PIANO DI CONTROLLO

FIORE SARDO
Denominazione di Origine Protetta

Redatto ASD:		Approvato DG:	

INDICE

1. PREMESSA 4
2. RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI 5
3. SIGLE ED ABBREVIAZIONI UTILIZZATE 7

4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO 8
4.1 CAMPO DI APPLICAZIONE 8
4.2 ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO 8
4.3 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO 8
4.3.1 La richiesta di riconoscimento 8
4.3.2 Contenuti della richiesta di riconoscimento 9
4.3.3 La richiesta presentata tramite il Consorzio di tutela 9
4.4 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E REGISTRAZIONE 10
4.4.1 Requisiti iniziali applicabili agli allevamenti per il riconoscimento 10
4.4.2 Requisiti iniziali applicabili ai raccoglitori di latte per il riconoscimento 11
4.4.3 Caseifici e stagionatori: requisiti e adempimenti iniziali 12
4.4.4 Requisiti iniziali applicabili ai caseifici per il riconoscimento 12
4.4.5 Requisiti iniziali applicabili agli stagionatori per il riconoscimento 13
4.4.6 Validità del riconoscimento e della registrazione 14
4.4.7 Condizioni di mantenimento 14
4.4.8 Modifiche intervenute sugli elementi documentati nella richiesta iniziale 14
4.5 EVENTUALE CESSAZIONE, RECESSO E SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA' 15

5. CONTROLLI E VERIFICHE PRESSO I SOGGETTI RICONOSCIUTI 16
5.1 NOTE METODOLOGICHE GENERALI 16
5.2 CRITERI GENERALI PER GLI ALLEVAMENTI 16
5.3 CRITERI GENERALI PER I RACCOGLITORI 17
5.4 CRITERI GENERALI PER I CASEIFICI 17
5.5 CRITERI GENERALI PER GLI STAGIONATORI 18

6. REQUISITI DI CONFORMITA' 19
6.1.1 ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO DELL'ALLEVAMENTO 19
a) Rispetto all'ubicazione, alla razza e alla consistenza del gregge 19
b) Rispetto alle caratteristiche, alla consegna e alla destinazione del latte 19
6.1.2 VERIFICHE DI INEQ 20
6.2.1 ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO DEL RACCOGLITORE DI LATTE 21
6.2.2 VERIFICHE DI INEQ 22
6.3.1 ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO DEL CASEIFICIO 23
a) Rispetto alla provenienza, raccolta, stoccaggio ed eventuale vendita del latte 23
b) Rispetto alla caseificazione 24
c) Rispetto alla forma, alla scottatura e alla marchiatura 27
d) Rispetto alla salamoia 27
e) Rispetto alla stagionatura 27
f) Rispetto alla rintracciabilità 28
g) Rispetto ad altri adempimenti 28
6.3.2 VERIFICHE DI INEQ 29
6.4.1 ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO DELLO STAGIONATORE 33

a) Rispetto alla presa in carico e alla stagionatura 33
b) Rispetto alla rintracciabilità 33
c) Rispetto ad altri adempimenti 34
6.4.2 VERIFICHE DI INEQ 34

7. REQUISITI DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO STAGIONATO 35
7.1 AUTOCONTROLLO DEL CASEIFICIO O DELLO STAGIONATORE 35
7.2 VERIFICHE DI INEQ 36

8. ADEMPIMENTI FINALI 40

9. ETICHETTATURA 41
9.1 ADEMPIMENTI DEI CASEIFICI O DEGLI STAGIONATORI 41
9.2 VERIFICHE DI INEQ 42

10. DISCIPLINA APPLICATIVA GENERALE 43

11. OBBLIGHI GENERALI DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI 44

12. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA' 45

13. GIUNTA DI APPELLO 51

14. ELENCO DEGLI ALLEGATI 52

1. PREMESSA

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP/IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (Articolo 7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri (Articolo 37).

INEQ ha adottato il presente documento che costituisce la rappresentazione del sistema di controllo e schema di certificazione della DOP Fiore Sardo (di seguito: Piano di controllo) il cui Disciplinare è registrato con Regolamento della Commissione n. 1263/1996 del 12 giugno 1996 ai sensi del Reg. CEE n. 2081/92 – sostituito dal Reg. (UE) n. 1151/2012.

Il Piano di controllo sintetizza gli elementi essenziali del Disciplinare registrato e descrive tutti gli elementi che caratterizzano il Fiore Sardo e l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché lo stesso possa essere certificato ai fini della DOP.

INEQ conserva copia della vigente edizione del Piano di controllo, a disposizione di tutti i soggetti interessati con la qualifica di allevatori, raccoglitori di latte, caseifici e stagionatori.

A tutti i fini previsti dal presente Piano di controllo, l'Organismo di controllo autorizzato è l'Istituto Nord Est Qualità, con sede in via Rodeano n. 71, 33038 – San Daniele del Friuli (Udine).

2. RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI

- **Manuale della Qualità** di INEQ
- **Regolamento (CE) n. 1263/1996 della Commissione del 12 giugno 1996**, con cui la denominazione "Fiore Sardo" è iscritta quale indicazione geografica protetta nel registro delle denominazioni d'origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del regolamento (CEE) 2081/92
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012:** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotto
- **Decreto Legislativo 19 novembre 2004, n. 297** "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari"
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura"
- **Decreto MIPAAF del 18 gennaio 2016:** riconoscimento del Consorzio di tutela del Fiore Sardo e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 199, n. 526 per la DOP "Fiore Sardo"
- **Nota MIPAAF del 29 febbraio 2016 (prot. 0004025):** relativa alla sostituzione dell'Organismo di controllo e della richiesta di stesura del relativo piano di controllo DOP "Fiore Sardo"
- **Disciplinare di produzione della DOP "Fiore Sardo" – www.politicheagricole.it**

La DOP "Fiore Sardo" è riservata al formaggio a pasta dura, cruda, di forma costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi orizzontali unite per la base maggiore.

La zona di produzione della DOP "Fiore Sardo" comprende l'intero territorio della regione autonoma Sardegna.

Il latte per la produzione della DOP proviene da soggetti di razza sarda.

La DOP "Fiore Sardo" è ottenuta da latte intero, fresco, crudo di pecora.
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.
Le caratteristiche del latte fresco devono essere le seguenti:

- *pH intorno a 6,6*
- *percentuale media di grasso: tra 6,2 e 7,5*
- *percentuale media di proteine tra: 5,5 e 6,3.*

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, vien filtrato e versato nella caldaia di coagulazione;*
- *viene quindi coagulato con l'aggiunta di caglio in pasta di agnello e/o capretto, alla 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 usano quantità comprese tra 35-40 grammi di pasta di caglio e, comunque, in quantità tale da determinare la coagulazione in circa 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 grani 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 di 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 in salamoia satura. Il piatto della forma che emerge dal bagno salino può essere ricoperto con sale. La salatura si protrae per 36-48 ore. Terminata questa fase, le forme vengono estratte dal bagno salino ed avviate alla stagionatura.*

La stagionatura del "Fiore Sardo" comprende 3 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 della erbustive ed arboree tipiche. Questa fase dura circa due settimane e in questo periodo i formaggi subiscono ripetuti rivoltamenti.*
- *II° fase: avviene in locale attigui a quello della I° fase e dura circa 3 mesi, alla temperatura 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 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.*

La DOP "Fiore Sardo" deve presentare:
peso: da 1,500 a 4 kg. Sono ammesse variazioni in più o in meno legate alle condizioni tecniche di produzione.
crosta: da giallo carico a marrone scuro;
pasta bianca o giallo paglierino;
sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione;
grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.

Il formaggio "Fiore Sardo" è usato, oltre che da tavola, anche da grattugia se la stagionatura si è protratta per almeno 6 mesi,

La DOP "Fiore Sardo" viene immessa al consumo con il seguente contrassegno:

FIORE SARDO

3. SIGLE ED ABBREVIAZIONI UTILIZZATE

Ai fini della consultazione del Piano di controllo si richiamano le sigle di seguito utilizzate per altrettante definizioni e classificazioni ufficiali:

DDT	Documento di trasporto
DOP	Denominazione di origine protetta
Co. Ce.	Comitato di Certificazione
INEQ	Istituto Nord Est Qualità
MIPAAF	Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali
ICQRF	Ispettorato Centrale Qualità Repressione Frodi
DIFFIDA	Misura che invita formalmente il soggetto interessato ad assumere azioni correttive al fine di ripristinare condizioni conformi
STOP / DOP	Misura che comporta una sospensione delle operazioni ai fini della DOP fino ad accertamento della conformità
NO / DOP	Misura che accerta la carenza dei requisiti per la DOP
EX / DOP	Misura che esclude il prodotto già autocertificato con la DOP
MCR	Misura che applica verifiche ispettive supplementari ogni volta che ne ricorrono le condizioni

4. ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

4.1 CAMPO DI APPLICAZIONE

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Piano di controllo gli allevatori di ovini (di seguito solo: allevatori), i raccoglitori di latte (di seguito solo: raccoglitori), i caseifici e gli stagionatori, che intervengono nella filiera produttiva del prodotto che si vuole identificare come Fiore Sardo DOP.

Il caseificio può identificare un solo medesimo soggetto qualora eserciti anche l'attività di stagionatura del formaggio presso un'unica sede produttiva.

4.2 ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

I soggetti che intendono operare nell'ambito delle procedure previste dal sistema di controllo devono presentare apposita richiesta di riconoscimento presso l'Organismo di controllo (di seguito: INEQ).

Con l'atto della presentazione della richiesta di riconoscimento e, quindi per effetto dell'esercizio del medesimo, tutti i soggetti richiedenti accettano integralmente i contenuti del presente Piano di controllo ed assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Le procedure di riconoscimento sono descritte al successivo punto 4.4

I soggetti riconosciuti si impegnano a collaborare con INEQ facilitando l'attività di controllo svolta con o senza preavviso dai suoi incaricati per la verifica degli adempimenti di loro competenza, del prodotto e del suo processo di elaborazione, anche mettendo a disposizione di INEQ tutti i documenti e le registrazioni pertinenti (compresi, su richiesta i documenti di trasporto e di vendita).

4.3 MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA RICHIESTA DI RICONOSCIMENTO

La richiesta di riconoscimento, redatta e sottoscritta direttamente dal soggetto richiedente, deve essere recapitata presso INEQ.

In presenza del Consorzio di tutela autorizzato, questi potrà consegnare la richiesta di riconoscimento in nome e per conto sia dei propri associati che per altri soggetti in forza di specifica delega. La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente nel caso in cui la delega riguardi anche i rapporti economici. La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela dettagliando e/o evidenziando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun soggetto sulla base del sistema tariffario in vigore.

4.3.1 La richiesta di riconoscimento

Il soggetto che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal sistema di controllo, deve presentare la richiesta di riconoscimento secondo le istruzioni ed i modelli che seguono:

Per l'allevamento	Richiesta di riconoscimento	**Allegato n. 1**
Per il raccoglitore	Richiesta di riconoscimento	**Allegato n. 2**
Per il caseificio	Richiesta di riconoscimento	**Allegato n. 3**
Per lo stagionatore	Richiesta di riconoscimento	**Allegato n. 4**

4.3.2 Contenuti della richiesta di riconoscimento

La richiesta di riconoscimento formalizzata utilizzando gli appositi moduli e i corrispondenti schemi deve essere compilata in ogni sua parte ed integrata da tutta la documentazione prescritta per il singolo soggetto da riconoscere nell'ambito del sistema di controllo.

Nella richiesta di riconoscimento il richiedente dichiara:

1) di essere a conoscenza, di accettare ed osservare senza eccezione alcuna tutte le prescrizioni disposte dal sistema di controllo della DOP approvato dal MIPAAF;
2) di essere a conoscenza, di accettare ed osservare il sistema tariffario approvato dal MIPAAF e di corrispondere a INEQ tutte le somme che gli saranno singolarmente addebitate in applicazione del medesimo;
3) di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla vigente legislazione;
4) di impegnarsi:
   a) ad operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione della DOP;
   b) a dare esecuzione a tutte indistintamente le prescrizioni impartite da INEQ in dipendenza del sistema di controllo che il medesimo è stato autorizzato a sviluppare nonché delle corrispondenti istruzioni e/o procedure operative;
   c) ad accettare le misure di trattamento delle eventuali non conformità che INEQ accerterà in applicazione del sistema di controllo; il soggetto interessato può promuovere ricorso entro 7 giorni dal ricevimento della comunicazione del trattamento di non conformità nei confronti di tutte le decisioni assunte dall'Organismo stesso, presentandolo all'organo di revisione costituito dalla Giunta di Appello competente, che lo giudicherà entro i 30 giorni successivi alla specifica presentazione; nessun altro ricorso può essere presentato a INEQ e le spese di appello sono a carico del soccombente;
   d) ad autorizzare INEQ all'utilizzo dei dati acquisiti a proposito della propria attività per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema di controllo della DOP;
   e) a comunicare in forma scritta ad INEQ, entro 15 giorni lavorativi dal loro accadimento, tutte le variazioni ai dati ed alle informazioni rilevanti riportati nella richiesta di riconoscimento.

4.3.3 La richiesta presentata tramite il Consorzio di tutela

Il soggetto che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal sistema di controllo, può presentare domanda tramite il Consorzio di tutela riconosciuto dal MIPAAF.

Nel caso di richiesta di riconoscimento consegnata tramite il Consorzio di tutela in forza di specifica delega, la stessa dovrà essere formalizzata utilizzando la medesima modulistica ed essere compilata in ogni sua parte, nonché contenere tutta la documentazione prescritta dal modello per il singolo soggetto da riconoscere nell'ambito del sistema di controllo.

Alla richiesta di riconoscimento, deve essere allegata anche la specifica delega rilasciata al Consorzio di tutela così come prevista al precedente punto 4.3.

4.4 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E REGISTRAZIONE

INEQ, ricevuta la richiesta di riconoscimento, verifica la correttezza, la completezza e l'ammissibilità della documentazione trasmessa (anche attraverso il Consorzio di Tutela), richiedendo se necessario eventuali integrazioni e/o modifiche della stessa.

Conclusa positivamente la verifica documentale, INEQ provvede ad apposito sopralluogo ispettivo per la verifica delle dichiarazioni e informazioni trasmesse dal richiedente, redigendo apposito verbale.

In caso di esito positivo del sopralluogo, INEQ rilascia il corrispondente provvedimento di riconoscimento, che comporta l'attribuzione di un codice che identifica il soggetto riconosciuto nell'ambito di un determinato insediamento produttivo, consentendogli di operare ai fini del Piano di controllo. I riconoscimenti sono validati e confermati dal Co. Ce. secondo le modalità dallo stesso previste.

Al contrario, il soggetto non viene riconosciuto fino a che non vengono rimosse le cause che ostacolano il riconoscimento, previa corrispondente estensione dell'attività istruttoria.

Il codice di identificazione è costituito da un codice alfanumerico attribuito da INEQ.

Il provvedimento di riconoscimento e di attribuzione del corrispondente codice sono trasmessi al soggetto interessato e per conoscenza al Consorzio di Tutela con apposite comunicazioni.

INEQ ordina un elenco anagrafico di tutti i soggetti riconosciuti e ne cura il costante aggiornamento.

4.4.1 Requisiti iniziali applicabili agli allevamenti per il riconoscimento

Gli allevamenti già riconosciuti nel sistema di controllo del Fiore Sardo DOP conservano la propria identificazione anagrafica senza alcuna soluzione di continuità ai fini applicativi del sistema di controllo.

A tal fine formalizzano per iscritto l'accettazione del nuovo sistema di controllo e di tutti gli adempimenti da esso derivanti attraverso l'**Allegato n. 5** che deve pervenire ad INEQ possibilmente entro il 30/06/2018 per la pubblicazione nell'elenco unico degli allevamenti riconosciuti dal sistema di controllo.

Anche gli allevamenti ubicati nella regione Sardegna, già inseriti e riconosciuti per operare in attuazione di altri sistemi di controllo DOP/IGP e per i quali risulta già documentato in tale ambito l'impiego di animali di Razza Sarda, possono essere inseriti e riconosciuti nel sistema di controllo della DOP Fiore Sardo previa consegna sottoscritta dell'Allegato n. 5 senza l'esecuzione di sopralluogo; mentre per gli stessi allevamenti per i quali non risulta già documentato l'impiego di animali di Razza Sarda, possono essere inseriti e riconosciuti nel sistema di controllo della DOP Fiore Sardo previa consegna sottoscritta dell'**Allegato n. 6**, con l'esecuzione di sopralluogo.

Gli allevamenti non riconosciuti seguono invece le procedure per loro descritte per l'accesso ed il riconoscimento così come previsto dal presente Piano di controllo.

Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento e la conformità di quanto indicatovi, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale (qualora nel corso della verifica non emergano situazioni tali da richiedere un supplemento di istruttoria) notifica all'allevamento i documenti rappresentativi del sistema di controllo, la notifica è sottoscritta per ricevuta ed accettazione.

Nel corso dell'audit iniziale, INEQ verifica la sostanziale coerenza delle informazioni riportate nella richiesta di riconoscimento e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, con riferimento a che:

a) l'allevamento sia situato nella regione Sardegna;
b) l'allevamento sia di ovini (pecore), riscontrando consistenza e genetica (razza) del gregge;
c) sia presente il riconoscimento rilasciato dall'ASL;
d) il latte di pecora destinato ai fini della DOP sia ottenuto da capi di razza Sarda e venga specificamente identificato e nettamente separato da quello di altre specie animali, se presenti in allevamento.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento di riconoscimento dell'allevamento e di attribuzione di un codice di identificazione, notificandolo all'interessato e al Consorzio di tutela.

Con il provvedimento di riconoscimento, INEQ mette a disposizione sul proprio sito internet e/o sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it. lo schema per la redazione del registro di scarico del latte (**Allegato n. 7**).

L'allevamento può utilizzare un registro a schema libero purché riporti le informazioni in esso indicate e consenta la puntuale registrazione dei dati richiesti.

Il registro è tenuto su supporto cartaceo; può essere tenuto anche su supporto informatico e deve essere reso disponibile ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ e deve essere conservato, integro, completo e consultabile.

È facoltà dell'allevatore detenere un registro distinto per ogni singolo soggetto che opera materialmente la raccolta del latte conferito.

4.4.2 Requisiti iniziali applicabili ai raccoglitori di latte per il riconoscimento

Per raccoglitore si intende un soggetto riconosciuto che si interpone tra l'allevamento e il caseificio nella compravendita di latte idoneo alla produzione DOP con o senza attività di stoccaggio.

I raccoglitori già riconosciuti nel sistema di controllo del Fiore Sardo DOP conservano la propria identificazione anagrafica senza alcuna soluzione di continuità ai fini applicativi del sistema di controllo.

A tal fine formalizzano per iscritto l'accettazione del nuovo sistema di controllo e di tutti gli adempimenti da esso derivanti attraverso l'**Allegato n. 8** che deve pervenire ad INEQ entro 30 giorni dalla pubblicazione del D.M. di autorizzazione di INEQ sul sito internet del Ministero.

I raccoglitori non riconosciuti seguono invece le procedure per loro descritte per l'accesso ed il riconoscimento così come previsto dal presente Piano di controllo.

Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento e la conformità di quanto indicatovi, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale (qualora nel corso della verifica non emergano situazioni tali da richiedere un supplemento di istruttoria) notifica al raccoglitore i documenti rappresentativi del sistema di controllo, la notifica è sottoscritta per ricevuta ed accettazione.

Nel corso dell'audit iniziale, INEQ verifica la sostanziale coerenza delle informazioni riportate nella richiesta di riconoscimento e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, con riferimento a che:

a) sia presente il riconoscimento rilasciato dall'ASL;
b) i mezzi e le attrezzature siano idonee per la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio del latte idoneo alla DOP rispetto a latte non idoneo;
c) siano presenti adeguati sistemi di identificazione e rintracciabilità del latte e dei fornitori. In particolare, il raccoglitore deve rendere disponibile ai controlli un proprio elenco dei trasportatori impiegati nella raccolta del latte, che comprenda, almeno l'anagrafica del trasportatore e l'identificazione e la capacità del/dei mezzo/mezzi di trasporto utilizzati.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento di riconoscimento del raccoglitore e di attribuzione di un codice di identificazione, notificandolo all'interessato e al Consorzio di tutela.

Con il provvedimento di riconoscimento, INEQ mette a disposizione sul proprio sito internet e/o sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it. lo schema per la redazione del registro di carico/scarico del latte raccolto (**Allegato n. 9**).

Il registro è implementato direttamente su supporto informatico e come tale può essere in qualsiasi momento consultato da INEQ per le corrispondenti attività di verifica e certificazione.

4.4.3 Caseifici e stagionatori: requisiti e adempimenti iniziali

I caseifici e gli stagionatori già riconosciuti nel sistema di controllo del Fiore Sardo DOP conservano la propria identificazione anagrafica senza alcuna soluzione di continuità ai fini applicativi del sistema di controllo.

A tal fine formalizzano per iscritto l'accettazione del nuovo sistema di controllo e di tutti gli adempimenti da esso derivanti attraverso l'**Allegato n. 8** che deve pervenire ad INEQ entro 30 giorni dalla pubblicazione del D.M. di autorizzazione di INEQ sul sito internet del Ministero.

I caseifici e gli stagionatori non riconosciuti seguono invece le procedure per loro descritte per l'accesso ed il riconoscimento così come previsto dal presente Piano di controllo.

4.4.4 Requisiti iniziali applicabili ai caseifici per il riconoscimento

Ricevuta la richiesta di riconoscimento, INEQ verifica che l'insediamento produttivo del richiedente sia situato nella regione Sardegna; che la richiesta di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica, compilata in ogni sua parte e che la documentazione fornita ad integrazione sia adeguata alle prescrizioni.

Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento e la conformità di quanto indicatovi, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale (qualora nel corso della verifica non emergano situazioni tali da richiedere un supplemento di istruttoria) notifica al caseificio i documenti rappresentativi del sistema di controllo, la notifica è sottoscritta per ricevuta ed accettazione.

Nel corso dell'audit iniziale, INEQ verifica la sostanziale coerenza delle informazioni riportate nella richiesta di riconoscimento e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, con riferimento a che:

a) siano presenti adeguate attrezzature ed impianti idonei per la raccolta, il ricevimento, lo stoccaggio e la lavorazione del latte idoneo alla DOP;
b) sia disponibile un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità (cartaceo e/o informatico) del latte e del prodotto, tale da implementare compiutamente tutti i riscontri della rintracciabilità.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento di riconoscimento del caseificio e di attribuzione di un codice di identificazione, identificando il singolo insediamento produttivo sulla base di una sigla alfanumerica, notificandolo all'interessato e al Consorzio di tutela al fine del rilascio delle matrici.

Con il provvedimento di riconoscimento, INEQ mette a disposizione sul proprio sito internet e/o sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it. lo schema per la redazione del registro di ricevimento del latte (**Allegato n. 10**), del registro della produzione (**Allegato n. 11**) e del registro dello stagionatore (**Allegato n. 12**).

I registri sono implementati direttamente su supporto informatico e come tale possono essere in qualsiasi momento consultati da INEQ per le corrispondenti attività di verifica e certificazione.

4.4.5 Requisiti iniziali applicabili agli stagionatori per il riconoscimento

Ricevuta la richiesta di riconoscimento, INEQ verifica che l'insediamento produttivo del richiedente sia situato nella regione Sardegna; che la richiesta di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica, compilata in ogni sua parte e che la documentazione fornita ad integrazione sia adeguata alle prescrizioni.

Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento e la conformità di quanto indicatovi, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale (qualora nel corso della verifica non emergano situazioni tali da richiedere un supplemento di istruttoria) notifica allo stagionatore i documenti rappresentativi del sistema di controllo, la notifica è sottoscritta per ricevuta ed accettazione.

Nel corso dell'audit iniziale, INEQ verifica la sostanziale coerenza delle informazioni riportate nella richiesta di riconoscimento e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, con riferimento a che:

a) siano presenti adeguate strutture e attrezzature per la stagionatura;
b) sia disponibile un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità (cartaceo e/o informatico) del prodotto, tale da implementare compiutamente tutti i riscontri della rintracciabilità.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento di riconoscimento dello stagionatore e di attribuzione di un codice di identificazione, identificando il singolo insediamento

produttivo sulla base di una sigla alfanumerica, notificandolo all'interessato e al Consorzio di tutela.

Con il provvedimento di riconoscimento, INEQ mette a disposizione sul proprio sito internet e/o sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it. lo schema per la redazione del registro dello stagionatore (Allegato n. 12).

Il registro è implementato direttamente su supporto informatico e come tale può essere in qualsiasi momento consultato da INEQ per le corrispondenti attività di verifica e certificazione.

4.4.6 Validità del riconoscimento e della registrazione

La validità del riconoscimento ad operare ai fini del sistema di controllo della DOP, fatti salvi i casi di cessazione o di recesso o di sospensione volontaria dell'attività, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata a INEQ da parte del MIPAAF.

Il riconoscimento e il mantenimento negli elenchi anagrafici dei soggetti riconosciuti da INEQ ai fini della DOP sono automaticamente rinnovati fino all'eventuale presentazione formale della richiesta di recesso del soggetto interessato, così come previsto dal successivo punto 4.5

4.4.7 Condizioni di mantenimento

Positivamente conclusa l'istruttoria di riconoscimento secondo le procedure precedentemente descritte, i soggetti riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità con le modalità e le frequenze indicate dal sistema di controllo.

4.4.8 Modifiche intervenute sugli elementi documentati nella richiesta iniziale

Per la validità del mantenimento ai fini del sistema di controllo della DOP, le situazioni aziendali che fossero oggetto di variazione (quali, a titolo di esempio non esaustivo: variazioni relative alla proprietà o all'anagrafica aziendale o al codice ASL, variazioni strutturali e/o produttive, organizzative, eccetera) rispetto a quanto documentato nell'iniziale richiesta di riconoscimento per l'accesso al sistema di controllo (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa), devono essere formalmente comunicate per iscritto a INEQ da parte del soggetto riconosciuto entro 15 giorni lavorativi dal loro accadimento.

Nel caso in cui, il raccoglitore o il caseificio venga a qualsiasi titolo a conoscenza di eventuali variazioni anagrafiche e/o cessazioni di attività relative agli allevamenti, deve darne tempestiva comunicazione ad INEQ.

Nei casi dianzi considerati, INEQ, entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, procede alla valutazione della documentazione pervenuta e ne comunica l'esito all'interessato, provvedendo se necessario a richiedere eventuali integrazioni documentali o ad effettuare sopralluoghi intesi a verificare il permanere dei requisiti di idoneità prescritti e ad emettere un provvedimento integrativo/modificativo dell'originale provvedimento di riconoscimento.

4.5 EVENTUALE CESSAZIONE, RECESSO E SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA'

Il soggetto riconosciuto che cessa la propria attività o che intende recedere dall'attività ai fini della DOP informa INEQ per iscritto.

Il caseificio, con la comunicazione di cessazione dell'attività dovrà restituire direttamente al Consorzio di tutela le matrici.

Perfezionate le procedure connesse alla cessazione dell'attività, INEQ emette specifico provvedimento di revoca del riconoscimento.

La cessazione dell'attività ai fini del sistema di controllo interviene a decorrere dalla documentata ricezione da parte del soggetto interessato del corrispondente provvedimento di revoca. L'emissione del provvedimento di revoca del riconoscimento comporta la cancellazione del soggetto dall'elenco dei soggetti riconosciuti.

La sospensione temporanea e volontaria dell'attività per la DOP, senza la cessazione della stessa, non dà titolo ad alcuna movimentazione della posizione anagrafica ma deve essere comunicata dal soggetto riconosciuto in forma scritta a INEQ per essere fatta valere ai fini delle procedure previste dal sistema di controllo, aspetti tariffari compresi.

Conseguentemente il soggetto interessato sospende i propri adempimenti autocertificativi ai fini del sistema di controllo della DOP.

Il soggetto che sospende volontariamente l'attività non è tenuto a comunicare le eventuali modifiche intervenute sugli elementi documentati nella richiesta iniziale di cui al precedente paragrafo 4.4

INEQ prende atto della comunicazione pervenuta e, conferma trasmettendo una nota scritta all'interessato, l'intervenuta corrispondente temporanea sospensione della propria attività di controllo e verifica presso il soggetto medesimo. L'eventuale ripresa dell'attività ai fini della DOP deve essere sempre comunicata, anticipatamente e per iscritto, ad INEQ da parte del soggetto interessato comprensiva delle variazioni eventualmente intervenute durante il periodo di sospensione.

L'eventuale ripresa dell'attività presso il medesimo insediamento produttivo – già cessato o revocato – comporta invece la presentazione di una nuova richiesta di riconoscimento e l'attribuzione conseguente di un nuovo codice di identificazione, fatta salva la possibilità di ripristinare l'uso del codice pregresso presso la medesima azienda e nel quadro dello stesso insediamento produttivo, laddove non si prefigurino ipotesi di confusione o errore e ferme le procedure di controllo comunque previste per il riconoscimento.

5. CONTROLLI E VERIFICHE PRESSO I SOGGETTI RICONOSCIUTI

5.1 NOTE METODOLOGICHE GENERALI

Al fine della verifica del rispetto degli adempimenti posti a carico dei soggetti riconosciuti, INEQ munisce il personale specificamente incaricato di:

a) apposito tesserino di riconoscimento da esibirsi ad ogni accesso in Azienda ed in ogni altra circostanza analoga;
b) dotazione appropriata per i fini igienico-sanitari e necessaria all'ingresso in Azienda (calzari, camice, ecc.);
c) documentazione ed informazioni utili e necessarie allo svolgimento della verifica stessa (disposizioni normative, verbali, istruzioni, eccetera).

Per l'esecuzione degli audit, il personale incaricato utilizza per la rilevazione di misure connesse all'attività di controllo dei requisiti della materia prima strumenti verificati con apposite procedure. Nel caso siano utilizzati strumenti reperiti presso il soggetto controllato e dallo stesso messi a disposizione, il personale incaricato acquisisce evidenza della relativa taratura o della più recente verifica.

I controlli sono generalmente distinti in:

a) controlli ordinari in esecuzione del Piano di controllo;
b) controlli ispettivi supplementari, originati da visite di accertamento a seguito di non conformità riscontrate e/o da visite per la verifica delle azioni correttive.

Per ogni sessione di verifica l'incaricato redige apposito rapporto.

Il rapporto deve essere compilato in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata per la Ditta nelle mani della persona che ha assistito alla verifica e, con l'indicazione, qualora non sia il titolare della Ditta, che lo stesso sarà portato a conoscenza dei contenuti del medesimo.

INEQ acquisisce il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni Ditta.

5.2 CRITERI GENERALI PER GLI ALLEVAMENTI

L'attività di controllo ordinaria prevede su base annua almeno una verifica presso:

a) il 100% degli allevamenti che annoverano i requisiti e gli adempimenti previsti dal sistema di controllo per l'allevatore e il caseificio presso il medesimo sito ovvero presso due siti diversi ma riconducibili alla stessa Ditta;
b) il 10% degli allevamenti, scelti casualmente tra tutti quelli riconosciuti che nell'anno immediatamente precedente hanno consegnato latte ai fini della DOP.

L'allevamento che risulta cessato (revocato dal sistema di controllo) nell'intertempo o che ha comunicato per iscritto la temporanea sospensione dell'attività ai fini DOP, è automaticamente escluso dalla programmazione, previa cancellazione dal corrispondente rateo annuale.

L'attività di controllo è finalizzata ad accertare la conformità delle procedure di autocertificazione poste in essere; il corretto adempimento degli obblighi dell'allevamento per quanto di sua specifica competenza ai fini del sistema di controllo e la conformità/idoneità delle consegne e la congruità della relativa autocertificazione del latte.

5.3 CRITERI GENERALI PER I RACCOGLITORI

L'attività di controllo ordinaria prevede almeno una visita ispettiva su base annua presso ogni raccoglitore operativo.

Operativo è il raccoglitore che autocertifica propri adempimenti nel corso del singolo anno, che non ha comunicato la temporanea sospensione dell'attività ai fini DOP e che non è interessato da misure di sospensione e o di revoca del riconoscimento.

L'attività di controllo è finalizzata ad accertare:

a) la conformità delle procedure di autocertificazione poste in essere;
b) il corretto adempimento degli obblighi del raccoglitore per quanto di sua specifica competenza ai fini del Piano di controllo;
c) la conformità della provenienza, l'idoneità e la congruità del latte ritirato e consegnato al caseificio ai fini DOP.

5.4 CRITERI GENERALI PER I CASEIFICI

L'attività di controllo ordinaria prevede almeno una visita ispettiva su base annua presso ogni caseificio operativo.

Operativo è il caseificio che autocertifica propri adempimenti nel corso del singolo anno, che non ha comunicato la temporanea sospensione dell'attività ai fini DOP e che non è interessato da misure di sospensione e o di revoca del riconoscimento.

L'attività di controllo è finalizzata ad accertare la conformità della provenienza del latte destinato a DOP e delle procedure di autocertificazione poste in essere dal fornitore e il corretto adempimento degli altri diversi obblighi del caseificio per quanto di sua specifica competenza ai fini del sistema di controllo.

In particolare, INEQ verifica:

a) l'idoneità delle consegne di latte e la congruità della relativa autocertificazione da parte del fornitore;
b) l'idoneità delle lavorazioni avviate dal caseificio a DOP e la congruità della corrispondente auto-certificazione;
a) il processo produttivo e la sua conformità alle prescrizioni del Disciplinare;
b) l'esistenza e l'operatività di efficienti sistemi di autocontrollo, idonei a garantire procedure produttive conformi ai fini del Disciplinare;
c) la conformità degli atti e delle procedure autocertificative poste in essere dal caseificio;
d) la conformità dei requisiti del prodotto autocertificato e le modalità di attribuzione della DOP.

5.5 CRITERI GENERALI PER GLI STAGIONATORI

L'attività di controllo ordinaria prevede almeno una visita ispettiva su base annua presso ogni stagionatore operativo.

Operativo è lo stagionatore che autocertifica propri adempimenti nel corso del singolo anno, che non ha comunicato la temporanea sospensione dell'attività ai fini DOP e che non è interessato da misure di sospensione e o di revoca del riconoscimento.

L'attività di controllo è finalizzata ad accertare il corretto adempimento degli obblighi dello stagionatore per quanto di sua specifica competenza ai fini del Piano di controllo.

In particolare, INEQ verifica:

a) la conformità e l'idoneità delle forme ricevute e da utilizzare per la stagionatura;
b) il processo di stagionatura presso lo stagionatore e la relativa conformità alle prescrizioni del Piano di controllo;
c) l'esistenza e l'operatività di efficienti sistemi di gestione e autocontrollo idonei a garantire procedure conformi;
d) la conformità degli atti e delle procedure autocertificative poste in essere dallo stagionatore;
e) la conformità dei requisiti del prodotto autocertificato e le modalità di attribuzione della DOP.

6. REQUISITI DI CONFORMITA'

6.1.1 ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO DELL'ALLEVAMENTO

L'autocontrollo deve garantire il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare, secondo le buone pratiche ed in esecuzione delle istruzioni applicative del sistema di controllo.

L'allevamento per l'idoneità del latte ai fini della DOP e della tracciabilità delle forniture, deve produrre e rendere disponibili ai controlli adeguate evidenze e registrazioni documentali atte a garantire il rispetto dei requisiti, in relazione alle specifiche attività.

I registri devono essere disponibili presso la sede dell'allevamento (insediamento produttivo) e non presso la sede legale o altre sedi, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ e devono essere conservati, integri, completi e consultabili.

Eventuali deroghe a questa prescrizione devono essere motivatamente richieste a INEQ e da questo autorizzate per iscritto.

a) Rispetto all'ubicazione, alla razza e alla consistenza del gregge

Il gregge deve essere allevato esclusivamente all'interno della regione Sardegna.

Per documentare la razza e la consistenza del gregge, l'allevamento registra il proprio patrimonio ovino nei documenti previsti dalla legge. Le registrazioni devono essere disponibili presso la sede dell'allevamento (insediamento produttivo) e non presso la sede legale o altre sedi, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ. Eventuali deroghe devono essere motivatamente segnalate a INEQ.

L'allevamento deve impiegare per le consegne ai fini della DOP esclusivamente latte crudo e fresco ottenuto da pecore di razza Sarda.

b) Rispetto alle caratteristiche, alla consegna ed alla destinazione del latte

Per documentare consegna e destinazione del latte a DOP, nel tempo e nella quantità, l'allevamento deve registrare idonee informazioni negli appositi spazi del registro di scarico del latte (Allegato n. 7)

L'allevamento deve inoltre produrre e rendere disponibili ai controlli di INEQ adeguate evidenze e registrazioni documentali relative alle produzioni di latte consegnate con una dichiarazione di idoneità nei documenti (esempio: registri scarico latte, distinta raccolta, buoni di consegna ecc.) mediante la dicitura "latte idoneo alla DOP" o altre indicazioni avente equivalente significato.

Le registrazioni devono essere effettuate entro le successive 48 ore e devono consentire separate rilevazioni per i capi di razza Sarda; infatti, qualora siano allevati contestualmente soggetti lattiferi appartenenti ad altra razza, oltre alle distinte rilevazioni di cui sopra, l'allevamento deve garantire la separazione del latte non idoneo alla produzione a DOP.

Se l'allevamento conduce anche attività non dedicate alla DOP, il latte da esso derivante deve essere raccolto e conservato a parte e in un tank a tal fine dedicato.

6.1.2 VERIFICHE DI INEQ

Le operazioni di verifica prevedono che l'incaricato di INEQ, in via preliminare, accerti a livello documentale: la titolarità dell'allevamento, ovvero il legittimo detentore/conduttore che ha la responsabilità degli animali ovvero il proprietario dei medesimi, la denominazione/ragione sociale/sede dell'allevamento e l'identificazione del suo legale rappresentante.

L'incaricato di INEQ provvede a verificare:

- **ubicazione dell'allevamento**, "sul campo" accerta e rileva mediante GPS il luogo geografico in cui si sta esercitando l'attività di allevamento, per poi verificare che il luogo rilevato corrisponda con la documentazione depositata;

- **la razza e la consistenza del gregge**. La verifica può essere effettuata sia "in campo" mediante la valutazione sulla presenza di talune caratteristiche morfologiche del gregge, acquisite con le modalità e le procedure descritte nell'**Allegato n. 13**, sia mediante la valutazione delle informazioni che l'allevamento registra per il proprio patrimonio ovino nei documenti previsti dalla legge che con la consultazione della Banca Dati Nazionale degli allevamenti ovini e caprini.

  Nel caso in cui vi siano carenze delle caratteristiche morfologiche, documentate mediante varie immagini digitali, sono disposte misure di STOP / DOP per l'acquisizione di idonei pareri e valutazioni, operate sul posto a cura di esperti o altri soggetti qualificati. La valutazione deve avvenire, a spese dell'allevamento interessato, entro 7 giorni dalla redazione del rapporto di controllo e nel caso in cui il palese difetto dell'uniformità e conformità dei requisiti morfologici del gregge appartenente alla razza Sarda sia confermato, si procede con specifiche misure di NO / DOP; il tal caso, INEQ darà seguito all'adozione di misure STOP / DOP – NO / DOP del latte consegnato e/o del prodotto ottenuto in corso in lavorazione, presso i caseifici interessati;

  le caratteristiche, la consegna e la destinazione del latte; individuato un periodo non inferiore ad una mensilità, accerta la congruità nel tempo e nelle quantità delle consegne di latte al raccoglitore ovvero al caseificio tenuto conto della dimensione complessiva del gregge. La verifica è effettuata previa valutazione delle informazioni che l'allevamento deve trascrivere nel registro di scarico del latte (Allegato n. 7) con facoltà di accesso ad altra documentazione (es. di tipo amministrativo quali: DDT e/o fatture); la verifica deve consentire una conferma della congruità dei dati rilevati rispetto ai requisiti ed ai fattori produttivi esistenti ed alle movimentazioni accertate nel periodo in esame

  L'incaricato verifica, se presenti contestualmente soggetti lattiferi appartenenti ad altra razza, le registrazioni prodotte in autocontrollo ad evidenza e garanzia della separata gestione del latte.

6.2.1 ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO DEL RACCOGLITORE DI LATTE

Il raccoglitore è responsabile della provenienza e della conforme raccolta del latte.

L'autocontrollo deve garantire il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare relativamente all'identificazione e alla rintracciabilità della totalità del latte acquisito conforme alla trasformazione della DOP o meno, secondo le buone pratiche ed in esecuzione delle istruzioni applicative del sistema di controllo.

In particolare deve gestire e/o implementare la documentazione atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità del latte raccolto e destinato al circuito tutelato e, quindi che sia aggiornata e presente la documentazione attestante le quantità raccolte presso ogni singolo allevamento e consegnate al caseificio.

Il raccoglitore deve produrre, mantenere attivo, aggiornato e disponibile ai controlli un proprio elenco aziendale degli allevamenti riconosciuti da INEQ dai quali viene raccolto il latte destinato alla DOP.

Se l'attività di raccolta comprende anche latte non idoneo alla DOP e destinato ad altre produzioni, il raccoglitore deve garantire una raccolta e una conservazione separata in un tank a tal fine dedicato e identificato. In particolare deve raccogliere e trattare separatamente il latte proveniente da allevamenti non riconosciuti per la DOP, o comunque, anche se proveniente da allevamenti riconosciuti, non rispondente ai requisiti prescritti della denominazione per qualsiasi altro motivo; inoltre, deve:

- definire, applicare e documentare in autocontrollo procedure e sistemi di registrazione relativi alla raccolta del latte, allo stoccaggio ed al trasporto al fine di garantire la rispondenza e la tracciabilità del latte;
- fornire le evidenze oggettive del rispetto dei requisiti di conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del latte nonché delle eventuali non conformità rilevate in autocontrollo, ivi comprese anche le relative modalità di trattamento;
- gestire le registrazioni in autocontrollo in modo tale da poter consentire l'identificazione e la rintracciabilità della totalità del latte raccolto, conforme alla DOP o meno;
- produrre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli un proprio elenco dei trasportatori impiegati nella raccolta del latte idoneo alla DOP, che comprenda, almeno l'anagrafica del trasportatore e l'identificazione e capacità del/i mezzo/i di trasporto utilizzati.

  Le registrazioni relative alla raccolta devono identificare, almeno:

  - il mezzo di trasporto impiegato;
  - la data e l'ora del ritiro;
  - gli allevamenti e le relative quantità di latte ritirate;
  - il comparto in cui viene stoccato (qualora nel medesimo giro di raccolta venga effettuata raccolta di latte conforme e non conforme ai fini della DOP);
  - la destinazione del latte.

Per documentare provenienza, raccolta e consegna del latte fresco di pecora intero ai fini della DOP, il raccoglitore deve compilare il registro di carico/scarico del latte raccolto (Allegato n. 9).

Ad evidenza della rispondenza ai requisiti della DOP la documentazione che scortano il trasporto e la consegna del latte (esempio: distinta raccolta, DDT, ecc.) deve essere implementata da una menzione che lo qualifichi come "Latte idoneo per la DOP Fiore Sardo" o altre analoghe indicazioni aventi equivalente significato.

Il registro è implementato direttamente sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it, entro e non oltre il giorno lavorativo successivo a quello a cui si riferisce il ritiro e la consegna del latte.

L'implementazione del registro costituisce un adempimento obbligatorio, nei tempi e nei modi indicati e, la relativa omissione costituisce una non conformità che comporterà l'assunzione delle seguenti misure: INEQ solleciterà il raccoglitore ad adempiere entro il termine di due (2) giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica in MCR, con costi a carico dell'Azienda.

6.2.2 VERIFICHE DI INEQ

L'incaricato di INEQ provvede a verificare la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio del latte idoneo alla DOP rispetto al latte non idoneo l'adeguatezza dei sistemi di identificazione e rintracciabilità del latte e dei fornitori. In particolare, il raccoglitore deve rendere disponibile ai controlli un proprio elenco dei trasportatori impiegati nella raccolta del latte, che comprenda, almeno l'anagrafica del trasportatore e l'identificazione e la capacità del/dei mezzo/mezzi di trasporto utilizzati.

Le registrazioni relative alla raccolta devono identificare, almeno:

- il mezzo di trasporto impiegato;
- la data e l'ora del ritiro;
- gli allevamenti e le relative quantità di latte ritirate;
- il comparto in cui viene stoccato (qualora nel medesimo giro di raccolta venga effettuata raccolta di latte conforme e non conforme ai fini della DOP);
- la destinazione del latte.

La documentazione e le registrazioni relative alla raccolta del latte devono permettere di identificare i singoli allevamenti e le quantità consegnate da ogni ognuno e le quantità cedute per ogni consegna al caseificio.

La verifica è effettuata anche previa valutazione delle informazioni che il raccoglitore deve trascrivere nel registro di carico/scarico del latte raccolto (Allegato n. 9) con facoltà di accesso alla documentazione di tipo amministrativo (esempio: DDT e/o fatture) disponibile.

La verifica, individuato un periodo non inferiore ad una mensilità, deve consentire una conferma della congruità dei dati rilevati rispetto alle movimentazioni accertate nel periodo in esame

Per trasportatore si intende il soggetto notificato nell'elenco dei trasportatori latte del caseificio e/o del raccoglitore che effettua attività di raccolta e trasporto latte idoneo alla produzione DOP dall'allevamento al caseificio e/o raccoglitore senza stoccaggi intermedi e senza intervenire nella compravendita del latte.

6.3.1 ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO DEL CASEIFICIO

Il caseificio deve inviare a INEQ prima dell'inizio di ogni annata casearia, tramite posta elettronica all'indirizzo: info@ineq.it una comunicazione relativa all'inizio dell'attività per la DOP.

a) Rispetto alla provenienza, raccolta, stoccaggio ed eventuale vendita del latte

Il caseificio se responsabile della propria raccolta subentra nell'osservanza dei medesimi adempimenti descritti per il raccoglitore al paragrafo 6.2.1.

All'atto del ricevimento del latte, il caseificio esegue i seguenti controlli:

- verifica che il latte sia conforme ai requisiti del Disciplinare e che provenga da soggetti (allevamenti e/o raccoglitori e/o caseifici) riconosciuti ed inseriti nel sistema di controllo della DOP;
- verifica che la singola consegna sia accompagnata dall'elencazione degli allevamenti consegnatari, rappresentativa del giro di raccolta latte, la cui documentazione deve consentire di identificare l'origine e la quantità (in litri) consegnata da ogni allevamento;
- provvede per l'eventuale fase di stoccaggio ad identificare i contenitori, dove conservare il latte conforme.

Il latte non conforme o per qualsiasi motivo non idoneo deve essere separatamente ricevuto e stoccato in contenitori separati e a tal fine identificati per essere destinato a trasformazioni diverse dalla DOP.

L'autocontrollo deve garantire il rispetto dei requisiti previsti relativamente all'identificazione e la rintracciabilità della totalità del latte acquisito conforme alla trasformazione del formaggio "Fiore Sardo" o meno, secondo le buone pratiche ed in esecuzione delle istruzioni applicative del sistema di controllo.

Per documentare il ricevimento del latte ai fini della DOP, il caseificio deve implementare il registro di ricevimento del latte (Allegato n. 10) direttamente sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it, nello stesso giorno lavorativo in cui sono state completate le operazioni di presa in carico del latte.

L'implementazione del registro costituisce un adempimento obbligatorio, nei tempi e nei modi indicati e, la relativa omissione costituisce una non conformità che comporterà l'assunzione delle seguenti misure: INEQ solleciterà il caseificio ad adempiere entro il termine di due (2) giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica in MCR, con costi a carico dell'Azienda.

Il caseificio è tenuto a produrre, conservare e rendere disponibile alle verifiche una adeguata documentazione prodotta in autocontrollo a evidenza della conformità del latte, che deve essere esclusivamente di pecora.

Il latte approvvigionato, se viene stoccato presso il caseificio, deve essere conservato conformemente alle disposizioni di legge vigenti.

La movimentazione e lo stoccaggio del latte deve avvenire in modo tale che risulti sempre identificabile e distinguibile all'interno dei locali del caseificio. In particolare ogni singolo contenitore deve essere corredato da una codifica di identificazione, che consenta di individuare facilmente, chiaramente ed in maniera univoca il medesimo latte.

La codifica di identificazione viene depositata contestualmente alla richiesta di riconoscimento, la sua variazione deve essere immediatamente notificata a INEQ.

L'eventuale cessione di latte idoneo ai fini della DOP ad un altro caseificio riconosciuto è ammesso, ma deve essere segnalato preventivamente ad INEQ mediante comunicazione di posta elettronica all'indirizzo info@ineq.it ed essere eseguito a condizione che sul DDT siano indicati i litri di latte consegnati, la loro rintracciabilità e in forma estesa: ***"Litri __ di latte idoneo per il Fiore Sardo DOP"*** o altre diciture equivalenti. Per lo sviluppo di tale attività, il caseificio osserva tutte indistintamente le procedure, gli adempimenti, le condizioni ed i requisiti prescritte per il raccoglitore (§ 6.2.1).

b) Rispetto alla caseificazione

La caseificazione ai fini DOP deve avvenire disgiuntamente da quella del prodotto generico o diversamente qualificato, mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni.

Pertanto ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione (separazione spaziale) il caseificio deve identificare con adeguate evidenze planimetriche le linee di lavorazioni, gli impianti e i locali dedicati ai fini della DOP; nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale il caseificio annoterà sul registro della produzione (Allegato n. 11) le date delle caseificazioni ai fini della DOP.

Nel caso in cui le produzioni vengano separate "spazialmente" gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati per la DOP; in caso di separazione temporale il caseificio deve caseificare ai fini della DOP in momenti diversi rispetto alla produzione generica.

Il rispetto della separazione spaziale e/o temporale sarà oggetto di verifica da parte di INEQ

Il caseificio che procede alla caseificazione a DOP, con riferimento all'attività svolta in una singola giornata di lavorazione (ovvero giornata di produzione), osserva i seguenti adempimenti:

- sceglie il latte conforme tra le consegne stoccate ed identificate nelle forme prescritte;
- annota i dati relativi alla quantità di latte utilizzato per singola giornata di produzione direttamente sul registro della produzione (Allegato n. 11) sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it, nello stesso giorno lavorativo in cui sono state completate le operazioni di utilizzo del latte;
- predispone una scheda di produzione, descrittiva della propria attività di caseificazione per ogni singola giornata di lavorazione secondo lo schema in **Allegato n. 14**.

La scheda di produzione è implementata direttamente sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it, entro e non oltre il giorno lavorativo successivo a quello delle operazioni di caseificazione.

L'implementazione del registro della produzione e della scheda di produzione costituisce un adempimento obbligatorio, nei tempi e nei modi indicati e, la relativa omissione costituisce una non conformità che comporterà l'assunzione delle seguenti misure: INEQ solleciterà il caseificio ad adempiere entro il termine di due (2) giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica in MCR, con costi a carico del caseificio.

Il caseificio che nel singolo mese non ha effettuato caseificazioni ai fini della DOP deve implementare direttamente sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it la dichiarazione con la quale attesta "l'assenza di caseificazione ai fini della DOP Fiore Sardo"; la stessa procedura dovrà essere seguita ogni mese in condizioni analoghe.

La caseificazione ai fini della DOP avviene osservando che:

- venga utilizzato esclusivamente latte intero, fresco e crudo di pecora approvvigionato e stoccato in condizioni di conformità; può essere lavorato separatamente il latte della munta serale e della mattina oppure può essere miscelato fra tutte e due;

- il latte fresco abbia i seguenti requisiti:

  (1) pH 6,6
  (2) grasso nella media compresa tra 6,2 e 7,5
  (3) proteine nella media compresa tra 5,5 e 6,3

  Il requisito relativo alla conformità del latte è verificato dall'incaricato di INEQ acquisendo su base annua almeno un esito delle prove analitiche a tal fine effettuate dal caseificio nell'ambito del proprio autocontrollo.

  Il latte sottoposto ad analisi e i lotti di prodotto eventualmente ottenuti con l'impiego del medesimo devono essere opportunamente identificati e tracciati al fine di consentire al caseificio, qualora il risultato analitico evidenzi situazioni di non conformità, l'esclusione degli stessi dal circuito della DOP. In questo caso deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il latte risultato non conforme e i lotti di prodotto eventualmente ottenuti con l'impiego del medesimo non siano stati utilizzati nel circuito della DOP.

  La documentazione di analisi deve essere conservata a disposizione di INEQ con i riferimenti identificativi del latte analizzato.

  Nel caso di mancato rispetto della procedura di autocontrollo prescritta, INEQ applicherà un proprio piano di controllo analitico su base annua, in esecuzione delle seguenti procedure:

  (1) prelievo di un campione, al fine di acquisire un rapporto di prova conforme. Al ricorrere di questa circostanza verrà ripristinato il piano di controllo ordinario;
  (2) nel caso in cui non venga viceversa acquisito un rapporto di prova conforme, il piano di controllo analitico continua ad essere applicato fino all'acquisizione dello stesso;
  (3) il latte prelevato ovvero l'eventuale prodotto lavorato con l'impiego del medesimo, sono sempre oggetto di STOP / DOP fino all'acquisizione del rapporto di prova;

(4) nel caso in cui vengano acquisiti rapporti di prova con esiti di non conformità, il latte e/o il prodotto saranno oggetto delle misure che negano la certificazione e proibiscono l'uso della DOP (NO / DOP);

- il latte venga filtrato e versato nella caldaia di coagulazione;

- per la coagulazione si proceda all'aggiunta di caglio in pasta di agnello e/o di capretto.

  Il requisito "caglio in pasta di agnello e/o di capretto" deve essere accertato dal caseificio mediante acquisizione di idonea certificazione del fornitore in merito alla tipologia prescritta dal Disciplinare, da conservare agli atti (schede tecniche) anche in abbinamento ai documenti di tipo amministrativo del fornitore (esempio fatture e/o DDT), o in alternativa, attestato dal caseificio nell'ambito del proprio autocontrollo. L'eventuale variazione del fornitore del caglio deve essere segnalata ad INEQ mediante comunicazione di posta elettronica all'indirizzo: info@ineq.it

- nella stagione primaverile ed estiva la coagulazione avvenga alla temperatura di circa 34°C; mentre nel periodo invernale è invece di circa 36°C;

- per il trattamento di cento litri di latte si usi una quantità di pasta di caglio variabili tra i 35 e i 40 grammi e, comunque tale da determinare un tempo di coagulazione compreso tra 12 e 17 minuti, c.d. "tempo di presa";

- il subentrante rassodamento della cagliata intervenga entro i 25-28 minuti, c.d. "tempo di indurimento";

- se il latte viene inoculato, vengano utilizzate colture di fermenti lattici autoctoni dell'area di produzione.

  In tal caso devono essere rispettate le seguenti prescrizioni:

  (1) le colture sono prodotte presso il caseificio o presso strutture esterne al caseificio stesso, a partire da ceppi batterici provenienti dalla zona di origine. Tali colture possono essere utilizzate come colture "correttive" o "di rinforzo" nella preparazione di scottainnesto, lattoinnesto o sieroinnesto o impiegate direttamente in caldaia;
  (2) se il caseificio utilizza lo scottainnesto/lattoinnesto/sieroinnesto tradizionale ciò deve essere attestato nell'ambito del proprio autocontrollo;
  (3) se il caseificio invece utilizza colture di ceppi autoctoni selezionati deve acquisire idonea certificazione del loro fornitore in merito all'origine autoctona della composizione batterica ed alle modalità del loro processo produttivo, da conservare agli atti anche in abbinamento ai documenti di vendita (esempio fatture e/o DDT);

  laddove emerga che le operazioni di inoculo con modalità non conformi, il prodotto della corrispondente caseificazione sarà oggetto delle misure NO / DOP;

- la rottura della cagliata sia particolarmente energica e si protragga per circa 3 minuti, fino all'ottenimento di granuli dalle dimensioni comparabili ad un chicco di miglio;

- ultimata la rottura della cagliata, la massa caseosa si depositi sul fondo della caldaia dove deve riposare per almeno 5 minuti.

Le informazioni relative alle varie fasi della caseificazione sono registrate nelle sezioni della scheda di produzione (Allegato n. 14).

c) Rispetto alla forma, alla scottatura e alla marchiatura

Per la messa in forma della cagliata, il caseificio esegue il suo frazionamento in porzioni per la collocazione dentro apposito stampo tronco-conico fino all'ottenimento della forma voluta con progressive rifiniture.
Gli stampi utilizzabili per la messa in forma devono garantire l'ottenimento della caratteristica conformazione costituita da due tronchi di cono tendenzialmente schiacciati a basi orizzontali ed uniti per la base maggiore.

A seguire si procede con il drenaggio del siero, mediante rivoltamenti delle forme poste sul tavolo spersore e infine sia eseguita la cosiddetta "scottatura", grazie alla quale viene favorita la formazione di una crosta superficiale più resistente mediante l'impiego della scotta e/o di acqua calda.

Sulle singole forme viene apposto il contrassegno della DOP utilizzando una placca di caseina. La placca viene resa disponibile dal Consorzio di tutela, che ne registra le consegne operate presso ogni singolo caseificio; il suo utilizzo e apposizione sono verificate da INEQ in applicazione del sistema di controllo.

d) Rispetto alla salamoia

Completato questo ciclo operativo le forme devono essere poste in immersione in una salamoia satura, nel corso della quale il piatto della forma che fuoriesce dal bagno salino può essere ricoperto con il sale; questa fase si protrae fino a massimo 48 ore, in funzione della pezzatura, trascorse le quali le forme vengono estratte dal bagno salino ed avviate alla stagionatura.

e) Rispetto alla stagionatura

La stagionatura inizia dopo l'estrazione dal bagno salino e si sviluppa in tre fasi:

- una prima fase si sviluppa per circa due settimane, nel corso delle quali il formaggio viene posto ad asciugare sopra un graticcio, dove sono praticati ripetuti rivoltamenti delle forme che possono essere affumicate con trattamenti quotidiani di circa due ore, alla temperatura di 18-20°C. Il fumo é ottenuto con la combustione di rami freschi di essenze erbustive ed arboree;

- una seconda fase si protrae per circa tre mesi in un locale attiguo a quello impiegato per la prima fase condotto ad una temperatura compresa tra i 10 ed i 15°C e dove le forme sono ulteriormente soggette a frequenti rivoltamenti;

- una terza fase per il completamento della stagionatura – di durata variabile e parzialmente sovrapponibile al tratto terminale della seconda fase – avviene in apposite cantine di maturazione, a temperatura non superiore a 15°C ed in condizioni di umidità relativa comprese tra 80 ed 85%; continuano le operazioni di rivoltamento delle forme, associate alla

oliatura della crosta con una emulsione composta da olio di oliva, aceto di vino e sale da cucina.

Il periodo minimo della stagionatura è quindi costituito da non meno di tre mesi e mezzo (convenzionalmente 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 calcolati così come sopra).

f) Rispetto alla rintracciabilità

Dopo ogni singola giornata di produzione gli elementi identificativi del lotto prodotto devono essere registrati sia nell'apposito spazio della scheda di produzione (Allegato n. 14) sia nel registro della produzione (Allegato n. 11).

Le implementazioni avvengono direttamente sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it, entro e non oltre il giorno lavorativo successivo a quello a cui si riferisce riferiscono.
Per lotto di produzione si intende l'insieme del prodotto la cui lavorazione ai fini DOP, originata dall'impiego del medesimo latte, è avvenuta nel corso della stessa giornata, così come risultante dalle trascrizioni sulla scheda di produzione e sul registro della produzione.

L'identificazione nel tempo del lotto di produzione deve rappresentare la base di riferimento per poter correlare al prodotto tutte le registrazioni comprese nel sistema di rintracciabilità.

A tal fine il caseificio deve depositare presso INEQ, prima dell'inizio dell'attività ai fini DOP, apposito protocollo descrittivo delle modalità di identificazione utilizzate e rinnovare il deposito in tutti i casi di modifica, aggiornamento e variazione delle stesse.

Nell'ambito del caseificio, ogni singolo lotto prodotto ai fini della DOP deve essere identificato con uno o più cartelli apposti sulle attrezzature utilizzate per la stagionatura e deve essere stoccato in condizioni tali da facilitarne l'individuazione e la delimitazione fisica.

Solo il formaggio munito del contrassegno della DOP può essere autocertificato per l'immissione al consumo con l'impiego della DOP.

g) Rispetto ad altri adempimenti

L'eventuale trasferimento di prodotto lavorato a DOP da un caseificio riconosciuto ad uno stagionatore riconosciuto oppure ad un altro caseificio riconosciuto, è ammesso per il prodotto identificato con il contrassegno della DOP (lettera c che precede) in corso di lavorazione atto a divenire Fiore Sardo per il quale non è stata ancora emessa la dichiarazione di autocertificazione e, deve essere segnalato direttamente sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it (**Allegato n. 15**).

Il trasferimento deve essere eseguito a condizione che sul DDT sia indicato numero e peso delle forme consegnate, loro rintracciabilità (lotto di produzione) e in forma estesa: ***"Numero __ forme atte a divenire Fiore Sardo DOP"*** o altre diciture equivalenti e che i contenitori a tal fine utilizzati siano identificati con i segni grafici e/o con le diciture che richiamino la DOP.

Qualora l'allevatore trasformi unicamente il latte ottenuto dal proprio allevamento e/o riconducibile al/ai gregge/i da lui condotti presso il medesimo sito ove esercita l'attività di allevamento ovvero presso un sito diverso ma riconducibile allo stesso allevatore (stessa Ditta), deve documentare le operazioni di caseificazione nel tempo e nella quantità registrando le informazioni negli appositi spazi del registro della produzione dell'allevatore/caseificio (**Allegato n. 21**) entro e non oltre il giorno lavorativo successivo a quello a cui si riferisce la caseificazione; in tal caso ai fini della DOP si applicano le procedure previste dal sistema di controllo, vedi § 6.3.1 – lettera b), lettera c) lettera d), lettera e) e lettera f)

Qualora l'allevatore ceda il proprio latte a terzi ai fini della DOP si applicano tutte le procedure previste dal sistema di controllo, vedi § 6.1.1 – lettera a) e b)

Il caseificio utilizza per la rilevazione di misure operate in autocontrollo dei requisiti del latte e del prodotto caseificato e stagionato, strumenti verificati per la taratura in applicazione di apposito programma di messa a punto; la relativa taratura o la più recente verifica deve essere resa disponibile, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ.

Il prodotto o i lotti risultanti non conformi devono essere identificati ed esclusi dal circuito e privati del contrassegno della DOP; di tale attività deve essere prodotta e conservata opportuna evidenza documentale.

Il caseificio è inoltre tenuto a dare corso all'immediata esecuzione delle operazioni di rimozione del contrassegno della DOP in tutti i casi in cui venga disposto dal personale incaricato dell'attività di controllo per l'avvenuto accertamento di non conformità del prodotto stesso.

Nelle circostanze di ricorso da parte del caseificio, lo stesso è tenuto ad osservare tutte le prescrizioni impartite da INEQ per la custodia del prodotto oggetto dello stesso, fino all'acquisizione di un giudizio risolutivo ai sensi degli ordinamenti osservati.

6.3.2 VERIFICHE DI INEQ

Le verifiche possono essere svolte in qualsiasi momento e sono finalizzate al riscontro del processo produttivo e della relativa conformità sui lotti in corso di lavorazione. Tali verifiche hanno per fine il controllo delle condizioni di processo applicate dal caseificio ad un determinato lotto in corso di lavorazione con riferimento ad una o più fasi di lavorazione.

Durante tali controlli, l'incaricato di INEQ provvede alla verifica:

- **della provenienza e raccolta del latte**, se il caseificio è responsabile della propria raccolta subentra nell'osservanza dei medesimi adempimenti descritti per il raccoglitore e in tal caso le verifiche sono quelle previste al paragrafo 6.2.2;

- **del latte approvvigionato** e, in particolare accerta che:

  a) i contenitori del latte destinato a DOP siano tutti individuati con un simbolo o con un codice univoco di identificazione e che gli stessi siano conformi a quelli depositati al momento della richiesta di riconoscimento;

b) nelle fasi di stoccaggio sia utilizzato un sistema di identificazione effettivo e costante dei vari contenitori di latte per la produzione DOP tale da evitare qualsiasi commistione con latte ad essa non destinata; per lo stesso fine verifica la movimentazione di latte destinato alla singola giornata di produzione sia effettuata con criteri certi e costanti in modo da evitare qualunque promiscuità;

c) il quantitativo di latte avviato alla lavorazione sia coerente rispetto alle quantità effettivamente consegnate ed eventualmente cedute e che entrambe le informazioni risultano riportate nei documenti applicativi del sistema di controllo;

d) che il latte sia conforme ai requisiti del Disciplinare e che provenga da soggetti (allevatori e/o raccoglitori e/o caseifici) riconosciuti ed inseriti nel sistema di controllo della DOP.

A tal fine l'incaricato di INEQ acquisisce la documentazione prodotta dal caseificio stesso nell'ambito del proprio autocontrollo e conservata a tal fine agli atti.

e) che il latte fresco da destinare alla lavorazione DOP abbia i seguenti requisiti:

- pH 6,6
- grasso nella media compresa tra 6,2 e 7,5
- proteine nella media compresa tra 5,5 e 6,3

INEQ opera tale verifica secondo le previsioni del seguente programma, per il quale:

- presso ogni caseificio, si procede al prelevamento di n. 1 (un) campione ogni semestre (due campioni per anno solare), traendolo da un tank scelto a caso tra quanti contemporaneamente utilizzati per lo stoccaggio del latte da utilizzare per la DOP; per le operazioni di prelevamento, l'incaricato redige il rapporto in **Allegato n. 16**;
- il latte sottoposto ad analisi e i lotti di prodotto eventualmente ottenuti con l'impiego del medesimo sono identificati e tracciati al fine di consentire al caseificio, qualora il risultato analitico evidenzi situazioni di non conformità, l'esclusione degli stessi dal circuito della DOP;
- in questo caso il piano analitico continua ad essere applicato fino alla acquisizione di esiti conformi.

- **dello stoccaggio del latte** accerta che il latte stoccato ai fini DOP sia identificabile all'interno del caseificio secondo le modalità prescritte;

- **del processo di caseificazione**. Per l'esecuzione delle verifiche l'incaricato:

a) identifica un lotto avviato alla lavorazione a DOP, per ognuna delle fasi del processo che intende controllare. Le operazioni di verifica possono considerare nel corso della medesima sessione una o più fasi con riferimento a diversi lotti ed interessano lotti per i quali non è stata ancora emessa la dichiarazione di autocertificazione. L'identificazione del lotto avviene mediante riscontro sul registro della produzione e/o sulla scheda di produzione;

b) accerta che la fase di lavorazione che interessa il lotto in esame risulti congrua rispetto allo sviluppo del processo produttivo previsto dal Disciplinare. Tale accertamento viene essenzialmente effettuato mediante riscontro della data di inizio della lavorazione e la consultazione del registro della produzione e/o della scheda di produzione;

c) accerta che le condizioni del processo produttivo osservate durante la fase di caseificazione in corso siano conformi alle prescrizioni del Disciplinare.

L'incaricato accerta inoltre:

a) la sussistenza e l'applicazione di un documentato sistema di riscontro della rintracciabilità del prodotto in corso di lavorazione;

b) che il latte venga filtrato e versato in una caldaia;

c) che il latte venga coagulato alla temperatura prescritta di 34°C nel periodo primaverile/estivo, mentre nel periodo invernale la temperatura può essere di 36°C

A tal fine l'incaricato provvede ad acquisire gli eventuali grafici/schede di rilevamento delle temperature, verificando che gli stessi riportino la data di produzione, l'identificazione della caldaia utilizzata, l'identificazione del lotto/dei lotti e che sia confermato il raggiungimento della temperatura prescritta;

d) che il caglio utilizzato sia in pasta di agnello e/ di capretto e in una quantità (per 100 litri di latte) compresa tra 35 e 40 g e comunque tale da completare la coagulazione in circa 12-17 minuti ("tempo di presa").

Il requisito relativo all'origine del caglio è verificata acquisendo la documentazione (scheda tecnica) rilasciata dal fornitore o attestata dal produttore nell'ambito del proprio autocontrollo e conservata a tal fine agli atti; la documentazione viene acquisita la prima volta e rinnovata ad ogni eventuale variazione;

e) che, nel caso in cui il latte sia inoculato con colture di fermenti lattici provenienti dalla zona di origine, siano utilizzati:

- lattoinnesto/scottainnesto/sieroinnesto, preparato in maniera tradizionale presso la singola unità produttiva. A tal fine il caseificio mette a disposizione dell'incaricato la documentazione che attesta la produzione nell'ambito del proprio autocontrollo;
- colture di ceppi autoctoni selezionati come colture "correttive" o "di rinforzo" dell'innesto tradizionale artigianale di caseificio. A tal fine il caseificio mette a disposizione dell'incaricato la documentazione rilasciata dal fornitore e conservata agli atti anche in abbinamento ai documenti di vendita (esempio fatture e/o DDT);

Nelle circostanze in cui viene accertata l'utilizzazione di colture di fermenti lattici non conformi, l'incaricato di INEQ né da atto sul rapporto di controllo, disponendo corrispondenti misure di NO / DOP per il prodotto interessato dalle circostanze in esame.

f) che le varie fasi della caseificazione siano conformi al Disciplinare.

La verifica è effettuata previa valutazione delle informazioni che il caseificio deve trascrivere nella scheda di produzione (Allegato n. 14) e previo riscontro diretto delle condizioni in atto, delle cui verificabilità è dato conto nel rapporto di controllo;

- **della forma, della scottatura e della marchiatura** accerta che la cagliata venga frazionata in porzioni e posta negli appositi stampi della forma prescritta e venga composta per l'ottenimento

della tradizionale conformazione, a seguire che la singola forma sia sottoposta alla cosiddetta "scottatura" e che venga applicata la placca di caseina con il contrassegno della DOP;

- **della salamoia** accerta che sia conforme al Disciplinare. La verifica è effettuata previa valutazione delle informazioni che il caseificio deve trascrivere nella scheda di produzione (Allegato n. 14) e, se possibile, previo riscontro diretto delle condizioni in atto, delle cui verificabilità è dato conto nel rapporto di controllo;

- **della fase di stagionatura** accerta che sia osservata l'organizzazione delle tre fasi in cui si articola il processo e, quindi che

  (1) nella sola prima fase, se viene eseguita, l'affumicatura sia per massimo 2 ore al giorno e sia condotta in locali dove sia assicurata una temperatura compresa tra 18 e 20°C; accertando che non sia operata la combustione di materiali diversi da quelli prescritti

  (2) la seconda fase sia condotta in locali dove sia assicurata una temperatura compresa tra 10 e 15°C;

  (3) la terza fase sia condotta in locali dove sia assicurata una temperatura non superiore a 15°C e una umidità relativa pari a 80-85%

  A tal fine l'incaricato provvede a valutare e, se possibile ad acquisire gli eventuali grafici/schede di rilevamento delle temperature dei locali, verificando che sia confermato il raggiungimento della temperatura e/o dell'umidità relativa prescritta;

  (4) nella sola terza fase sia operata l'oliatura della crosta con l'emulsione prescritta dal Disciplinare

  (5) che in tutte le fasi sia prevista l'esecuzione di ripetuti rivoltamenti delle forme e, nella misura del possibile, che tale procedura venga effettivamente osservata;

  (6) che in tutte le fasi il singolo lotto prodotto per la DOP sia identificato su uno o più cartelli apposti sulle attrezzature utilizzate per la stagionatura;

  (7) che la sua durata sia non inferiore a 105 giorni, computati dalla data di produzione; non inferiore a 180 giorni, computati dalla data di produzione per la tipologia "da grattugia".

- **dell'eventuale trasferimento** di prodotto tra soggetti riconosciuti, INEQ verifica la regolarità delle procedure adottate (vedi § 6.3.1 – lettera g)

6.4.1 ADEMPIMENTI E AUTOCONTROLLO DELLO STAGIONATORE

a) Rispetto alla presa in carico e alla stagionatura

Lo stagionatore subentra nell'osservanza dei medesimi adempimenti fin qui descritti per il caseificio, in dipendenza delle condizioni del prodotto atto a divenire Fiore Sardo che riceve per procedere alla sua stagionatura.

In particolare, all'atto del ricevimento del prodotto, lo stagionatore:

a) accerta che la singola consegna sia accompagnata da un DDT con indicato numero, peso e rintracciabilità (lotto di produzione) delle forme consegnate e che sia riportato in forma estesa: ***"Numero __ forme atte a divenire Fiore Sardo DOP"*** o altre diciture equivalenti;
b) accerta che le forme approvvigionate siano contrassegnate dal caseificio produttore con la placca di caseina riportante il contrassegno della DOP;
c) verifica che i contenitori a tal fine utilizzati siano identificati con i segni grafici e/o con le diciture che richiamino la DOP e, a seguire, il prodotto sia posto in appositi locali, dove ha luogo la stagionatura.

Per documentare la provenienza e la consegna del prodotto da stagionare ai fini della DOP, lo stagionatore deve compilare il registro dello stagionatore (Allegato n. 12)

Il registro è implementato direttamente sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it, entro e non oltre il giorno lavorativo successivo a quello a cui si riferisce la presa in carico del prodotto.

L'implementazione del registro costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione comporterà l'assunzione a carico dello stagionatore delle seguenti misure: INEQ solleciterà lo stagionatore ad adempiere entro il termine di due (2) giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica in MCR, con costi a carico dell'Azienda.

Per lo sviluppo della stagionatura, lo stagionatore osserva tutte indistintamente le procedure, gli adempimenti, le condizioni ed i requisiti prescritte per il caseificio (§ 6.3.1 lettera e).

b) Rispetto alla rintracciabilità

Lo stagionatore deve predisporre e mantenere attivo in autocontrollo un sistema di registrazione atto a permette l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto approvvigionato e del prodotto destinato alla DOP.

A tal fine lo stagionatore deve depositare presso INEQ, prima dell'inizio dell'attività ai fini DOP, apposito protocollo descrittivo delle modalità di identificazione utilizzate e rinnovare il deposito in tutti i casi di modifica, aggiornamento e variazione delle stesse.

Nell'ambito dei locali di stagionatura, ogni singolo lotto prodotto ai fini della DOP deve essere identificato con uno o più cartelli apposti sulle attrezzature utilizzate per la stagionatura e deve essere stoccato in condizioni tali da facilitarne l'individuazione e la delimitazione fisica.

Solo il formaggio munito del contrassegno della DOP può essere autocertificato per l'immissione al consumo con l'impiego della DOP.

c) Rispetto ad altri adempimenti

L'eventuale ulteriore trasferimento di prodotto in corso di stagionatura ai fini DOP da uno stagionatore riconosciuto ad un altro soggetto riconosciuto (stagionatore o caseificio), è ammesso per il prodotto in corso di lavorazione atto a divenire Fiore Sardo per il quale non è stata ancora emessa la dichiarazione di autocertificazione e, deve essere segnalato direttamente sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it (**Allegato n. 15**).

Il trasferimento deve essere eseguito a condizione che sul DDT sia indicato numero e peso delle forme consegnate, loro rintracciabilità (lotto di produzione) e in forma estesa: ***"Numero __ forme atte a divenire Fiore Sardo DOP"*** o altre diciture equivalenti e che i contenitori a tal fine utilizzati siano identificati con i segni grafici e/o con le diciture che richiamino la DOP.

L'autocontrollo deve prevedere l'implementazione di tutta la documentazione atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, assicurare l'osservanza delle prescrizioni relative al processo di stagionatura e verificare la sussistenza dei requisiti finali del prodotto stagionato, in esecuzione delle istruzioni applicative del sistema di controllo.

Lo stagionatore utilizza per la rilevazione di misure operate in autocontrollo dei requisiti del prodotto da stagionare e stagionato, strumenti verificati per la taratura in applicazione di apposito programma di messa a punto; la relativa taratura o la più recente verifica deve essere resa disponibile, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ.

Il prodotto o i lotti risultanti non conformi devono essere identificati ed esclusi dal circuito e privati del contrassegno della DOP; di tale attività deve essere prodotta e conservata opportuna evidenza documentale.

Lo stagionatore è inoltre tenuto a dare corso all'immediata esecuzione delle operazioni di rimozione del marchio della DOP in tutti i casi in cui venga disposto dal personale incaricato dell'attività di controllo per l'avvenuto accertamento di non conformità del prodotto stesso.

Nelle circostanze di ricorso da parte dello stagionatore, lo stesso è tenuto ad osservare tutte le prescrizioni impartite da INEQ per la custodia del prodotto oggetto dello stesso, fino all'acquisizione di un giudizio risolutivo ai sensi degli ordinamenti osservati.

6.4.2 VERIFICHE DI INEQ

Le verifiche possono essere svolte in qualsiasi momento e sono finalizzate al riscontro delle consegne di prodotto e della relativa conformità dei lotti in corso di stagionatura.

Durante tali controlli, l'incaricato di INEQ provvede alla verifica dei requisiti, degli adempimenti, dei documenti e dei processi già descritti dal sistema di controllo presso il caseificio (§ 6.3.3 "della fase di stagionatura") oltre che alle operazioni di consegna del prodotto, per le quali accerta l'avvenuta trascrizione sul registro dello stagionatore dei riferimenti necessari all'individuazione del prodotto destinato alla stagionatura.

7. REQUISITI DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO STAGIONATO

7.1 AUTOCONTROLLO DEL CASEIFICIO O DELLO STAGIONATORE

Trascorso il periodo minimo di stagionatura prescritto, il prodotto conforme ai fini DOP deve presentare per l'immissione al consumo tutte le seguenti caratteristiche:

fisico-morfologiche della pezzatura unitaria:

(1) forma costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi orizzontali unite per la base maggiore;
(2) peso variabile da 1,5 kg a 4 kg;
variazioni in più o in meno del peso sono ammesse e dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura;
(3) presenza del contrassegno della DOP apposto con un sigillo di caseina;

organolettiche:

(4) crosta: di colore da giallo carico a marrone scuro;
(5) pasta: bianca o giallo paglierino;
(6) sapore: più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione;

chimico – fisiche: grasso su sostanza secca non inferiore al 40%.

Le caratteristiche fisico-morfologiche della pezzatura unitaria e delle caratteristiche organolettiche del prodotto sono accertate nell'ambito dell'autocontrollo dell'Azienda (secondo i propri schemi di valutazione) per un determinato lotto di formaggio stagionato verificato per l'attribuzione della DOP.

Il requisito relativo alla conformità del parametro chimico – fisico del prodotto stagionato (grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40%) deve essere documentato su base annua con almeno un esito delle prove analitiche effettuate nell'ambito del proprio autocontrollo.

Il lotto sottoposto ad analisi deve essere trattenuto fino ad accertamento della conformità; a seguire, dopo il positivo esito dei riscontri analitici effettuati, il lotto può essere oggetto della dichiarazione di autocertificazione. La documentazione di analisi deve essere conservata a disposizione di INEQ con i riferimenti identificativi del lotto analizzato.

Il lotto risultante non conforme deve invece essere escluso dalla DOP con la rimozione della placca di caseina con il contrassegno della DOP applicato al momento della "messa in forma" (§ 6.3.1, lettera c); in questo caso deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il medesimo non è stato utilizzato nel circuito della DOP.

Nel caso di mancato rispetto della procedura di autocontrollo prescritta, INEQ applicherà un proprio piano di controllo analitico su base annua, in esecuzione delle seguenti procedure:

a) prelievo di un campione, al fine di acquisire un rapporto di prova conforme. Al ricorrere di questa circostanza verrà ripristinato il programma di autocontrollo ordinario;
b) nel caso in cui non venga viceversa acquisito un rapporto di prova conforme, il programma di controllo analitico supplementare continua ad essere applicato fino all'acquisizione dello stesso;

c) il lotto interessato al campionamento è sempre oggetto di STOP / DOP fino alla acquisizione del rapporto di prova;
d) nel caso in cui il parametro analitico risulti NON conforme, anche in sede di eventuali controanalisi, se richieste dall'Azienda interessata alla quale è stato comunicato l'esito analitico, il lotto sarà oggetto delle misure che negano la loro certificazione e proibiscono l'uso della DOP (NO / DOP).

Accertata la sussistenza di tutte le caratteristiche prescritte, l'Azienda emette apposita dichiarazione di autocertificazione (**Allegato n. 17**) per ogni lotto di produzione cui intende attribuire la DOP.

La dichiarazione di autocertificazione è implementata direttamente sul portale web all'indirizzo http://pecorini.ineq.it nello stesso giorno lavorativo in cui sono state completate le predette operazioni di verifica della conformità.

La sua implementazione nel portale costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione costituisce una non conformità che comporterà l'assunzione delle seguenti misure: INEQ solleciterà l'Azienda ad adempiere entro il termine di due (2) giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica in MCR, con costi a carico dell'Azienda.

L'Azienda deve predisporre un documento descrittivo delle quantità di prodotto, reso in forma autonoma, già comprese nei lotti di produzione o in stagionatura preventivamente documentati nella documentazione aziendale, per le quali, per qualsiasi ragione (compreso il declassamento per accertata assenza dei requisiti di conformità prescritti) non si dà luogo alla emissione della dichiarazione di autocertificazione ed alla conseguente attribuzione della DOP Fiore Sardo.

7.2 VERIFICHE DI INEQ

Recatosi presso il soggetto interessato, l'incaricato individua il lotto oggetto di verifica, acquisisce la corrispondente dichiarazione di autocertificazione e verifica che la stessa sia stata correttamente implementata, in relazione a quanto attestato dalla medesima del compimento della stagionatura minima, inoltre verifica la disponibilità degli esiti delle prove analitiche effettuate in autocontrollo.

A seguire, l'incaricato:

a) procede al riscontro numerico della quantità di forme indicate sulla dichiarazione di autocertificazione.

   Il riscontro avviene mediante il conteggio materiale delle forme appartenenti al lotto indicato sulla dichiarazione di autocertificazione; se il numero delle forme è inferiore al numero di quello indicato nella dichiarazione di autocertificazione l'incaricato chiede al caseificio o allo stagionatore che gli vengano messi a disposizione i documenti di vendita (esempio fatture e/o DDT) relativi alle unità di prodotto già immessi al consumo ovvero i giustificativi di una precedente attività selettiva operata in autocontrollo;

b) accerta che il peso della forma sia compreso tra 1,5 e 4 kg;

L'accertamento viene effettuato mediante la pesatura della singola forma per un campione non inferiore a 5 unità, ovvero a tutte le forme se il lotto è inferiore a 5.
Sono ammesse delle variazioni in più o meno del peso in dipendenza delle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione.

c) accerta che le stesse forme campionate di cui alla lettera b) presentino la caratteristica conformazione di due tronchi di cono sovrapposti;

d) riscontra che le forme presentino le caratteristiche organolettiche prescritte, correntemente verificate e acquisite su un campione non inferiore

- a due (2) forme per lotti inferiori alle 200 unità;
- a quattro (4) forme per lotti superiori alle 200 unità;

sulle forme campionate viene eseguito il riscontro:

	Requisito di conformità	Descrizione dei pregiudizi
Crosta, da giallo carico a marrone scuro	colore della crosta da giallo carico a marrone scuro	colore della crosta diverso dal giallo carico o marrone scuro
Metodo di accertamento sulla singola forma: verifica diretta visiva; se necessario si utilizza la scala colori PANTONE® per ottenere ragionevole certezza sul conforme riscontro del colore giallo carico o marrone scuro della crosta		

	Requisito di conformità	Descrizione dei pregiudizi
Pasta, bianca o giallo paglierino	colore della pasta bianco o giallo paglierino	la pasta non è né di colore bianco né giallo paglierino
Metodo di accertamento sulla singola forma: per valutare il colore della pasta la forma deve essere sottoposta al preventivo taglio centrale, con un strumento tagliente col fine di ottenere due metà, a seguire mediante verifica visiva diretta si valuta che le due metà siano di colore bianco o giallo e se necessario si utilizza la scala colori PANTONE® per ottenere ragionevole certezza sul conforme riscontro del colore della pasta		

	Requisito di conformità	Descrizione dei pregiudizi
Sapore, più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione	gradevolmente piccante	• sapore indeterminato o assente; • ovvero molto piccante
Metodo di accertamento sulla singola fetta: per valutare il sapore si assaggia il prodotto, onde trarre riscontro della presenza di una nota gradevolmente piccante, il sapore e il piccante non devono essere aggressivi; tale operazione può essere ripetuta più volte per ottenere ragionevole certezza del riscontro.		

Nel caso in cui le forme verificate definiscano esiti di non conformità uguali o superiori:

- a una forma su n. 2; ovvero
- a due forme su n. 4; ovvero

l'incaricato procede all'estensione della verifica ad un ulteriore campione scelto casualmente dal medesimo lotto:

- a due (2) forme per lotti inferiori alle 200 unità;
- a quattro (4) forme per lotti superiori alle 200 unità;

nel caso in cui le forme verificate continuino a definire esiti di non conformità uguali o superiori:

- a una forma su n. 2; ovvero
- a due forme su n. 4; ovvero

l'incaricato procede alla negazione della certificazione ai fini della DOP dell'intero lotto.

Per ogni sessione di verifica l'incaricato redige il rapporto in **Allegato n. 18**

Il rapporto deve essere compilato in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata per il caseificio o per lo stagionatore nelle mani della persona che ha assistito alla verifica e, con l'indicazione, qualora non sia il titolare della Ditta, che lo stesso sarà portato a conoscenza dei contenuti del medesimo.

INEQ acquisisce il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni Azienda.

Completate con esiti conformi le verifiche fisico-morfologiche ed organolettiche, sulle stesse forme campionate, l'incaricato di INEQ procede alle operazioni di prelevamento con la redazione con il rapporto in **Allegato n. 19**

Il parametro analitico di carattere chimico – fisico che deve caratterizzare il Fiore Sardo ai fini della DOP è il grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40%.

La corrispondente attività di controllo adottata da INEQ con riferimento al suddetto parametro da verificare prevede che venga svolta almeno una verifica analitica su base annua presso ogni soggetto riconosciuto operativo.

Il laboratorio di analisi effettua le prove di propria competenza ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025; le relative determinazioni sono valutate dal responsabile di schema e comunicate all'Azienda interessata attraverso una attestazione di conformità, ovvero con copia del rapporto di prova in caso di non conformità.

Le eventuali richieste di revisione di analisi e prove di laboratorio avanzate dal soggetto interessato secondo le procedure ordinarie di ricorso, sono soddisfatte previa ripetizione delle analisi e delle prove presso un laboratorio diverso da quello che ha effettuato le analisi e le prove di prima istanza. Sono fatte salve le circostanze di ricusazione invocate dal ricorrente; in tal caso viene scelto un ulteriore laboratorio d'intesa tra le parti.

La verifica analitica viene effettuata in esecuzione delle seguenti procedure:

a) in sede di acquisizione del campione, l'incaricato riporta la seguente indicazione sul rapporto di prelevamento: *"Lotto oggetto di STOP / DOP"* (misura che segrega in Azienda il prodotto in attesa dell'esito delle analisi);

b) nel caso in cui il parametro analitico risulti conforme, il lotto sarà certificato ai fini della DOP, salva l'osservanza degli altri parametri fisico-morfologici ed organolettici previsti dal Disciplinare;
c) nel caso in cui il parametro analitico risulti NON conforme, anche in sede di eventuali controanalisi, se richieste dall'Azienda interessata alla quale è stato comunicato l'esito analitico, il lotto sarà oggetto delle misure che negano la loro certificazione e proibiscono l'uso della DOP (NO / DOP).

Nelle circostanze in cui il lotto sia oggetto delle misure di NO / DOP, INEQ applicherà un programma di controllo analitico supplementare su base annua, in esecuzione delle seguenti procedure:

a) prelievo di un campione, al fine di acquisire un rapporto di prova conforme. Al ricorrere di questa circostanza verrà ripristinato il programma di controllo ordinario;
b) nel caso in cui non venga viceversa acquisito un rapporto di prova conforme, il programma di controllo analitico supplementare continua ad essere applicato fino all'acquisizione dello stesso;
c) il lotto interessato al campionamento è sempre oggetto di STOP / DOP fino alla acquisizione del rapporto di prova;
d) nel caso in cui il parametro analitico risulti NON conforme, anche in sede di eventuali controanalisi, se richieste dall'Azienda interessata alla quale è stato comunicato l'esito analitico, il lotto sarà oggetto delle misure che negano la loro certificazione e proibiscono l'uso della DOP (NO / DOP).

Il campione deve essere tratto da forme appartenenti ad un lotto che ha ultimato il periodo minimo di stagionatura per il quale è stata emessa dall'Azienda la dichiarazione di autocertificazione.

8. ADEMPIMENTI FINALI

INEQ, acquisita l'attività di autocertificazione dell'Azienda per ogni lotto di prodotto a cui ha attribuito la DOP, verifica la congruità di tale attività aziendale e, per ogni lotto per il quale l'insieme delle verifiche concorrono a definire condizioni di idoneità rispetto a tutte le prescrizioni del Disciplinare di produzione e del sistema di controllo, emette un documento che, riepilogando l'attività di autocertificazione come da schema-tipo in **Allegato n. 20**, ne certifica la conformità all'utilizzo della denominazione tutelata anche ai fini della prescritta immissione delle informazioni corrispondenti nel sistema informativo del MIPAAF

Il documento riepilogativo dell'attività di autocertificazione può essere rilasciato anche per una pluralità di lotti, purché riferiti allo stesso mese.

Il documento è redatto in duplice copia, una delle quali è inviata al soggetto interessato.

INEQ istituisce un apposito archivio, con riferimento ad ogni singolo confezionatore riconosciuto, dei documenti riepilogativi rilasciati.

INEQ accerta che eventuali operazioni di declassamento di prodotto recanti la designazione DOP siano effettuate in modo inequivocabile, che di esse sia depositata adeguata documentazione che specifichi le procedure adottate e le relative circostanze.

9. ETICHETTATURA

Poiché il Disciplinare di produzione detta prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere approvate dal Consorzio di Tutela incaricato dal MIPAAF

È cura di ogni soggetto titolare di una o più etichette inviare, al Consorzio di Tutela incaricato dal MIPAAF, le bozze delle etichette che si intendono utilizzare per il prodotto Fiore Sardo DOP ed attenersi alle indicazioni fornite dal Consorzio di Tutela incaricato per renderle conformi al Disciplinare.

Il Consorzio di tutela approvata la bozza definitiva invierà a INEQ una etichetta per ognuna delle etichette approvate.

In mancanza del Consorzio di Tutela incaricato le funzioni di cui sopra vengono svolte da INEQ.

9.1 ADEMPIMENTI DEI CASEIFICI O DEGLI STAGIONATORI

Elementi obbligatori di etichettatura per la presentazione del prodotto (forma intera) sono:

a) il marchio della DOP "Fiore Sardo" così come prescritto da Disciplinare:

FIORE SARDO

b) la dicitura "Denominazione d'Origine Protetta" o la sigla DOP;

c) il logo della DOP riprodotto nel rispetto dei requisiti grafici previsti dal Regolamento (UE);

d) la menzione integrativa "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF" in alternativa può essere indicato in forma estesa "Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali".

È ammessa l'aggiunta della qualificazione attribuibile alla DOP per l'indicazione della tipologia "da grattugia" utilizzata per il formaggio avente almeno 6 mesi (180 giorni) di stagionatura.

Ogni etichetta acquisita da INEQ viene poi registrata ed identificata da un codice.

Ogni singola etichetta è posta sul prodotto conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione e dal sistema di controllo, a cura e sotto la responsabilità dell'Azienda interessata, comunque prima della relativa immissione al consumo.

Per immissione al consumo si intende generalmente il momento in cui il prodotto viene allontanato definitivamente, a qualsiasi titolo, dagli ambiti delimitati dal Piano di controllo.

Per ognuna delle etichette utilizzate ai fini DOP, l'Azienda deve detenere presso la sede produttiva, a disposizione di INEQ, apposito dossier comprovante l'avvenuta omologa delle stesse e copia dei documenti di consegna/trasporto inviategli dalla ditta fornitrice della etichetta.

L'Azienda è tenuta ad esibire a richiesta di INEQ la documentazione amministrativa relativa alle consegne di etichette recanti i segni distintivi della denominazione. Inoltre conserva le proprie dotazioni di etichette disponibili in modo ordinato e costante, al fine di dare immediata evidenza dell'effettiva numerosità.

9.2 VERIFICHE DI INEQ

INEQ verifica a campione che le etichette utilizzate per la commercializzazione della DOP siano quelle autorizzate e che contengano gli elementi obbligatori di designazione e presentazione del prodotto, secondo la disciplina prescritta dal sistema di controllo.

10. DISCIPLINA APPLICATIVA GENERALE

Tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo e tal fine riconosciuti, sono tenuti, anche allo scopo di assicurare la prosecuzione dell'efficacia del riconoscimento stesso, a consentire ogni forma di controllo, ispezione e verifica esercita da INEQ, con o senza preavviso, volta ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico.

Tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo sono tenuti anche ad autorizzare l'accesso al proprio insediamento produttivo anche agli incaricati delle autorità responsabili dell'accreditamento di INEQ e della vigilanza sull'attività dello stesso.

Tutte le prestazioni fornite da INEQ in attuazione del sistema di controllo, gravano sui soggetti obbligati e riconosciuti secondo i criteri e le procedure stabilite da INEQ e contemplati dal sistema tariffario.

I documenti rappresentativi del sistema di controllo, sono notificati a tutti i soggetti interessati nelle forme che ne assicurano la migliore e più completa divulgazione, anche parziale in funzione del segmento produttivo per il quale opera il singolo soggetto riconosciuto. La corrispondente diffusione può essere assicurata anche dalla riprova del ricevimento di note informative ufficiali.

Tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo devono assicurare la conservazione, presso i propri archivi, di tutti i documenti prodotti nell'ambito della propria attività – così come descritta dal presente Piano di controllo – almeno fino al quinto anno successivo a quello nel quale i documenti medesimi sono stati emessi ovvero rilasciati.

L'invio ed il deposito dei documenti prescritti dal sistema di controllo può sempre essere operato mediante posta elettronica, purché il recapito e l'archiviazione avvengano presso indirizzi appositamente resi disponibili da INEQ. In questo caso le modalità di redazione, spedizione, recapito ed archiviazione dei documenti devono corrispondere alle istruzioni in proposito impartite da INEQ e, quindi, possono essere implementate a cura dei soggetti interessati solo dopo la diffusione ufficiale di apposite istruzioni.

INEQ ha allestito un portale per la trasmissione via internet dei medesimi documenti e per la relativa archiviazione in appositi database, con modalità distinte e riconsultabili per ogni singolo soggetto interessato e per la stessa Autorità nazionale di controllo.

Gli schemi-tipo e i modelli possono essere aggiornati attraverso idonea implementazione delle corrispondenti informazioni nell'ambito del portale per consentire il miglior trasferimento delle informazioni, sulla base di apposite istruzioni.

11. OBBLIGHI GENERALI DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo sono tenuti:

- accertare i requisiti di conformità previsti dal sistema di controllo e dal Disciplinare di produzione ed effettuare adeguate ed idonee registrazioni;
- registrare i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- registrare le non conformità e fornire evidenza oggettiva che le materie prime e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato della DOP;
- gestire ed archiviare la documentazione prevista dal sistema di controllo in modo da agevolare le verifiche da parte dell'incaricato dell'Organismo di controllo e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- assicurare la conservazione, presso i propri archivi, di tutti i documenti prodotti nell'ambito della propria attività per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- registrare le date e gli orari di lavorazione della produzione ai fini della DOP nel caso in cui le produzioni contestuali generiche vengano separate temporalmente;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a INEQ del rispetto dei requisiti di conformità previsti, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento.

12. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel Disciplinare di produzione e nel sistema di controllo, cui tutti i soggetti riconosciuti devono attenersi ai fini della DOP.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il latte e il prodotto non rispondente alle prescrizioni del Disciplinare di produzione sia immesso nel circuito della DOP.

La gestione delle non conformità si applica sulla base delle seguenti definizioni, procedure e soluzioni organizzative di carattere generale.

NON CONFORMITA':
si intende il mancato soddisfacimento di un requisito accertato per effetto delle procedure di controllo.

In esecuzione delle istruzioni ministeriali, lo "SCHEMA DEI CONTROLLI" attribuisce alle non conformità le seguenti definizioni:

L – lieve: non rispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità per il latte e per il prodotto;

G – grave: irregolarità che genera presupposti di non conformità per il latte, il prodotto o nei casi non sia possibile garantire la tracciabilità; rientrano in questa fattispecie le non conformità che comportano l'assunzione di misure di esclusione del prodotto ai fini della DOP.

La non conformità classificata come "grave" darà luogo alla segnalazione alla competente Autorità nazionale di controllo, cui compete l'emissione di provvedimenti sanzionatori ai fini previsti dal D. Lgs. n. 297/2004 alle condizioni eligibili per la relativa adozione. La trasmissione della segnalazione non sospende l'applicazione delle specifiche misure di trattamento previste dal sistema di controllo.

Non sono inserite nello "SCHEMA", ma a pieno titolo comprese nell'applicazione del sistema di controllo, le seguenti fattispecie per il soggetto interessato che:

- pone in essere un comportamento diretto a non consentire le verifiche e/o a impedire il prelievo di campioni e/o ad ostacolare l'attività di verifica e/o rifiuta o omette deliberatamente di ricevere le comunicazioni e/o le notifiche da parte di INEQ e/o opponga inerzia o carenza di collaborazione nell'applicazione delle misure previste da un provvedimento per il trattamento di una non conformità, sarà oggetto di una segnalazione che lo invita formalmente a non interporre le cause inibenti accertate e, con l'informazione accessoria che in caso mancata rimozione delle stesse, *"INEQ provvederà a presentare rapporto presso l'Autorità nazionale di controllo per l'applicazione delle corrispondenti previsioni sanzionatorie dell'art. 3, comma 2 del D. Lgs. n. 297/2004"*. Gli effetti della segnalazione possono essere annullati laddove il soggetto interessato consenta l'esecuzione delle misure prima della corrispondente segnalazione all'Autorità nazionale di controllo;

- non corrisponde nei termini prescritti le tariffe poste a suo carico da parte INEQ, sarà oggetto di una segnalazione che lo invita formalmente ad adempiere entro 30 giorni dalla documentata ricezione della medesima e, con l'informazione accessoria che: *"Nel caso di inadempienza entro i termini indicati, INEQ provvederà a presentare rapporto presso l'Autorità nazionale di controllo per l'applicazione delle corrispondenti previsioni sanzionatorie dell'art. 3, comma 3 del D. Lgs. n. 297/2004.*

Nel caso in cui il soggetto interessato rilevi in autocontrollo il ricorrere di una non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre la registrazione della non conformità rilevata e definire le modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP, nell'impossibilità di ripristinare le condizioni di conformità

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nella colonna denominata "Trattamento della non Conformità" e "Azioni correttive" di cui allo "SCHEMA DEI CONTROLLI".

ACCERTAMENTO:
azione documentata mediante una comunicazione scritta di segnalazione di una non conformità.

PROVVEDIMENTO:
il provvedimento è il documento con il quale INEQ notifica al soggetto interessato il trattamento di una determinata non conformità. Riporta tra l'altro:

- il tipo e la data di accertamento;
- la codifica della non conformità;
- la descrizione della non conformità;
- l'indicazione delle azioni correttive poste in essere da INEQ, corrispondenti a quanto previsto dallo "SCHEMA DEI CONTROLLI".

Il provvedimento può essere appellato presso la competente Giunta di Appello, che decide insindacabilmente circa l'ammissibilità delle opposizioni e osservazioni presentate (ricorsi), secondo le modalità previste da apposito regolamento.

Il ricorso alla Giunta di Appello deve essere presentato entro il termine di giorni sette (7) giorni dalla documentata ricezione del provvedimento che si intende appellare, sospende l'esecutività delle eventuali misure già assunte, che sono viceversa immediatamente applicabili in tutti i casi di rigetto del ricorso e, comunque, spirati i termini per la presentazione dello stesso.

Nella circostanza in cui si riscontri una non conformità non considerata nella ricognizione effettuata dal sistema di controllo, INEQ attua il relativo trattamento, misure correttive comprese, sottoponendo il caso al Co. Ce. Il provvedimento sarà formalmente segnalato all'Autorità nazionale di controllo per conseguire l'approvazione ministeriale ai fini del suo inserimento nello "SCHEMA DEI CONTROLLI".

MISURE:
le misure da adottare a seguito di un accertamento si distinguono nella seguente casistica:

1) **DIFFIDA:**
misura che invita formalmente il soggetto interessato ad assumere misure correttive al fine di ripristinare condizioni conformi.

2) **STOP / DOP:**
misura che comporta una sospensione delle operazioni ai fini della DOP fino ad accertamento della conformità. I lotti oggetto della misura potranno proseguire nel circuito tutelato (liberalizzazione per l'attribuzione della DOP compresa) dopo completo e positivo esito dei riscontri effettuati.

3) **NO / DOP:**
misura che esclude il latte e/o il prodotto dal circuito della DOP per la carenza dei requisiti.

4) **EX / DOP:**
misura di esclusione del prodotto già autocertificato con la DOP.

5) **MISURE DI CONTROLLO RINFORZATO (MCR):**
misura che applica verifiche ispettive supplementari ogni volta che ne ricorrono le condizioni sulla base di quanto previsto dallo "SCHEMA DEI CONTROLLI"; la misura è comunicata all'interessato con l'indicazione dell'onere tariffario a suo carico derivante dalla relativa applicazione.

REVOCA DEL RICONOSCIMENTO/CANCELLAZIONE:
può essere adottata direttamente da INEQ esclusivamente su istanza dell'interessato ovvero a seguito dell'attuazione di direttive impartite dal MIPAAF ovvero della avvenuta notifica da parte della Autorità competente di eventuali provvedimenti di sospensione o revoca anche parziale dell'autorizzazione sanitaria.

PROCEDURE ACCESSORIE PER LA GESTIONE DI DETERMINATE POSIZIONI ANAGRAFICHE NON PIU' ATTIVE NEL SISTEMA DI CONTROLLO:
si applicano in tutti i casi in cui il soggetto abbia cessato l'attività senza darne formale comunicazione e tali circostanze siano accertate mediante atto formale di INEQ – previa verifica diretta e redazione di rapporto – che attesti che il medesimo non opera più, per certo, nel sistema di controllo.
Relativamente agli insediamenti produttivi (Aziende) non più esistenti: è autorizzata la cancellazione d'ufficio del riconoscimento anagrafico; l'insediamento è considerato cessato a tutti gli effetti ed il codice non è più utilizzabile.
Relativamente ad insediamenti produttivi (Aziende) di fatto dismessi, chiusi o abbandonati:
1) è autorizzata la modifica d'ufficio della posizione anagrafica, mediante la disattivazione del codice e di tutti i riferimenti ad esso riferiti; l'insediamento è teoricamente ancora riconosciuto in potenza ed il codice può essere riattivato in caso di documentata ripresa dell'attività;
2) di fatto, l'Azienda "disattivata" compare nell'anagrafica ufficiale con la codifica "Inattiva"; all'Azienda, non vengono più trasmesse informazioni e/o istruzioni ed inoltre non vengono addebitate le tariffe così come specificamente definite dal sistema tariffario.

Relativamente ad insediamenti produttivi (Aziende) che operano in un regime di prolungata sospensione dell'attività di lavorazione a causa di sopravvenute e perduranti procedure di carattere giudiziario (quali il fallimento o la liquidazione):
3) l'Azienda "fallita" è considerata cessata a tutti gli effetti così come il suo riconoscimento; INEQ cancella d'ufficio il riconoscimento anagrafico;

4) l'Azienda "in liquidazione" rimane "riconosciuta in potenza" e il suo codice può essere riattivato in caso di documentata ripresa dell'attività; INEQ modifica d'ufficio la posizione anagrafica, mediante la sua disattivazione. L'Azienda "disattivata" compare nell'anagrafica ufficiale con la codifica "Inattiva" e non vengono più trasmesse informazioni e/o istruzioni ed inoltre non vengono addebitate le tariffe così come specificamente definite dal sistema tariffario.

RIPETIZIONE NEL TEMPO DELLA MEDESIMA NON CONFORMITA' (recidiva):
per recidiva si intende la reiterazione della medesima non conformità nell'arco temporale di un biennio. L'operatività temporale della reiterazione è limitato al biennio precedente calcolato dal momento in cui viene notificato il provvedimento. Nello "SCHENA DEI CONTROLLI" vengono specificamente indicati i casi in cui la recidiva determina la misura del controllo rinforzato.

EFFICACIA DELLE MISURE NEI CASI DI VARIAZIONE ANAGRAFICO-SOCIETARIA:
la sopravvenuta variazione della ragione sociale o il trasferimento di azienda (entrambi opportunamente documentati) per un soggetto interessato da un trattamento di una non conformità, ferma l'esecuzione delle misure in corso, può sospendere i relativi effetti per il computo di ulteriori accertamenti o di eventuali recidive.

In tal caso la sospensione degli effetti ha luogo solo su apposita decisione del Co. Ce., che acquisisce la documentata dimostrazione della variazione gestionale dell'azienda (unità produttiva) riconosciuta ed inserita nel sistema di controllo.

ELENCO PRELIMINARE DEI CASI DI NON CONFORMITA'

ALLEVAMENTI

Codifica	*Descrizione dell'accertamento*
FS101	Mancata segnalazione del recesso, cessazione, sospensione dell'attività da parte di un allevamento riconosciuto
FS102	Mancata notifica delle variazioni A) senza pregiudizio di conformità per il prodotto o per il processo B) con pregiudizio della conformità per il prodotto e per il prodotto
FS103	La documentazione inviata non è completa
FS104	Variazioni che pregiudicano la conformità del processo o del prodotto
FS105	Le registrazioni (conferimento o vendita del latte) sono carenti ovvero non sono registrate correttamente A) senza perdita di rintracciabilità B) con perdita della rintracciabilità
FS106	Utilizzo di razze non conformi
FS107	Le registrazioni aziendali sono carenti ovvero non sono registrate correttamente A) senza perdita di rintracciabilità B) con perdita della rintracciabilità
FS108	Modalità di allevamento difformi a quanto previsto dal Disciplinare
FS109	Identificazione e separazione carente del latte (per la consegna ai fini della DOP) tale da precludere la identificazione e la tracciabilità
FS110	Identificazione del latte (per la consegna ai fini della DOP) senza pregiudizio per la rintracciabilità
FS111	L'allevamento consegna latte non conforme

RACCOGLITORI

Codifica	*Descrizione dell'accertamento*
FS201	Mancata segnalazione del recesso, cessazione, sospensione dell'attività da parte di un raccoglitore riconosciuto
FS202	Variazioni che pregiudicano la conformità del processo o del prodotto
FS203	Sopravvenuta revoca o sospensione dell'autorizzazione sanitaria
FS204	Mancata notifica delle variazioni A) senza pregiudicano di conformità per il prodotto o per il processo B) con pregiudizio della conformità per il prodotto e per il prodotto
FS205	La documentazione inviata non è completa
FS206	Assenza della documentazione di raccolta e/o raccolta del latte presso allevamenti non riconosciuti e/o

	operatori non riconosciuti
FS207	Documentazione di raccolta non completa tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità
FS208	Il raccoglitore non effettua una raccolta conforme alle prescrizioni
FS209	Il raccoglitore non assicura uno stoccaggio del latte raccolto conforme alle prescrizioni
FS210	Il raccoglitore consegna al caseificio latte non conforme
FS211	Mancato rispetto dei tempi di implementazione del registro
FS212	Implementazione del registro in modo incompleta A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
FS213	Identificazione e registrazioni assenti o carenti con perdita di tracciabilità
FS214	Identificazione e registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità

CASEIFICI e STAGIONATORI

Codifica	*Descrizione dell'accertamento*
FS201	Mancata segnalazione del recesso, cessazione, sospensione dell'attività da parte di un caseificio/stagionatore riconosciuto
FS202	Variazioni che pregiudicano la conformità del processo o del prodotto
FS203	Sopravvenuta revoca o sospensione dell'autorizzazione sanitaria
FS204	Mancata notifica delle variazioni A) senza pregiudizio di conformità per il prodotto o per il processo B) con pregiudizio della conformità per il prodotto e per il prodotto
FS205	La documentazione inviata non è completa
FS206	Assenza della documentazione di raccolta e/o raccolta del latte presso allevamenti non riconosciuti e/o operatori non riconosciuti
FS207	Documentazione di raccolta non completa tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità
FS208	Il caseificio non effettua una raccolta conforme alle prescrizioni
FS211	Mancato rispetto dei tempi di implementazione del registro
FS212	Implementazione del registro in modo incompleta A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
FS213	Identificazione e registrazioni assenti o carenti con perdita di tracciabilità
FS214	Identificazione e registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità
FS216	Il caseificio utilizza latte privo dei requisiti prescritti dal Disciplinare
FS217	Il latte non risponde ai parametri chimico-fisici prescritti
FS220	Carenza della documentazione prescritta a evidenza della conformità del latte A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
FS221	Carenza nei sistemi di identificazione del latte stoccato e/o movimentato nei locali del caseificio A) tali da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tali da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
FS222	Mancata segnalazione della cessione del latte
FS223	Mancata trasmissione ad INEQ nei tempi prescritti della comunicazione annuale di inizio attività
FS224	Identificazione e/o registrazione carente del latte ceduto A) senza perdita della tracciabilità B) con perdita della tracciabilità
FS226	Mancata implementazione nei tempi prescritti di una o più schede di produzione
FS227	Compilazione della scheda di produzione in modo incompleto A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
FS228	Mancato invio a INEQ della dichiarazione nella quale si esplicita l'assenza di lavorazioni ai fini della DOP
FS229	Il caseificio utilizza latte privo dei requisiti prescritti dal Disciplinare
FS230	La caseificazione non avviene nei modi e/o nei tempi prescritti
FS231	Utilizzo di caglio non conforme
FS232	Indisponibilità della documentazione prescritta relativa all'origine del caglio
FS233	Utilizzo nell'eventuale fase di inoculo del latte di colture di fermenti lattici non conformi
FS234	Indisponibilità della documentazione prescritta relativa all'origine e provenienza delle colture di fermenti lattici
FS235	Mancato rispetto della fase di messa in forma e/o scottatura e/o marchiatura
FS236	Mancato rispetto della fase della salamoia
FS240	Mancato rispetto nella fase della stagionatura dei tempi prescritti per le tre fasi
FS241	Mancato rispetto nella fase della stagionatura dell'attività di rivoltamento prescritta per le tre fasi
FS242	Mancato rispetto nella fase della stagionatura dell'attività di affumicatura (se eseguita) nei tempi (2 ore) e/o nella temperatura (18-20°C) e/o nella combustione
FS243	Mancato rispetto nella fase della stagionatura della temperatura prescritta, tra 10 e 15°C per la

	seconda fase e non superiore a 15°C per la terza fase
FS244	Mancato rispetto nella fase della stagionatura dell'umidità prescritta (tra 80 e 85%) per la terza fase
FS245	Mancato rispetto nella fase della stagionatura dell'attività di oliatura della crosta con una emulsione conforme (olio di oliva, aceto di vino e sale da cucina)
FS250	Carenza nei sistemi di identificazione del prodotto nella fase di stagionatura e/o movimentato nei locali del caseificio A) tali da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tali da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
FS251	Mancata segnalazione, nei modi prescritti, di un trasferimento
FS253	Trasferimento effettuato presso un caseificio o uno stagionatore non riconosciuto o in locali non riconosciuti
FS254	La documentazione emessa dal fornitore e/o le registrazioni e/o l'identificazione del prodotto è/sono carente/i e/o incompleta/e A) senza perdita di traccaibilità B) tale da precludere la tracciabilità
FS261	Compilazione della dichiarazione di autocertificazione incompleta A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità
FS262	Autocertificazione di un lotto abbinata alla mancata implementazione della corrispondente dichiarazione di autocertificazione
FS264	Il prodotto stagionato autocertificato non ha conseguito il prescritto periodo di stagionatura A) se il lotto è presente in azienda B) se il lotto è già stato immesso al consumo
FS270	Il prodotto stagionato autocertificato non risponde ai parametri fisico-morfologici prescritti
FS271	Il prodotto stagionato autocertificato non risponde ai parametri organolettici prescritti
FS272	Il prodotto stagionato autocertificato non risponde al parametro chimico-fisico prescritto
FS275	Mancato rispetto della frequenza minima prescritta relativamente ai test da produrre in autocontrollo
FS276	Parziale applicazione della frequenza prescritta relativamente ai test da produrre in autocontrollo
FS277	Autocertificazione di prodotto stagionato non conforme (circostanza accertata al ricorrere degli stessi pregiudizi classificati per FS270 e FS271) per forme di un lotto autocertificato ma interamente presente in azienda e privo dell'attribuzione della IGP mediante un'etichetta)
FS278	Autocertificazione di prodotto stagionato non conforme (circostanza accertata al ricorrere degli stessi pregiudizi classificati per FS270 e FS271) per forme di un lotto autocertificato ma in parte o interamente già immesso al consumo ovvero ancora presente in azienda ma già con la IGP attribuita mediante un'etichetta)
FS300	Utilizzo di etichetta non autorizzata dal Consorzio di tutela A) per prodotto già commercializzato B) per prodotto non ancora commercializzato
FS301	Indisponibilità della documentazione aziendale necessaria a supporto dell'attività di autocontrollo e di controllo di INEQ

13. GIUNTA DI APPELLO

Tutti i provvedimenti, le misure di trattamento delle non conformità, le deliberazioni del Comitato di Certificazione, i rapporti di controllo e verifica emessi da INEQ nell'ambito dell'attività fin qui descritta possono essere appellati dagli interessati con apposito ricorso alla Giunta d'Appello.

Il soggetto interessato può promuovere ricorso entro 7 giorni nei confronti di tutte le decisioni assunte dall'Organismo stesso, presentandolo all'organo di revisione costituito dalla Giunta di Appello competente, che lo giudicherà entro i 30 giorni successivi alla specifica convocazione; nessun altro ricorso può essere presentato a INEQ e le spese di appello sono a carico del soccombente.

La presentazione del ricorso sospende gli effetti del provvedimento appellato fino al pronunciamento della Giunta d'Appello.

La Giunta d'Appello, nominata secondo la documentazione di sistema vigente, può essere integrata da esperti tecnici revisori nominati per la funzione specifica.

Le decisioni della Giunta d'Appello sono inappellabili e vincolanti per INEQ e per il ricorrente.

14. ELENCO DEGLI ALLEGATI

Allegato n.	Nome documento	Codifica
1	Richiesta di riconoscimento dell'allevamento	mo PC – FS 1
2	Richiesta di riconoscimento del raccoglitore	mo PC – FS 2
3	Richiesta di riconoscimento del caseificio	mo PC – FS 3
4	Richiesta di riconoscimento dello stagionatore	mo PC – FS 4
5	Dichiarazione di accettazione per la conferma del riconoscimento ad operare nel sistema di controllo (per l'allevamento)	mo PC – FS 5
6	Dichiarazione per l'inserimento nel sistema di controllo (per l'allevamento)	mo PC – FS 6
7	Registro di scarico del latte	mo PC – FS 7
8	Dichiarazione di accettazione per la conferma del riconoscimento ad operare nel sistema di controllo (per il raccoglitore di latte, il caseificio e lo stagionatore)	mo PC – FS 8
9	Registro di carico/scarico del latte raccolto	mo PC – FS 9
10	Registro di ricevimento del latte	mo PC – FS 10
11	Registro della produzione	mo PC – FS 11
12	Registro dello stagionatore	mo PC – FS 12
13	Verifiche delle caratteristiche morfologiche che distinguono la razza ovina sarda	po PC – FS 1
14	Scheda di produzione	mo PC – FS 13
15	Trasferimento del prodotto	mo PC – FS 14
16	Rapporto di prelevamento del latte	mo PC – FS 15
17	Dichiarazione di autocertificazione	mo PC – FS 16
18	Rapporto di controllo delle caratteristiche visivo-organolettiche	mo PC – FS 17
19	Rapporto di prelevamento del prodotto stagionato	mo PC – FS 18
20	Attestazione di conformità	mo PC – FS 19
21	Registro della produzione dell'allevatore/caseificio	mo PC – FS 20