto stagionato immesso nel circuito;
 - numero delle forme idonee destinate alla stagionatura;
 - nel caso di "ritrasferimento" del prodotto stagionato al conferente:
 - ✓ il codice di identificazione e la ragione sociale di quest'ultimo;
 - ✓ il numero e la data del DDT;
 - ✓ il numero di forme introdotte;
 - ✓ il numero di forme dichiarate conformi ai requisiti disciplinati;
 - ✓ il numero delle eventuali forme non conformi;



- 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);
- una scheda di valutazione interna che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto (requisiti esterni: forma, dimensione, peso ed aspetto della crosta; requisiti interni: colore della pasta e sapore) e delle eventuali forme non conformi scartate;
- una scheda/tabella di registrazione dei parametri di stagionatura delle celle (temperatura - umidità);
- il Registro delle Non conformità e dei Reclami, nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti da propri acquirenti/fornitori.

L'operatore che effettua la stagionatura deve inoltre conservare la documentazione di tracciabilità delle forme che presentano difetti strutturali e/o estetici e/o di qualità della pasta, tali da impedirne la stagionatura ai fini DOP.

8.4.1 Dichiarazione di conformità del prodotto

Il soggetto che attesta la conformità del formaggio al Disciplinare attribuendogli la DOP (Stagionatore o Caseificio) deve registrare a Portale la Dichiarazione di conformità, per ogni lotto a cui è stata attribuita la DOP, entro il giorno successivo a quello in cui sono stati effettuati in autocontrollo i riscontri di verifica della conformità; nella Dichiarazione devono essere indicati:

- numero progressivo della registrazione;
- codice identificativo aziendale;
- data del documento;
- estremi identificativi attribuiti al lotto al momento della produzione;
- data di produzione;
- numero iniziale di forme prodotte;
- peso iniziale delle forme prodotte;
- la tipologia delle forme "dichiarate conformi" (da tavola o da grattugia);
- numero e peso (in kg) delle forme "dichiarate conformi";
- numero delle forme non "dichiarate conformi";
- eventuale declassamento di prodotto successivo all'emissione della "Dichiarazione di conformità".

Si precisa che la Dichiarazione di conformità può essere emessa esclusivamente dall'operatore presso il quale il prodotto è fisicamente detenuto al momento dell'esecuzione delle verifiche di autocontrollo e dell'emissione della dichiarazione stessa. Tale Operatore assume la piena responsabilità delle verifiche effettuate e della conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare.

8.4.2 Gestione del prodotto da declassare già certificato dall'OdC

L'operatore che ha necessità di rimuovere il marchio della DOP dal prodotto conforme già certificato da IFCQ è tenuto a chiederne l'autorizzazione al Consorzio di Tutela della DOP (in sua assenza ad IFCQ) ed a comunicare all'OdC l'attività di smarchiatura indicando numero progressivo, data della Dichiarazione di conformità e numero, tipologia e peso delle forme. La comunicazione all'OdC deve essere effettuata entro 10 giorni dal distoglimento.

Se ha necessità di smarchiare per perdita o mancanza dei requisiti disciplinati prodotto già certificato da IFCQ, l'operatore è tenuto a notificare preventivamente all'OdC modalità e tempi delle attività di smarchiatura specificando numero progressivo e data della Dichiarazione di conformità e numero, tipologia e peso delle forme. In tal caso l'OdC può riservarsi di riscontrare quanto dichiarato dall'operatore.



9. Informazioni periodiche da trasmettere ad IFCQ

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte di IFCQ ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere all'OdC le informazioni periodiche contenute nella tabella 2.

La trasmissione dei dati deve avvenire mediante implementazione degli stessi nel Portale o, in caso di assenza/indisponibilità del sistema informatico, mediante e-mail inviata all'indirizzo fioresardo@ifcq.it.

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

10. Controlli di IFCQ per la verifica del mantenimento dei requisiti

IFCQ, 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 PdC da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco dei soggetti riconosciuti per la Denominazione "Fiore Sardo".

In particolare, IFCQ 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 prescritta.

I soggetti di filiera devono fornire disponibilità ed accettare i controlli, con o senza preavviso, che IFCQ intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi (vedi Art.3, Comma 2 del D. Lgs n. 297/2004); devono autorizzare IFCQ all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per schermate video (screen shot) e per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MASAF.

Gli operatori sono tenuti ad accettare anche le eventuali verifiche di accompagnamento del personale IFCQ incaricato del controllo da parte di ispettori di ACCREDIA o dell'Autorità di vigilanza, ai fini della sorveglianza sull'operato dell'OdC.

10.1 Controlli documentali

I controlli documentali sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto a compilare a Portale o ad inviare a IFCQ nel corso dell'anno che sui documenti (es. registri, schede di lavorazione ecc.) che gli operatori devono detenere e rendere disponibili all'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della DOP "Fiore Sardo" gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal Disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto, inoltre, deve essere riportata la dicitura "*Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente*" integrata dalla parola "ITALIA" o dalla bandiera italiana.



IFCQ verifica la conformità al Disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione dell'IG, preventivamente alla sua immissione in commercio. Il controllo viene effettuato presso ogni operatore almeno una volta all'anno.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto di tali requisiti da parte di IFCQ, il Consorzio di Tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della DOP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva delle etichette antecedentemente al loro impiego da parte degli operatori.

10.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi ordinari vengono effettuati periodicamente presso i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli della Denominazione "Fiore Sardo" DOP, allo scopo di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal Disciplinare e il rispetto delle prescrizioni indicate nel PdC. 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

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

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

Il numero minimo di visite ispettive ordinarie da effettuare annualmente presso Caseifici e Stagionatori (tabella 3) è opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi dell'anno precedente. Nel caso in cui il volume produttivo di un operatore relativo ad un anno sia pari a zero, nell'anno successivo il numero minimo di controlli che IFCQ dovrà effettuare presso tale operatore sarà pari a 1.

10.2.2 Controlli ispettivi ordinari sulla materia prima latte

Qualora presso gli operatori risultino presenti attrezzature e/o impianti continui atti alla termizzazione e/o alla pastorizzazione del latte, IFCQ eseguirà il campionamento per la successiva determinazione dell'attività fosfatasica secondo la frequenza delle visite ispettive previste per il Caseificio (vedi tabella 3). Il valore riscontrato dovrà essere superiore a 500 mU/l affinché la materia prima venga considerata non trattata termicamente. Congiuntamente a tale determinazione si procederà alla verifica del pH e del contenuto percentuale in grasso e proteine sul campione di latte prelevato.

Il campione viene formato mediante prelievo di 4 unità campionarie dello stesso lotto, ognuna delle quali costituita da almeno 100 ml di latte. Delle 4 aliquote, una viene lasciata all'operatore e le restanti 3 vengono prelevate da IFCQ ed opportunamente refrigerate (una aliquota viene inviata, entro 48 ore dalla formazione del campione, al laboratorio di analisi accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per l'esecuzione delle determinazioni, mentre le altre, previo congelamento entro 72 ore dalla formazione del campione, rimangono a disposizione di IFCQ).

L'operatore è tenuto a mantenere tracciabilità del lotto di latte campionato e del prodotto finito ottenuto, onde intervenire con misure adeguate di esclusione del prodotto.

Il campionamento del prodotto viene effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali esplicitate nel verbale prelievo campioni.



10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Le verifiche ispettive supplementari (VIS) sono ulteriori controlli effettuati da IFCQ a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto, se presente, concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori o segnalazioni/richieste pervenute da ICQRF;
- specifiche non conformità accertate a carico dell'operatore individuate nella tabella 5 (elenco non conformità);
- eventi per i quali IFCQ ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi IFCQ dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente ed i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- mancata trasmissione da parte dell'operatore, anche a seguito di sollecito, delle informazioni periodiche di cui alla tabella 2.

10.4 Controlli sul prodotto finito (Certificazione a campione)

Al fine di verificare la conformità del prodotto finito ai requisiti stabiliti dal Disciplinare, IFCQ effettua presso ciascun stabilimento produttivo riconosciuto, in capo agli operatori della filiera interessati, attività di campionamento con la numerosità indicata nella tabella 4.

Il numero minimo di lotti da sottoporre all'analisi chimica (percentuale di grasso sulla sostanza secca) è opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi di prodotto "dichiarato conforme", mediante Dichiarazione di conformità, nell'anno precedente.

10.4.1 Controlli fisici, organolettici ed analitici

Sul prodotto finito IFCQ effettua il riscontro delle caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche secondo la procedura di seguito descritta.

Il personale ispettivo incaricato del campionamento sceglie casualmente un lotto di prodotto finito per il quale è già stata emessa la Dichiarazione di conformità ed effettua la verifica delle caratteristiche fisiche (forma, peso e aspetto esterno) sul seguente numero di forme: almeno 4 per lotti pari o inferiori alle 50 unità; almeno 8 per lotti di numerosità compresa tra 51 e 200 unità; almeno 12 per lotti superiori alle 200 unità. In caso di esito conforme per tutte le forme prese in esame, l'incaricato di IFCQ procede al controllo delle caratteristiche organolettiche del lotto.

In caso di esito non conforme delle caratteristiche fisiche si possono verificare le seguenti situazioni:

1. se tale non conformità risulta in misura uguale o inferiore al 25% del campione verificato, l'ispettore procede ad un nuovo campionamento sul medesimo lotto, secondo lo stesso criterio soprastipulato e ripete la verifica. Qualora le caratteristiche fisiche anche di 1 sola unità risultassero non conformi, il lotto interessato dovrà essere controllato per i/il parametri/o non conforme/i sulla totalità delle unità costitutive, con esclusione dalla DOP delle unità non rispondenti ai requisiti;
2. laddove, invece, la non conformità risulta in misura superiore al 25% del campione verificato, il lotto interessato è escluso dalla DOP.

Accertata la conformità del lotto per quanto riguarda le caratteristiche fisiche l'ispettore procede al prelievo di una forma per la verifica dei requisiti organolettici (colore della pasta e sapore). La verifica delle caratteristiche organolettiche viene effettuata su una forma idonea ai requisiti fisici.

Nel caso in cui la forma presa in esame risulti conforme ai controlli organolettici, il lotto viene destinato alle operazioni di prelievo per l'esecuzione delle analisi chimiche. In caso, invece, di esito non conforme delle caratteristiche organolettiche, la forma verificata deve essere esclusa alla DOP; l'ispettore procede al prelievo di altre 4 forme idonee ai requisiti fisici scelte casualmente, e ripete la verifica. Qualora le 4 forme risultino tutte idonee alla DOP dal punto di vista organolettico, il lotto viene destinato all'attività di prelievo ai fini delle analisi chimiche; nel caso, invece, in cui le caratteristiche organolettiche risultino non conformi anche solo per una forma, l'intero lotto interessato deve essere escluso dal circuito della DOP. In tale circostanza l'ispettore



procede quindi, seguendo la medesima procedura, al controllo delle caratteristiche fisiche e organolettiche di un nuovo lotto, se disponibile. Nel caso in cui tale lotto non sia disponibile al momento della verifica ispettiva sarà programmata da IFCQ una verifica ispettiva supplementare a spese dell'azienda per effettuare i controlli sul prodotto finito.

Nel caso in cui le caratteristiche fisiche ed organolettiche risultino conformi, il personale incaricato dell'Azienda su indicazione dell'ispettore IFCQ procede alla formazione delle aliquote campionarie per l'esecuzione delle analisi chimiche (Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40%).

Ciascun campione prelevato viene suddiviso in 4 aliquote omogenee (ciascuna di almeno 100 g) delle quali una rimane a disposizione dell'operatore, una viene inviata al laboratorio di analisi per l'esecuzione delle prove e 2 vengono conservate a cura di IFCQ (anche queste ultime aliquote possono essere inviate al laboratorio subito dopo il prelevamento).

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

Il lotto sottoposto a campionamento e alle analisi chimiche deve essere trattenuto dall'operatore fino alla notifica, da parte dell'OdC, dell'esito delle analisi; il prodotto può essere liberalizzato per l'immissione al mercato come DOP esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati. I controlli chimici sono svolti da laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando, in linea con le disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e con le relative note ministeriali, metodi accreditati.

In caso di esito non conforme delle analisi chimiche del campione prelevato, IFCQ dispone l'esclusione del lotto dalla DOP. Per ogni campione eventualmente risultato non conforme alle analisi di laboratorio, IFCQ deve eseguire un nuovo campionamento, in applicazione di MCR, a carico dell'operatore interessato, su un altro lotto di prodotto e così via fino al riscontro di un lotto conforme alla verifica analitica.

10.4.2 Notifica risultati analitici

IFCQ, ricevuto il Rapporto di Prova dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare e ne notifica l'esito all'operatore.

Situazione	Provvedimento
Analisi conformi ai requisiti disciplinati	IFCQ invia la notifica di conformità dell'analisi. Elementi minimi notificati alla parte sono: il tipo di analisi, evidenza del rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare, la data di prelievo, il lotto e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio
Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	IFCQ notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul Rapporto di prova, IFCQ considera 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 se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel Rapporto di prova.

In caso di esito conforme delle analisi l'OdC comunica l'esito e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a divenire a prodotto DOP. In caso di analisi non conforme l'operatore può richiedere la revisione dell'analisi di cui al successivo paragrafo 12; se l'azienda non richiede la ripetizione delle analisi oppure se, richiesta la revisione, le controanalisi hanno confermato l'esito non conforme, IFCQ, dopo la relativa delibera del CdC, notifica al soggetto interessato il provvedimento di non conformità ed il relativo trattamento. In seguito

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di Controllo "Fiore Sardo" DOP	PC – FS Rev.0 10 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

al ricevimento della notifica, l'operatore, se non fa ricorso oppure se fa ricorso ma lo perde, deve escludere il lotto dalla DOP annotando il declassamento sulla Dichiarazione di conformità.

11. Registrazione dell'attività di controllo svolta da IFCQ

L'attività di controllo, svolta dal personale ispettivo di IFCQ, viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di soggetti inseriti nel Sistema dei controlli. Gli elementi di base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva;
- indicazione della tipologia di controllo (riconoscimento, controllo ordinario o rinforzato, prelievo);
- identificazione dell'ispettore di IFCQ e del personale aziendale/delegato che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- timbro e firma di azienda/soggetto presso cui è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni da destinare alle verifiche analitiche previste, l'incaricato di IFCQ compila un verbale di prelievo appositamente predisposto. Tale verbale riporta almeno le seguenti informazioni:

- data e luogo del prelievo;
- identificazione dell'operatore presso il quale è stato effettuato il prelievo;
- tipo di prodotto prelevato (formaggio da tavola o da grattugia);
- indicazione della tipologia di controllo (ordinario o rinforzato);
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del campione;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- data di produzione;
- codice lotto di produzione;
- indicazione delle verifiche richieste al laboratorio;
- spazio destinato a eventuali note/osservazioni;
- timbro e firma di azienda/soggetto presso cui è stato effettuato il prelievo.

12. Revisione delle analisi

In caso di esito non conforme delle analisi di laboratorio, IFCQ ne comunica l'esito negativo all'operatore interessato portandolo a conoscenza della 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 nei tempi prescritti comporta la rinuncia alla revisione delle analisi e la conseguente esclusione del lotto dalla DOP.

È compito dell'OdC informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi. L'operatore può richiedere di assistere alla ripetizione delle analisi e si impegna a trattenere in azienda il lotto di prodotto interessato fino alla notifica degli esiti della revisione. La ripetizione delle analisi deve essere effettuata, su una delle aliquote conservate a cura di IFCQ, mediante metodi accreditati, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e delle relative note ministeriali. La revisione delle analisi deve essere eseguita, da un laboratorio diverso dal precedente. 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 della DOP, IFCQ procede come specificato al paragrafo 13.



13. Non conformità

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal Disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente PdC, accertato da IFCQ, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in lievi e gravi.

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 comunicato all'operatore con un provvedimento che può prevedere:

- Misura di controllo rinforzato (MCR): attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una Verifica Ispettiva Supplementare (VIS);
- esclusione del prodotto dal circuito DOP: provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare, per un lotto di prodotto o per la materia prima, la denominazione di origine 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 conformità.

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

Nella tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti a carico di ciascun operatore.

13.1 Non conformità rilevate da IFCQ nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti, le situazioni non conformi qualificate come gravi sono comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza. La comunicazione alle autorità competenti delle non conformità gravi rilevate da IFCQ 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).

Qualora la non conformità contestata preveda l'esclusione del prodotto dalla DOP, l'operatore è tenuto a comunicare ad IFCQ le modalità con le quali esclude il prodotto, le tempistiche previste e le azioni correttive disposte al fine di evitare il ripetersi di tale non conformità, conservando la relativa documentazione comprovante le azioni di esclusione e correttive.

13.2 Non conformità rilevate dall'operatore nel corso dell'attività di autocontrollo

Se nel corso dell'attività di autocontrollo un operatore rileva non conformità, deve effettuare le relative registrazioni, su adeguata documentazione, attuando una gestione del prodotto e/o del processo coinvolto dalla non conformità, in modo da riportarli, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti. L'operatore deve rendere disponibili le evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste, il soggetto interessato deve fornire evidenza del fatto che il prodotto non conforme sia stato escluso dal circuito tutelato e che non sia stato commercializzato come "Fiore Sardo" DOP. Tutte le informazioni e le registrazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli di IFCQ.

Qualora l'operatore accerti la sussistenza di requisiti di idoneità sul prodotto per il quale ha già emesso la "Dichiarazione di conformità", deve darne comunicazione scritta ad IFCQ e provvedere all'esclusione del prodotto dal circuito tutelato.



13.3 Ricorsi

L'operatore può fare ricorso alla Giunta d'Appello di IFCQ contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo. Il ricorso può essere presentato dall'operatore entro 30 giorni dalla documentata ricezione del provvedimento da appellare. Il ricorso deve essere sottoscritto dall'operatore interessato e deve contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione dell'eventuale documentazione che si intende produrre. La Giunta d'Appello esamina il ricorso e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere vengono ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso sono a totale carico della parte soccombente. La Giunta d'Appello è nominata in base a specifico Regolamento vigente pubblicato sul sito istituzionale di IFCQ (www.ifcq.it). 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.

Tab. 1 Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione

Operatore	Categoria	Descrizione	Codice
Allevatore	Ubicazione	La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Fiore Sardo" comprende l'intero territorio della Sardegna	A01
Allevatore	Tipologia e provenienza latte	Il formaggio a pasta dura e cruda "Fiore Sardo" è prodotto esclusivamente con latte ottenuto da soggetti ovini di razza sarda, fresco, intero, crudo di pecora e proveniente da allevamenti ubicati nel territorio della regione Sardegna	A02
Allevatore	Razza animali	Il latte per la produzione della DOP proviene da soggetti di razza sarda	A03
Raccogliatore latte	Tipologia e provenienza latte	Il formaggio a pasta dura e cruda "Fiore Sardo" è prodotto esclusivamente con latte ottenuto da soggetti ovini di razza sarda, fresco, intero, crudo di pecora e proveniente da allevamenti ubicati nel territorio della regione Sardegna	R01
Caseificio	Ubicazione	La zona di produzione e stagionatura del formaggio Fiore Sardo comprende l'intero territorio della regione Sardegna	C01
Caseificio	Tipologia e provenienza latte	Il formaggio a pasta dura e cruda "Fiore Sardo" è prodotto esclusivamente con latte ottenuto da soggetti ovini di razza sarda, fresco, intero, crudo di pecora e proveniente da allevamenti ubicati nel territorio della regione Sardegna	C02
Caseificio	Caratteristiche chimiche del latte	Le caratteristiche del latte fresco devono essere le seguenti: pH tra 6.50 e 6.80 percentuale media di grasso tra 6.2 e 7.5 percentuale media di proteine tra 5.5 e 6.3	C03
Caseificio	Tecniche e procedure di lavorazione (produzione)	Può essere caseificato separatamente il latte della munta serale e della mattina o miscelando il latte delle due munte. Il latte può essere inoculato con fermenti lattici autoctoni e dell'area di produzione. La produzione del formaggio a DOP "Fiore Sardo" avviene secondo la seguente sequenza operativa: - il latte, dopo aver riposato per poco tempo, dopo la mungitura, viene filtrato e versato nella caldaia di coagulazione; - viene coagulato con l'aggiunta di caglio in pasta di agnello e/o capretto ad una temperatura di circa 34 °C nella stagione primaverile/estiva e di circa 36 °C nel periodo invernale. Per la coagulazione di 100 litri di latte si utilizzano quantità comprese tra 35 e 40 grammi di pasta di caglio e comunque tale da determinare la coagulazione in 12-17 minuti (tempo di presa). Il successivo rassodamento della cagliata varia da 25 a 28 minuti (tempo di indurimento); - la rottura della cagliata è molto energica e si protrae per circa 3 minuti, così da ridurre la stessa in granuli assimilabili ad un chicco di miglio. Ultimate le operazioni di rottura, la pasta viene lasciata riposare e depositare sul fondo della caldaia per almeno 5 minuti; - inizia a questo punto la messa in forma della pasta: vengono prelevate porzioni di pasta e sistemate entro lo stampo tronco conico; questa operazione viene ripetuta fino all'ottenimento della forma; - completata la modellatura del formaggio, iniziano le operazioni di rivoltamento e rifinitura delle forme poste sul tavolo spersore per il completamento dello spurgo del siero. Durante questa fase i formaggi subiscono ulteriori rivoltamenti; - ultima fase della lavorazione è la cosiddetta scottatura, che consiste nel favorire la formazione di una crosta più resistente mediante l'uso di scotta e/o acqua calda; - completato lo spurgo, le forme vengono poste in salamoia satura. Il piatto della forma che fuoriesce dal bagno salino può essere ricoperto con sale. La salatura si protrae per circa 36-48 ore. Terminata questa fase, le forme vengono estratte dal bagno salino ed avviate alla stagionatura	C04



Operatore	Categoria	Descrizione	Codice
Caseificio	Tecniche e procedure di lavorazione (stagionatura)	La stagionatura del "Fiore Sardo" comprende tre fasi: - I fase: avviene subito dopo la salatura. Il formaggio è posto ad asciugare sopra un graticcio situato nello stesso locale di trasformazione o in un locale attiguo. Qui può subire l'affumicatura, per circa due ore al giorno alla temperatura di 18°- 20 °C. Per la produzione del fumo vengono utilizzati rami freschi delle arbustive ed arboree tipiche. Questa fase dura circa due settimane e in questo periodo i formaggi subiscono ripetuti rivoltamenti. - II fase: avviene in un locale attiguo a quello della I fase e dura circa tre mesi, alla temperatura di 10°-15°C. Sono previsti frequenti rivoltamenti delle forme. - III fase: avviene in apposite cantine di maturazione, con temperatura non superiore ai 15°C e umidità relativa pari all'80-85%. I formaggi subiscono frequenti rivoltamenti accompagnati da oliature della crosta con un'emulsione composta da olio di oliva, aceto di vino e sale da cucina	C05
Caseificio	Caratteristiche fisiche e organolettiche del formaggio stagionato	Forma costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi orizzontali unite per la base maggiore; peso variabile da 1,5 kg a 4 kg. Sono ammesse variazioni in più o in meno legate alle condizioni tecniche di produzione; aspetto esterno: crosta: da giallo carico a marrone scuro; pasta: bianca o giallo paglierino; sapore: più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione	C06
Caseificio	Caratteristiche chimiche (% di grasso su s.s.) del formaggio stagionato	Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40%	C07
Caseificio	Tempi di stagionatura	Il periodo minimo della stagionatura è costituito da non meno di tre mesi e mezzo (equivalenti a 105 giorni interi e consecutivi successivi a quello di inizio della lavorazione). Per il formaggio utilizzato per l'immissione al consumo come "da grattugia" la durata della stagionatura non deve essere inferiore a sei mesi (180 giorni)	C08
Caseificio	Designazione e presentazione del prodotto (etichetta cartacea)	Il prodotto "Fiore Sardo DOP" deve recare in etichetta il logo della denominazione. L'etichetta, oltre al logo della DOP, deve riportare la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente" seguito dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto	C09
Stagionatore	Ubicazione	La zona di produzione e stagionatura del formaggio Fiore Sardo comprende l'intero territorio della regione Sardegna	S01
Stagionatore	Tecniche e procedure di stagionatura	La stagionatura del "Fiore Sardo" comprende tre fasi: - I fase: avviene subito dopo la salatura. Il formaggio è posto ad asciugare sopra un graticcio situato nello stesso locale di trasformazione o in un locale attiguo. Qui può subire l'affumicatura, per circa due ore al giorno alla temperatura di 18°-20 °C. Per la produzione del fumo vengono utilizzati rami freschi delle arbustive ed arboree tipiche. Questa fase dura circa due settimane e in questo periodo i formaggi subiscono ripetuti rivoltamenti. - II fase: avviene in un locale attiguo a quello della prima fase e dura circa tre mesi, alla temperatura di 10°-15°C. Sono previsti frequenti rivoltamenti delle forme. - III fase: avviene in apposite cantine di maturazione, con temperatura non superiore ai 15°C e umidità relativa pari all'80-85%. I formaggi subiscono frequenti rivoltamenti accompagnati da oliature della crosta con un'emulsione composta da olio di oliva, aceto di vino e sale da cucina	S02
Stagionatore	Caratteristiche fisiche e organolettiche del formaggio stagionato	Forma costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi orizzontali unite per la base maggiore; peso variabile da 1,5 kg a 4 kg. Sono ammesse variazioni in più o in meno legate alle condizioni tecniche di produzione; aspetto esterno: crosta: da giallo carico a marrone scuro; pasta: bianca o giallo paglierino; sapore: più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione	S03
Stagionatore	Caratteristiche chimiche (% di grasso su s.s.) del formaggio stagionato	Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40%	S04
Stagionatore	Tempi di stagionatura	Il periodo minimo della stagionatura è costituito da non meno di tre mesi e mezzo (equivalenti a 105 giorni interi e consecutivi successivi a quello di inizio della lavorazione). Per il formaggio utilizzato per l'immissione al consumo come "da grattugia" la durata della stagionatura non deve essere inferiore a sei mesi (180 giorni)	S05
Stagionatore	Designazione e presentazione del prodotto (etichetta cartacea)	Il prodotto "Fiore Sardo DOP" deve recare in etichetta il logo della denominazione. L'etichetta, oltre al logo della DOP, deve riportare la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente" seguita dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana	S06

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di Controllo "Fiore Sardo" DOP	PC – FS Rev.0 10 settembre 2026 © IFCQ
--	---	---

Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli operatori

Operatore	Codice	Informazioni periodiche	Frequenza
Allevatore	AC01	Dichiarazione latte prodotto (*)	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	AC02	Dichiarazione consistenza del patrimonio ovino e dei tank refrigerati destinati allo stoccaggio del latte (ubicazione, modello, numero di matricola e capienza) (*)	Una volta all'anno con riferimento alla data del 31 maggio e con trasmissione entro il 31 luglio
Raccoglitore latte	RC01	Quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per fornitore riconosciuto	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	RC02	Quantità di latte idoneo alla DOP ceduto, distinte per destinatario riconosciuto	
Caseificio	CC01	Quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per fornitore riconosciuto	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	CC02	Quantità di latte idoneo alla DOP ceduto, distinte per destinatario riconosciuto	
	CC03	Quantità di latte idoneo alla DOP avviato a trasformazione	
	CC04	Quantità di prodotto DOP ottenuto (in kg e n. forme prodotte) con indicazione del girono/mese/anno di produzione	
	CC05	Quantità di formaggio escluso dal circuito DOP in autocontrollo con indicazione del giorno/mese/anno di produzione	
	CC06	Quantità di formaggio fresco ceduto, distinte per destinatario, con indicazione del giorno/mese/anno di produzione	
Stagionatore	SC01	Quantità di formaggio fresco approvvigionato, distinto per fornitore riconosciuto	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	SC02	Quantità di formaggio DOP escluso dal circuito in autocontrollo	
	SC03	Quantità di formaggio DOP stagionato ("dichiarato conforme") distinto per tipologia (da tavola e da grattugia)	Entro il giorno successivo all'emissione della Dichiarazione di conformità

NOTE:

1. La trasmissione dei dati deve avvenire mediante compilazione del Portale IFCQ dedicato o, laddove non presente/disponibile, mediante trasmissione mail all'indirizzo fioresardo@ifcq.it.
2. L'elenco dei fornitori è desumibile dalla dichiarazione mensile dei dati di approvvigionamento latte sul Portale.
3. Le quantità movimentate in stagionatura sono desumibili dai dati registrati a Portale.
4. Le quantità di formaggio DOP grattugiato sono desumibili dalla compilazione a Portale dalle "Dichiarazioni di conformità".
5. Le quantità di latte idoneo devono essere espresse in Litri, le quantità di formaggio afferenti alle fasi di trasformazione e stagionatura devono essere espresse in numero di forme e in kg.

* Tale dichiarazione può essere effettuata/trasmessa anche attraverso il Raccoglitore latte/Caseificio di riferimento.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di Controllo "Fiore Sardo" DOP	PC – FS Rev.0 10 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

Tab. 3 Frequenza visite ispettive

Operatore	% minima operatori controllati annualmente	Volume produttivo ⁽¹⁾	Numero minimo di visite all'anno
Allevatore	35% ⁽²⁾	-	1
Raccogliatore latte	33% + 2% ⁽³⁾	-	1
Caseificio	100%	Inferiore a 50.000 kg (3)	1
	100%	Compreso fra 50.000 kg e 200.000 kg (3)	2
	100%	Superiore a 200.000 kg (3)	3
Stagionatore	100%	Inferiore a 50.000 kg (3)	1
	100%	Compreso fra 50.000 kg e 200.000 kg (3)	2
	100%	Superiore a 200.000 kg (3)	3

⁽¹⁾ Il volume produttivo indicato in tabella riguarda:

- per il Caseificio, la quantità di prodotto ottenuto nell'annata casearia precedente;
- per lo Stagionatore, la quantità (kg) di prodotto immesso in stagionatura nell'anno precedente.

⁽²⁾ La quota annuale di controllo pari al 35% dei soggetti è così costituita:

- 5% in presenza (il 2% interesserà soggetti sottoposti a verifica negli anni precedenti);
- 30% documentale.

⁽³⁾ Il 33% corrisponde ad una visita ogni tre anni; il 2% interessa soggetti sottoposti a verifica negli anni precedenti.

Tab. 4 Frequenza controlli analitici sul prodotto finito effettuati da IFCQ

Operatore	Volumi di prodotto "dichiarato conforme" nell'anno precedente	N. campionamenti/anno
Caseificio	Inferiore a 50.000 kg	1
	Compreso fra 50.000 kg e 200.000 kg	2
	Superiore a 200.000 kg	3
Stagionatore	Inferiore a 50.000 kg	1
	Compreso fra 50.000 kg e 200.000 kg	2
	Superiore a 200.000 kg	3

NOTE: I campionamenti sopra identificati sono intesi per stabilimento produttivo ed eseguiti su lotti diversi. L'attività di campionamento viene eseguita al termine della fase di stagionatura presso l'operatore (Stagionatore o Caseificio) che emette la "Dichiarazione di conformità".

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di Controllo "Fiore Sardo" DOP	PC – FS Rev.0 10 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

Tab. 5 Classificazione delle non conformità (NC) e relativi trattamenti

(A Allevatore, R Raccogliore latte, C Caseificio, S Stagionatore)

Operatore	Codice NC	Descrizione NC	Codice/ Rif. PdC	Tipo	Trattamento	Azione OdC
A	FS01	Mancata evidenza idoneità ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente	Cfr. par. 8	Grave	Richiesta adeguamento condizioni, esclusione prodotto	MCR valutazione adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
R	FS02					
C	FS03					
S	FS04					
A	FS05	Mancata o tardiva notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità	Cfr. par. 5	Lieve	Adeguamento procedure e, in caso di mancata notifica, invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
R	FS06					
C	FS07					
S	FS08					
A	FS09	Mancata o tardiva notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio di conformità		Grave	Esclusione latte/prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
R	FS10					
C	FS11					
S	FS12					
A	FS13	Mancata o tardiva notifica delle comunicazioni di cessazione, sospensione o ripresa dell'attività	Cfr. par. 6	Lieve	Adeguamento procedure e, in caso di mancata notifica, invio comunicazione a IFCQ entro 10 gg	Valutazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancata comunicazione
R	FS14					
C	FS15					
S	FS16					
A	FS17	Identificazioni/registrazioni assenti e/o carenti senza perdita di tracciabilità/conformità		Lieve	Integrazione documentale entro 10 gg	MCR per richiamo adempimenti e controllo delle procedure
R	FS18					
C	FS19					
S	FS20					
A	FS21	Identificazioni/registrazioni assenti e/o carenti con perdita di tracciabilità/conformità	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
R	FS22					
C	FS23					
S	FS24					
A	FS25	Registrazione effettuata oltre i termini prescritti (entro 30 gg dagli stessi)	Cfr. par. 8	Lieve	Richiamo agli adempimenti	Valutazione registrazioni; MCR in caso di valutazione negativa
R	FS26					
C	FS27					
S	FS28					
A	FS29	Registrazione effettuata oltre i termini prescritti (oltre 30 gg dagli stessi)	Cfr. par. 8	Lieve	Richiamo agli adempimenti	MCR a riscontro corrette procedure di registrazione
R	FS30					
C	FS31					
S	FS32					
A	FS33	Mancato rispetto procedura invio comunicazioni periodiche	AC01, AC02, RC01, RC02, CC01, CC02, CC03, CC04, CC05, CC06, SC01, SC02, SC03	Lieve	Richiesta invio dichiarazioni entro 15 gg	Valutazione comunicazioni inviate; MCR in caso di valutazione negativa o mancato invio
R	FS34					
C	FS35					
S	FS36					

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di Controllo "Fiore Sardo" DOP	PC – FS Rev.0 10 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

A	FS37	Attività/lavorazione presso siti/locali non riconosciuti	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione latte/caglio/fermenti/ prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
R	FS38					
C	FS39					
S	FS40					
A	FS41	Gestione/lavorazione promiscua della materia prima/prodotto destinata/o alla DOP e quella/o non destinata/o a tal fine	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione latte/caglio/fermenti/ prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
R	FS42					
C	FS43					
S	FS44					
A	FS45	Indisponibilità della documentazione aziendale prodotta e/o ricevuta nell'ambito dell'attività ai fini DOP	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure; segnalazione ad ICQRF	MCR a riscontro adeguamento
R	FS46					
C	FS47					
S	FS48					
A	FS49	Mancata/tardiva comunicazione a IFCQ di programmazione, variazioni o assenza mensile di attività	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure	MCR a riscontro adeguamento
R	FS50					
C	FS51					
S	FS52					
A	FS53	Ubicazione fuori zona	A01	Grave	Richiesta adeguamento condizioni; esclusione prodotto realizzato fuori zona	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
A	FS54	Latte non idoneo	A02 e A03	Grave	Esclusione latte dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
R	FS55	Latte non idoneo	R01 Cfr. par. 8 e 8.2	Grave	Esclusione latte dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
C	FS56	Ubicazione fuori zona	C01	Grave	Richiesta adeguamento condizioni; esclusione prodotto realizzato fuori zona	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
C	FS57	Omessa comunicazione delle informazioni sui centri di raccolta/stoccaggio temporanei	Cfr. par. 8.2	Lieve	Adeguamento delle procedure; segnalazione ad ICQRF	MCR a riscontro adeguamento
C	FS58	Latte, caglio, fermenti, non conformi	C02, C03 e C04 Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP di latte, caglio, fermenti e dell'eventuale prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
C	FS59	Latte, caglio, fermenti ricevuti con documentazione accompagnatoria/etichettatura carente senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze ad IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di Controllo "Fiore Sardo" DOP	PC – FS Rev.0 10 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

C	FS60	Latte, caglio, fermenti ricevuti con documentazione accompagnatoria/etichettatura mancante o carente con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP di materia prima, caglio, fermenti ed eventuale prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
C	FS61	Tecniche di lavorazione non conformi	C04 e C05	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
C	FS62	Caratteristiche fisiche del lotto non conformi in misura superiore al 25% delle unità controllate	C06 Cfr. 10.4.1	Grave	Esclusione lotto dal circuito DOP	MCR per verifica esclusione del lotto se non già riscontrata
C	FS63	Caratteristiche organolettiche non conformi ¹	C06 Cfr. 10.4.1	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR per verifica esclusione del lotto se non già riscontrata
C	FS64	Caratteristiche chimiche non conformi	C07 Cfr. 10.4.1	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR per nuovo campionamento
C	FS65	Tempi di stagionatura non conformi	C08	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
C	FS66	Autocontrollo parziale	Cfr. par. 8.3	Lieve	Richiesta adeguamento con recupero, nell'anno in corso, delle analisi non effettuate l'anno precedente	In caso di mancato adeguamento entro i termini comunicati, recupero frequenza con MCR da parte di IFCQ
	FS67	Autocontrollo assente		Grave		
C	FS68	Strumentazione per le misure in autocontrollo prive dello stato di taratura	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 30 gg	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento, si applica NC successiva
	FS69	Mancato adeguamento dello stato di taratura della strumentazione		Grave	Richiesta adeguamento	MCR a riscontro adeguamento
C	FS70	Utilizzo di dischi di caseina non autorizzati	Cfr. par. 8.3	Grave	Adeguamento delle procedure; esclusione dal circuito DOP del prodotto marchiato con matrici non autorizzate	MCR a riscontro adeguamento
C	FS71	Identificazione delle forme destinate alla DOP carente senza pregiudizio di conformità e tracciabilità	Cfr. par. 8.3	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
C	FS72	Identificazione delle forme destinate alla DOP assente o carente con pregiudizio di conformità e/o tracciabilità	Cfr. par. 8.3	Grave	Adeguamento delle procedure; esclusione dal circuito DOP del prodotto	MCR a riscontro adeguamento
C	FS73	Etichetta conforme su prodotto non DOP	C09 Cfr. par. 10.1.1	Grave	Adeguamento delle procedure e rimozione etichetta	MCR a riscontro adeguamento

¹ NC applicata nel caso sia prevista l'esclusione dell'intero lotto in applicazione della procedura di verifica delle caratteristiche organolettiche di cui al paragrafo 10.4.1.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di Controllo "Fiore Sardo" DOP	PC – FS Rev.0 10 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

C	FS74	Utilizzo, per prodotto destinato alla DOP, di etichetta non conforme	C09 Cfr. par. 10.1.1	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
C	FS75	Omessa/tardiva/carente comunicazione di declassamento prodotto dichiarato conforme non certificato	Cfr. par. 8.4.2	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione adeguamento documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancato adeguamento
C	FS76	Gestione non conforme del prodotto da declassare o declassato già certificato	Cfr. par. 8.4.3	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
S	FS77	Ubicazione fuori zona	S01	Grave	Richiesta adeguamento condizioni; esclusione prodotto realizzato fuori zona	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
S	FS78	Tecniche di lavorazione non conformi	S02	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
S	FS79	Caratteristiche fisiche del lotto non conformi in misura superiore al 25% delle unità controllate	S03 Cfr. 10.4.1	Grave	Esclusione lotto dal circuito DOP	MCR per verifica esclusione del lotto se non già riscontrata
S	FS80	Caratteristiche organolettiche non conformi ²	S03 Cfr. 10.4.1	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR per verifica esclusione del lotto se non già riscontrata
S	FS81	Caratteristiche chimiche non conformi	S04 Cfr. 10.4.1	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR per nuovo campionamento
S	FS82	Tempi di stagionatura non conformi	S05	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
S	FS83	Prodotto fresco ricevuto con documentazione accompagnatoria carente senza pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze ad IFCQ	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
S	FS84	Prodotto fresco ricevuto con documentazione accompagnatoria mancante o carente con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP del prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
S	FS85	Prodotto ricevuto da soggetto non riconosciuto	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento

² NC applicata nel caso sia prevista l'esclusione dell'intero lotto in applicazione della procedura di verifica delle caratteristiche organolettiche di cui al paragrafo 10.4.1.

 IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico	Piano di Controllo "Fiore Sardo" DOP	PC – FS Rev.0 10 settembre 2026 © IFCQ
---	---	---

S	FS86	Autocontrollo parziale	Cfr. par. 8.4	Lieve	Richiesta adeguamento con recupero, nell'anno in corso, delle prove fisiche ed organolettiche non effettuate l'anno precedente	In caso di mancato adeguamento entro i termini comunicati, MCR per esecuzione prove mancanti
	FS87	Autocontrollo assente		Grave		
S	FS88	Strumentazione per le misure in autocontrollo prive dello stato di taratura	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento, si applica NC successiva
S	FS89	Mancato adeguamento dello stato di taratura della strumentazione	Cfr. par. 8	Grave	Richiesta adeguamento	MCR a riscontro adeguamento
S	FS90	Etichetta conforme su prodotto non DOP	S06 Cfr. par. 10.1.1	Grave	Adeguamento delle procedure e rimozione etichetta	MCR a riscontro adeguamento
S	FS91	Utilizzo, per prodotto destinato alla DOP, di etichetta non conforme	S06 Cfr. par. 10.1.1	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
S	FS92	Omessa/tardiva/carente comunicazione di declassamento prodotto dichiarato conforme non certificato	Cfr. par. 8.4.2	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione adeguamento documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancato adeguamento
S	FS93	Gestione non conforme del prodotto da declassare o declassato già certificato	Cfr. par. 8.4.3	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni

Elenco Allegati al Piano di Controllo

Allegato n.	Nome documento
1	Domanda di adesione al sistema di controllo e certificazione
2	Richiesta di recesso dal sistema di controllo
3	Dichiarazione subentro in attività