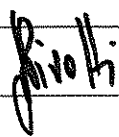
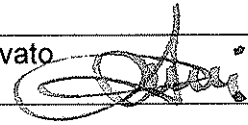
 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4 13 Dicembre 2011
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	

PIANO DI CONTROLLO

PECORINO SARDO Denominazione di Origine Protetta

Redatto ASD: 	Approvato DG: 
---	---





ISTITUTO NORD EST QUALITA'

PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP

Stato: ESECUTIVO APPROVATO

PC – PS
Rev. 4

13 Dicembre 2011

INDICE

1.	PREMESSA	4
2.	RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI	5
3.	SIGLE ED ABBREVIAZIONI UTILIZZATE	6
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 presentata da un soggetto singolo	9
4.3.2	La richiesta di riconoscimento ed i suoi effetti	9
4.3.3	La richiesta presentata dal Consorzio di Tutela	10
4.4	PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E DI REGISTRAZIONE	10
4.4.1	Requisiti iniziali applicabili agli allevamenti per il riconoscimento	11
a)	Ubicazione e caratteristiche	11
b)	Dotazioni degli allevamenti	11
4.4.2	Requisiti iniziali applicabili ai raccoglitori di latte per il riconoscimento	12
a)	Ubicazione e caratteristiche	12
b)	Dotazioni dei raccoglitori	12
4.4.3	Caseifici e stagionatori: requisiti e adempimenti iniziali	13
a)	Adeguatezza delle strutture	13
b)	Adeguatezza del sistema di identificazione e rintracciabilità	13
4.4.4	Requisiti iniziali applicabili ai caseifici per il riconoscimento	13
a)	Ubicazione	13
b)	Dotazioni dei caseifici	13
4.4.5	Requisiti iniziali applicabili agli stagionatori per il riconoscimento	14
a)	Ubicazione	14
b)	Dotazioni degli stagionatori	14
4.4.6	Validità del riconoscimento e della registrazione	15
4.4.7	Condizioni di mantenimento	15
4.4.8	Modifiche intervenute sugli elementi documentati nella richiesta iniziale	15
4.5	EVENTUALE CESSAZIONE, RECESSO E SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA'	16
5.	CONTROLLI E VERIFICHE PRESSO I SOGGETTI RICONOSCIUTI	17
5.1	NOTE METODOLOGICHE GENERALI	17
5.2	CRITERI GENERALI PER GLI ALLEVAMENTI	17
5.3	CRITERI GENERALI PER I RACCOGLITORI	17
5.4	CRITERI GENERALI PER I CASEIFICI	18
5.5	CRITERI GENERALI PER GLI STAGIONATORI	18
6.	REQUISITI DI CONFORMITA'	19
6.1.1	ADEMPIMENTI DELL'ALLEVAMENTO	19
a)	Rispetto all'ubicazione e alla consistenza del gregge	19
b)	Rispetto alla consegna e destinazione del latte	19
6.1.2	AUTOCONTROLLO DELL'ALLEVAMENTO	19
6.1.3	VERIFICHE DI INEQ	20





ISTITUTO NORD EST QUALITA'


PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP

Stato: ESECUTIVO APPROVATO

PC – PS
Rev. 4

13 Dicembre 2011

6.2.1	ADEMPIMENTI DEL RACCOGLITORE	21
a)	Rispetto alla provenienza, raccolta e consegna del latte	21
6.2.2	AUTOCONTROLLO DEL RACCOGLITORE	21
6.2.3	VERIFICHE DI INEQ	21
6.3.1	ADEMPIMENTI DEL CASEIFICIO	22
a)	Rispetto alla provenienza, raccolta, stoccaggio e consegna del latte	22
b)	Rispetto alla caseificazione	23
c)	Rispetto alla forma e alle dimensioni	25
d)	Rispetto alla stufatura e/o pressatura	25
e)	Rispetto alla salatura	26
f)	Rispetto alla maturazione	26
g)	Rispetto alla rintracciabilità	27
h)	Rispetto allo svincolo del prodotto nella zona di produzione	27
i)	Rispetto ad altri adempimenti	28
6.3.2	AUTOCONTROLLO DEL CASEIFICIO	28
6.3.3	VERIFICHE DI INEQ	29
6.4.1	ADEMPIMENTI DELLO STAGIONATORE	33
a)	Rispetto alla maturazione	33
b)	Rispetto alla rintracciabilità	34
c)	Rispetto ad altri adempimenti	34
6.4.2	AUTOCONTROLLO DELLO STAGIONATORE	34
6.4.3	VERIFICHE DI INEQ	35
6.4	VERIFICHE NEI CASI DI TRASFERIMENTO DI PRODOTTO	36
7.	REQUISITI DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO STAGIONATO	37
7.1	AUTOCONTROLLO DEL CASEIFICIO O DELLO STAGIONATORE	37
7.2	VERIFICHE DI INEQ	40
7.3	VERIFICA DI CONFORMITA' DI INEQ	41
8.	CASI PARTICOLARI DI AUTOCONTROLLO E DI CONTROLLO	44
9.	ADEMPIMENTI FINALI	45
9.1	EMISSIONE DELL'ATTO DI CERTIFICAZIONE	45
9.2	REGISTRO DEL PRODUTTORE E REGISTRO DI CONFEZIONAMENTO	45
9.3	OPERAZIONI DI DECLASSAMENTO E MOVIMENTAZIONE DELLE ETICHETTE	45
10.	ETICHETTATURA	46
10.1	PREMESSA	46
10.2	ADEMPIMENTI DEI CASEIFICI O DEGLI STAGIONATORI	47
10.3	VERIFICHE DI INEQ	48
11.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'	49
12.	ELENCO DEGLI ALLEGATI	50

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

1. PREMESSA

Il Regolamento (CE) n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o della IGP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (Articolo 4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da Organismi di controllo autorizzati dagli stati membri.


INEQ ha adottato il presente documento che costituisce la rappresentazione del sistema di controllo e schema di certificazione della DOP Pecorino Sardo (di seguito: Piano di controllo) il cui Disciplinare è registrato con Regolamento della Commissione n. 1107/1996 del 12 Giugno 1996 (modificato dal Regolamento (CE) n. 1263/96) ai sensi del Reg. CEE n. 2081/92 – sostituito dal Reg. (CE) n. 510/2006.

Il Piano di controllo sintetizza gli elementi essenziali del Disciplinare registrato e descrive tutti gli elementi che caratterizzano il Pecorino 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).




 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

2. RIFERIMENTI LEGISLATIVI E NORMATIVI

- **Reg. (CE) 1263 del 12 Giugno 1996** con il quale l'Unione europea ha provveduto alla registrazione della denominazione di origine protetta "Pecorino Sardo";
- **Legge n. 128 del 24 Aprile 1998 art. 53**, come sostituito dall'art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, contenente apposite disposizioni concernenti i controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari;
- **UNI CEI EN 45011, Marzo 1999**: Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti;
- **ISO IEC 17025** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura";
- **Decreto del 6 Giugno 2003 (G.U. 143 del 23 Giugno 2003)** relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Pecorino Sardo" registrata con Regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° Luglio 1996;
- **D. Lgs. n. 181 del 23 Giugno 2003**: Attuazione della direttiva 2000/13/CEE concernente l'etichettatura, e la presentazione dei prodotti alimentari nonché la relativa pubblicità;
- **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";
- **D. Lgs. n. 114/2006 del 8 Febbraio 2006** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari;
- **Reg. (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 Marzo 2006** relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- **Legge 27 Dicembre 2006 n. 296**: Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art. 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;
- **Decreto Legge n. 181 del 18 Maggio 2006 (G.U. 114 del 18 Maggio 2006)** disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni della Presidenza del Consiglio dei Ministri e dei Ministeri;
- **Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 Dicembre 2006** recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

- **Regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio del 22 Ottobre 2007** sulla organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti;
- **D. Lgs n. 193 del 6 Novembre 2007:** Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore;
- **Nota Mi.P.A.A.F. del 29 Novembre 2007 (prot. 0022897):** Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori;
- **Nota Mi.P.A.A.F. del 30 Novembre 2007 (prot. 0022966):** Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche;
- **Regolamento (CE) n. 628/2008 della Commissione del 2 Luglio 2008** che modifica il regolamento (CE) n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- **Decreto Mi.P.A.A.F. del 28 Gennaio 2009:** riconoscimento del Consorzio di tutela del Pecorino Sardo e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 Dicembre 1999, n. 526 per la DOP "Pecorino Sardo";
- **Decreto Mi.P.A.A.F. del 5 Febbraio 2010** recante modifica del decreto del 6 Giugno 2003 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Pecorino Sardo" registrata con Regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° Luglio 1996;
- **Regolamento (CE) n. 215/2011 della Commissione del 1° Marzo 2011** recante l'approvazione delle modifiche non secondarie del Disciplinare della denominazione registrata "Pecorino Sardo";
- **Provvedimento Mi.P.A.A.F. del 8 Marzo 2011** relativo all'approvazione delle modifiche non secondarie del Disciplinare della denominazione registrata "Pecorino Sardo";
- **Nota Mi.P.A.A.F. del 9 Novembre 2011 (prot. 0025984):** relativa alla sostituzione dell'Organismo di controllo e della richiesta di stesura del relativo piano di controllo DOP "Pecorino Sardo".

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

3. SIGLE ED ABBREVIAZIONI UTILIZZATE

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

DDT	Documento di trasporto
DOP	Denominazione d'Origine Protetta
INEQ	Istituto Nord Est Qualità (1)
Mi.P.A.A.F.	Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali
ICQRF	Ispettorato Centrale Qualità Repressioni Frodi del Mi.P.A.A.F.

- (1) INEQ, Istituto Nord Est Qualità, è l'organismo incaricato dell'attività di controllo della DOP Pecorino Sardo ai sensi e per gli effetti del Reg. (CE) n. 510/2006, articolo 10 e 11 e della Legge n. 526/99, articolo 14. INEQ è responsabile dell'attuazione di quanto previsto dal presente Piano di controllo, secondo gli ordinamenti approvati dall'Autorità nazionale di controllo.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

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 Pecorino Sardo DOP.

Il caseificio può identificare un solo 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 Piano 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 dai suoi ispettori per la verifica di conformità 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 per l'accesso al Piano di controllo 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.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

4.3.1 La richiesta di riconoscimento presentata da un soggetto singolo

L'allevatore, il raccoglitore, il caseificio o lo stagionatore che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal Piano di controllo, deve presentare la richiesta di riconoscimento integrata così come segue:

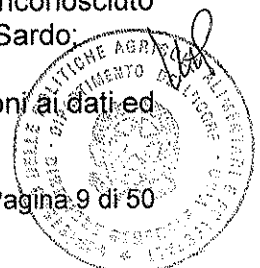
Per l'allevatore	Richiesta di riconoscimento	Allegato n. 1
Per il raccoglitore	Richiesta di riconoscimento	Allegato n. 2
Per il caseificio	Richiesta di riconoscimento	Allegato n. 3
Per lo stagionatore	Richiesta di riconoscimento	Allegato n. 4

4.3.2 La richiesta di riconoscimento ed i suoi effetti

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 Piano di controllo.

La richiesta di riconoscimento attesta che il richiedente dichiara:

- 1) di essere a conoscenza, di accettare ed osservare senza eccezione alcuna tutte le prescrizioni disposte dal Piano di controllo della DOP Pecorino Sardo approvato dal Mi.P.A.A.F.;
- 2) di essere a conoscenza, di accettare ed osservare il sistema tariffario approvato dal Mi.P.A.A.F. 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 Pecorino Sardo;
 - b) a dare esecuzione a tutte indistintamente le prescrizioni impartite da INEQ in dipendenza del Piano 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 Piano di controllo; il soggetto interessato può promuovere ricorso entro 7 giorni dal ricevimento 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 15 giorni successivi alla specifica convocazione; 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 e forniti dal singolo soggetto riconosciuto per gli scopi connessi con l'esercizio del Piano di controllo della DOP Pecorino Sardo;
 - e) a comunicare in forma scritta ad INEQ, entro 15 giorni lavorativi, tutte le variazioni ai dati ed alle informazioni rilevanti riportati nella richiesta di riconoscimento.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

4.3.3 La richiesta presentata dal Consorzio di Tutela

L'allevatore, il raccoglitore, il caseificio o lo stagionatore, che intende operare nell'ambito delle procedure previste dal Piano di controllo, può presentare domanda tramite il Consorzio di Tutela riconosciuto dal Mi.P.A.A.F.

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 di cui agli Allegati n. 1, n. 2, n. 3 e n. 4, essere compilata in ogni sua parte e contenere tutta la documentazione prescritta dal modello per il singolo soggetto da riconoscere nell'ambito del Piano di controllo.

Alla richiesta di riconoscimento, deve essere allegata anche la specifica delega rilasciata al Consorzio di Tutela dal soggetto che intende assoggettarsi ai controlli di INEQ, secondo le modalità indicate al precedente punto 4.3.

4.4 PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO E DI 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 notifica all'interessato del Piano di controllo e la verifica delle dichiarazioni e informazioni trasmesse dal richiedente, redigendo apposito verbale per ogni singolo soggetto da riconoscere.


In caso di esito positivo del sopralluogo, INEQ rilascia il corrispondente provvedimento di riconoscimento, che comporta l'attribuzione di un codice che identifica permanentemente il soggetto riconosciuto nell'ambito di un determinato insediamento produttivo, consentendogli di operare ai fini del Piano di controllo.

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, qualora lo stesso abbia presentato la richiesta di riconoscimento per conto dei suoi associati, mediante comunicazione scritta notificata all'interessato.

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

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

4.4.1 Requisiti iniziali applicabili agli allevamenti per il riconoscimento

a) Ubicazione e caratteristiche

dal Disciplinare:

La D.O.P. "Pecorino Sardo" è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora,....

La zona di produzione della D.O.P. "Pecorino Sardo" comprende l'intero territorio della Regione autonoma Sardegna.

INEQ verifica che l'insediamento produttivo del richiedente sia situato nella regione Sardegna ed inoltre constata che:

- l'allevamento sia di ovini (pecore);
- sia presente il riconoscimento rilasciato dall'ASL;
- il latte di pecora destinato ai fini della DOP sia specificamente identificato e nettamente separato da quello di altre specie animali, se presenti in allevamento.

Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento in esame, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale propone per la sottoscrizione del legale rappresentante dell'allevamento una copia del Piano di controllo, depositandola presso l'allevamento stesso.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento scritto di riconoscimento dell'allevamento e di attribuzione del corrispondente codice, notificandolo all'interessato.

b) Dotazioni degli allevamenti

Contestualmente al provvedimento di riconoscimento INEQ provvede a consegnare all'allevamento il registro di scarico del latte dell'allevatore (**Allegato n. 5**) per la trascrizione delle informazioni essenziali identificative delle singole operazioni di consegna del latte al raccogliitore/caseificio secondo le prescrizioni del Piano di controllo.

L'allevamento può utilizzare un documento diverso dal modello predisposto da INEQ purché riporti le informazioni in esso contenute con la puntuale registrazione dei dati richiesti.

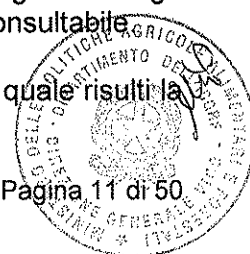
Esigenze di assegnazione di un nuovo registro successive alla prima fornitura devono essere segnalate a INEQ per iscritto e sono soddisfatte esclusivamente dallo stesso con le medesime procedure.


Il documento è tenuto su supporto cartaceo. Può essere tuttavia tenuto anche su supporto informatico sulla base di apposite istruzioni.

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

Il registro deve essere reso disponibile, da parte dell'allevamento, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ e deve essere conservato integro, completo e consultabile.

INEQ cura la compilazione ed il costante aggiornamento di apposito documento dal quale risulti la consegna del registro per ogni singolo allevamento richiedente.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

4.4.2 Requisiti iniziali applicabili ai raccoglitori di latte per il riconoscimento

a) Ubicazione e caratteristiche

dal Disciplinare:

La D.O.P. "Pecorino Sardo" è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora,...

La zona di produzione della D.O.P. "Pecorino Sardo" comprende l'intero territorio della Regione autonoma Sardegna.

INEQ verifica che l'insediamento produttivo del richiedente sia situato nella regione Sardegna ed inoltre constata che:

- a) sia presente il riconoscimento rilasciato dall'ASL;
- b) il latte raccolto e/o stoccato ai fini della DOP sia specificamente identificato e nettamente separato da altro latte non destinato ai medesimi fini.

Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento in esame, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale propone per la sottoscrizione del legale rappresentante del raccoglitore una copia del Piano di controllo, depositandola presso il raccoglitore stesso.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento scritto di riconoscimento del raccoglitore e di attribuzione del corrispondente codice, notificandolo all'interessato.

Per raccoglitore si intende un soggetto riconosciuto che si interpone tra l'allevatore ed il caseificio nel flusso del latte, ritirando dall'allevamento il latte idoneo alla DOP e consegnandolo al caseificio, con o senza attività di stoccaggio.

Per trasportatore si intende un soggetto notificato nell'elenco dei trasportatori latte del caseificio e/o del raccoglitore che effettua attività di raccolta e trasporto idoneo alla DOP dall'allevamento al caseificio, senza stoccaggio intermedio e senza intervenire nella compravendita della materia prima.


b) Dotazioni dei raccoglitori di latte

Contestualmente al provvedimento di riconoscimento INEQ provvede a consegnare al raccoglitore il registro di carico e scarico del latte del raccoglitore (**Allegato n. 6**) per la trascrizione delle informazioni essenziali identificative delle singole operazioni di consegna del latte al caseificio secondo le prescrizioni del Piano di controllo.

Il raccoglitore può utilizzare un documento diverso dal modello predisposto da INEQ purché riporti le informazioni in esso contenute con la puntuale registrazione dei dati richiesti.

Esigenze di assegnazione di un nuovo registro successive alla prima fornitura devono essere segnalate a INEQ per iscritto e sono soddisfatte esclusivamente dallo stesso con le medesime procedure.

Il documento è tenuto su supporto cartaceo. Può essere tuttavia tenuto anche su supporto informatico sulla base di apposite istruzioni.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

Il registro deve essere reso disponibile, da parte del raccoglitore, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ e deve essere conservato integro, completo e consultabile.

INEQ cura la compilazione ed il costante aggiornamento di apposito documento dal quale risulti la consegna del registro per ogni singolo raccoglitore richiedente.

4.4.3 Caseifici e stagionatori: requisiti e adempimenti iniziali

a) Adeguatezza delle strutture

I caseifici e gli stagionatori devono disporre di adeguate strutture di lavorazione conformi alle disposizioni di legge, nelle quali esercitano compatibili attività in osservanza di un adeguato sistema di autocontrollo.

b) Adeguatezza del sistema di identificazione e rintracciabilità

I caseifici e gli stagionatori devono possedere un adeguato sistema di identificazione e rintracciabilità (cartaceo e/o informatico) del latte approvvigionato (acquisito e stoccato), del prodotto elaborato e stagionato.

4.4.4 Requisiti iniziali applicabili ai caseifici per il riconoscimento

a) Ubicazione

dal Disciplinare:

La zona di produzione della D.O.P. "Pecorino Sardo" comprende l'intero territorio della Regione autonoma Sardegna.

Ricevuta la richiesta di riconoscimento, INEQ verifica che:

- a) l'insediamento produttivo del richiedente sia situato nel territorio della regione Sardegna;
- b) la richiesta di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica e che sia compilata in ogni sua parte;
- c) la documentazione fornita ad integrazione della richiesta di riconoscimento sia adeguata alle prescrizioni.


Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento in esame, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale propone per la sottoscrizione del legale rappresentante del caseificio una copia del Piano di controllo, depositandola presso il caseificio stesso.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento scritto di riconoscimento del caseificio e di attribuzione del corrispondente codice, notificandolo all'interessato e al Consorzio di tutela al fine del rilascio delle matrici.

b) Dotazioni dei caseifici

Contestualmente al provvedimento di riconoscimento INEQ provvede a consegnare al caseificio il registro della produzione (**Allegato n. 7**) e il registro dello stagionatore (**Allegato n. 8**) per la



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

trascrizione delle informazioni essenziali per l'identificazione del latte lavorato, delle forme prodotte e all'identificazione del prodotto stagionato.

Il caseificio può utilizzare un documento diverso dal modello predisposto da INEQ purché riporti le informazioni in esso contenute con la puntuale registrazione dei dati richiesti.

Esigenze di assegnazione di un nuovo registro successive alla prima fornitura devono essere segnalate a INEQ per iscritto e sono soddisfatte esclusivamente dallo stesso con le medesime procedure per la prima assegnazione.

I documenti sono tenuti su supporto cartaceo. Possono essere tuttavia tenuti anche su supporto informatico sulla base di apposite istruzioni.

I registri devono essere resi disponibili, da parte del soggetto interessato, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ e devono essere conservati integri, completi e consultabili.

INEQ cura la compilazione ed il costante aggiornamento di apposito documento dal quale risulti la consegna dei registri per ogni singolo caseificio riconosciuto.

4.4.5 Requisiti iniziali applicabili agli stagionatori per il riconoscimento

a) Ubicazione

dal Disciplinare:

La zona di produzione della D.O.P. "Pecorino Sardo" comprende l'intero territorio della Regione autonoma Sardegna.

Ricevuta la richiesta di riconoscimento, INEQ verifica che:

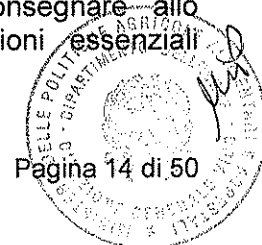
- a) l'insediamento produttivo del richiedente sia situato nel territorio della regione Sardegna;
- b) la richiesta di riconoscimento sia stata formalizzata utilizzando l'apposita modulistica e che sia compilata in ogni sua parte;
- c) la documentazione fornita ad integrazione della richiesta di riconoscimento sia adeguata alle prescrizioni.


Verificata l'ammissibilità della richiesta di riconoscimento in esame, INEQ dispone apposito sopralluogo, al termine del quale propone per la sottoscrizione del legale rappresentante dell'Azienda una copia del Piano di controllo, depositandola presso l'Azienda stessa.

Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento scritto di riconoscimento dello stagionatore e di attribuzione del corrispondente codice, notificandolo all'interessato.

b) Dotazioni degli stagionatori

Contestualmente al provvedimento di riconoscimento INEQ provvede a consegnare allo stagionatore il registro (**Allegato n. 8**) per la trascrizione delle informazioni essenziali all'identificazione del prodotto stagionato.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

Lo stagionatore può utilizzare un documento diverso dal modello predisposto da INEQ purché riporti le informazioni in esso contenute con la puntuale registrazione dei dati richiesti.

Esigenze di assegnazione di un nuovo registro successive alla prima fornitura devono essere segnalate a INEQ per iscritto e sono soddisfatte esclusivamente dallo stesso con le medesime procedure.

Il documento è tenuto su supporto cartaceo. Può essere tuttavia tenuto anche su supporto informatico sulla base di apposite istruzioni.

Il registro deve essere reso disponibile, da parte del soggetto interessato, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ e deve essere conservato, integro, completo e consultabile.

INEQ cura la compilazione ed il costante aggiornamento di apposito documento dal quale risulti la consegna del registro per ogni singolo stagionatore riconosciuto.

4.4.6 Validità del riconoscimento e della registrazione

La validità del riconoscimento ad operare ai fini del Piano di controllo della DOP Pecorino Sardo, 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 Mi.P.A.A.F.


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 indicate rispettivamente dal presente Piano di controllo.

4.4.8 Modifiche intervenute sugli elementi documentati nella richiesta iniziale

Ai fini del mantenimento delle prerogative per l'utilizzo della DOP Pecorino Sardo, eventuali situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, eccetera), documentate nella richiesta di riconoscimento per l'accesso al Piano di controllo che fossero oggetto di variazioni, diverse da quelle fin qui considerate dal presente capitolo, devono essere formalmente comunicate per iscritto a INEQ da parte del soggetto riconosciuto (anche qualora abbia sospeso la propria attività ai fini della DOP) entro 15 giorni dal loro accadimento.

Nei casi dianzi considerati, INEQ, entro 15 giorni 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 e ad effettuare sopralluoghi intesi a verificare il permanere dei requisiti di idoneità prescritti e ad emettere un provvedimento integrativo/modificativo dell'originale atto di riconoscimento.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

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 e restituisce al medesimo i registri ricevuti per l'esercizio della propria attività nell'ambito delle procedure previste dal Piano di controllo.

Acquisita la richiesta e restituiti i registri, INEQ emette specifico provvedimento scritto di revoca del riconoscimento.

La cessazione dell'attività ai fini del Piano di controllo interviene a decorrere dalla documentata ricezione da parte del soggetto interessato del corrispondente provvedimento di revoca.

Qualora il soggetto interessato non vi provveda direttamente, INEQ procede con una comunicazione scritta con la quale sollecita la restituzione del materiale ricevuto in concessione per operare ai fini della DOP e risultante in carico dalle apposite registrazioni, trascorsi senza esito 30 giorni dal ricevimento della richiesta di restituzione del materiale, INEQ provvederà a segnalare la non conformità all'Autorità di vigilanza.

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 ai fini della 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 Piano di controllo.

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 4.4.8

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.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

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 e in ogni altra esigenza di qualificazione;
- 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, schemi, 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, del processo e del prodotto strumenti verificati per la taratura in applicazione di apposito programma di messa a punto. 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.

5.2 CRITERI GENERALI PER GLI ALLEVAMENTI

L'attività di controllo relativa agli allevamenti operativi ai fini del Piano di controllo prevede che su base annua le verifiche ispettive riguardino nell'insieme il 2% degli allevamenti.

I controlli sono generalmente distinti in:

- a) controlli ordinari, originati dalla formazione delle aliquote da osservare 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.

L'attività di controllo è finalizzata ad accertare:

- a) la conformità delle procedure di autocertificazione poste in essere;
- b) il corretto adempimento degli obblighi dell'allevatore per quanto di sua specifica competenza ai fini del Piano di controllo;
- c) la conformità/idoneità delle consegne e la congruità della relativa autocertificazione del latte.

5.3 CRITERI GENERALI PER I RACCOGLITORI


L'attività di controllo relativa ai raccoglitori operativi ai fini del Piano di controllo prevede che su base annua le verifiche ispettive riguardino nell'insieme almeno il 35% dei raccoglitori.

Per raccoglitore si intende un soggetto riconosciuto che si interpone tra l'allevatore ed il caseificio nel flusso de latte, ritirando dall'allevamento il latte idoneo alla DOP e consegnandolo al caseificio, con o senza attività di stoccaggio.

I controlli sono generalmente distinti in:

- a) controlli ordinari, originati dalla formazione delle aliquote da osservare in esecuzione del Piano di controllo;



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

- 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.

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 raccogliitore per quanto di sua specifica competenza ai fini del Piano di controllo;
- c) la conformità, 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 di seguito descritta per i caseifici riconosciuti ai fini del Piano di controllo prevede almeno una visita ispettiva su base annua presso ogni caseificio operativo.

L'attività di controllo è finalizzata ad accertare:

- a) la conformità della provenienza del latte destinato a DOP e delle procedure di autocertificazione poste in essere dal fornitore;
- b) il corretto adempimento degli altri diversi obblighi del caseificio per quanto di sua specifica competenza ai fini del Piano di controllo.

In particolare, INEQ verifica:

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


5.5 CRITERI GENERALI PER GLI STAGIONATORI

L'attività di controllo di seguito descritta per gli stagionatori riconosciuti ai fini del Piano di controllo prevede almeno una visita ispettiva su base annua presso ogni stagionatore operativo.

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 auto-certificative poste in essere dallo stagionatore;
- e) la conformità dei requisiti del prodotto auto-certificato e le modalità di attribuzione della DOP.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

6. REQUISITI DI CONFORMITA'

6.1.1 ADEMPIMENTI DELL'ALLEVAMENTO

a) Rispetto all'ubicazione e alla consistenza del gregge

dal Disciplinare:

La zona di produzione della D.O.P. "Pecorino Sardo" comprende l'intero territorio della Regione autonoma Sardegna.

Il gregge deve essere allevato esclusivamente all'interno del territorio della regione Sardegna; per documentarne la consistenza, l'allevatore deve registrare le variazioni del proprio patrimonio ovino (pecore) negli appositi spazi del registro di carico e scarico aziendale per ovini e caprini detenuto per legge.

b) Rispetto alla consegna ed alla destinazione del latte

dal Disciplinare:

La D.O.P. "Pecorino Sardo" è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora,....

La zona di produzione della D.O.P. "Pecorino Sardo" comprende l'intero territorio della Regione autonoma Sardegna.


Per documentare consegna e destinazione del latte a DOP, nel tempo e nella quantità, l'allevamento deve registrare un tanto negli appositi spazi del registro di scarico del latte; l'allevamento può utilizzare un documento diverso dal modello predisposto da INEQ purché riporti le informazioni in esso contenute con la puntuale registrazione dei dati richiesti.

Le registrazioni devono essere effettuate entro le successive 48 ore.

L'allevamento, qualora siano allevate altre specie lattifere deve garantire la separazione del latte non idoneo alla produzione a DOP.

6.1.2 AUTOCONTROLLO DELL'ALLEVAMENTO

L'autocontrollo dell'allevamento deve garantire il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare, secondo le buone pratiche ed in esecuzione delle istruzioni applicative del Piano di controllo. In particolare l'allevamento deve gestire e/o implementare tutta la documentazione atta a garantire il rispetto dei requisiti per l'attività di allevamento e per l'identificazione e la rintracciabilità del latte destinato al circuito tutelato e, quindi che sia aggiornata e presente la documentazione attestante il carico e lo scarico degli ovini (pecore) attraverso lo specifico registro e le quantità di latte consegnate.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

6.1.3 VERIFICHE DI INEQ

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano di controllo, INEQ effettuerà annualmente un controllo sugli allevamenti riconosciuti ed operativi per un totale pari al **2%** della relativa consistenza.

Operativo è un allevamento che non ha comunicato per iscritto la temporanea sospensione delle attività ai fini DOP e che non è interessato da misure di sospensione e o di revoca del riconoscimento.

Durante tali controlli INEQ provvederà alla seguente verifica documentale:

- della titolarità dell'allevamento, ovvero del detentore responsabile degli animali, ovvero del proprietario degli animali;
- della denominazione/ragione sociale dell'allevamento e dell'identificazione del suo legale rappresentante;
- della specie di animali detenuti e del loro numero;
- della congruità nel tempo (almeno un mese) e nelle quantità delle consegne di latte al raccogliitore ovvero al caseificio.

Le verifiche sono effettuate previa:


- valutazione del registro di scarico del latte dell'allevatore o della documentazione alternativa ammessa;
- consultazione della Banca Dati Nazionale degli allevamenti ovini e caprini;
- valutazione di ulteriore documentazione di tipo sanitario (esempio: modello 4) e/o amministrativo (esempio: DDT e/o fatture) disponibile

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 l'allevamento e/o nelle mani della persona che ha assistito alla verifica.

Il rapporto è integrato dall'analitica indicazione delle misure assunte dall'incaricato ai fini dell'accertamento di osservazioni e delle non conformità considerate dal Piano di controllo, può, inoltre, essere integrato da note particolari relative a indicazioni o informazioni che l'incaricato comunque ritiene opportuno rappresentare. INEQ acquisisce formalmente il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni allevamento, avendo particolare riferimento alla data in cui la verifica è stata effettuata.

Oltre alle verifiche descritte, INEQ provvede a verificare la corretta e completa redazione secondo le prescrizioni vigenti e le istruzioni impartite nei documenti di competenza dell'allevamento e ad istruire l'eventuale trattamento delle non conformità accertate secondo le indicazioni e nelle misure indicate. Gli esiti di tale attività sono fatti constare da specifici rapporti di accertamento per quanto attiene alle non conformità da trattare.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

6.2.1 ADEMPIMENTI DEL RACCOGLITORE

a) Rispetto alla provenienza, raccolta e consegna del latte

dal Disciplinare:

La D.O.P. "Pecorino Sardo" è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora,....

La zona di produzione della D.O.P. "Pecorino Sardo" comprende l'intero territorio della Regione autonoma Sardegna.

Il raccoglitore è responsabile della provenienza e della conforme raccolta del latte. In particolare effettua la raccolta separata tra latte di specie diverse, ovvero tra allevamenti riconosciuti e allevamenti non riconosciuti ai fini della DOP, ovvero tra una provenienza conforme e una non conforme.

Per documentare la provenienza, la raccolta e la consegna del latte fresco di pecora intero ai fini della DOP il raccoglitore deve compilare il registro di carico e scarico del latte; il raccoglitore può utilizzare un documento diverso dal modello predisposto da INEQ purché riporti le informazioni in esso contenute con la puntuale registrazione dei dati richiesti.

Le registrazioni devono essere eseguite entro il giorno successivo a quello del ritiro/consegna.

Il raccoglitore deve trasmettere ad INEQ, con frequenza mensile ed entro i primi 15 giorni del mese successivo, le pagine oggetto di registrazione nel periodo di riferimento del registro di carico e scarico del latte. L'invio costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione, così come il ritardo, costituiscono una non conformità che comporterà l'assunzione a carico del raccoglitore delle seguenti misure: INEQ solleciterà il raccoglitore ad adempiere entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare, con costi a carico del caseificio, per il recupero della documentazione mancante.


6.2.2 AUTOCONTROLLO DEL RACCOGLITORE

L'autocontrollo del raccoglitore deve garantire il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare relativamente all'identificazione e la rintracciabilità della totalità del latte raccolto, conforme alla trasformazione del formaggio "Pecorino Sardo" o meno, secondo le buone pratiche ed in esecuzione delle istruzioni applicative del Piano di controllo. In particolare deve mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli un proprio elenco dei trasportatori impiegati nella raccolta del latte, che comprenda, almeno:

- l'anagrafica del trasportatore;
- 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;
- la destinazione del latte.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

6.2.3 VERIFICHE DI INEQ

Per garantire la costante conformità ai requisiti previsti dal Piano di controllo, INEQ effettuerà annualmente un controllo sui raccoglitori riconosciuti ed operativi per un totale pari al **35%** della relativa consistenza.

Operativo è un raccoglitore che non ha comunicato per iscritto la temporanea sospensione delle attività ai fini DOP e che non è interessato da misure di sospensione e o di revoca del riconoscimento.

Durante tali controlli INEQ provvederà alla verifica documentale e/o ispettiva che la raccolta venga effettuata in modo separato per il latte di specie diverse, ovvero per allevamenti riconosciuti e allevamenti non riconosciuti ai fini della DOP, ovvero per provenienza conforme e non conforme.

Le verifiche sono effettuate previa:

- valutazione del registro di carico e scarico latte del raccoglitore;
- valutazione di ulteriore documentazione di tipo sanitario (esempio: modello 4) e/o amministrativo (esempio: DDT e/o fatture) disponibile.

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 il raccoglitore e/o nelle mani della persona che ha assistito alla verifica.

Il rapporto è integrato dall'analitica indicazione delle misure assunte dall'incaricato ai fini dell'accertamento di osservazioni e delle non conformità considerate dal Piano di controllo, può, inoltre, essere integrato da note particolari relative a indicazioni o informazioni che l'incaricato comunque ritiene opportuno rappresentare. INEQ acquisisce formalmente il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni raccoglitore, avendo particolare riferimento alla data in cui la verifica è stata effettuata.

Oltre alle verifiche descritte, INEQ provvede a verificare la corretta e completa redazione secondo le prescrizioni vigenti e le istruzioni impartite nei documenti di competenza del raccoglitore e ad istruire l'eventuale trattamento delle non conformità accertate secondo le indicazioni e nelle misure indicate. Gli esiti di tale attività sono fatti constare da specifici rapporti di accertamento per quanto attiene alle non conformità da trattare.

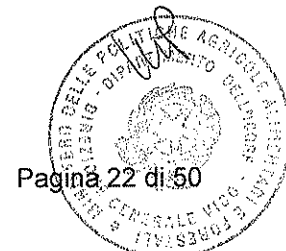
6.3.1 ADEMPIMENTI DEL CASEIFICIO


a) Rispetto alla provenienza, raccolta, stoccaggio e consegna del latte

dal Disciplinare:

La D.O.P. "Pecorino Sardo" è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, ...

La zona di produzione della D.O.P. "Pecorino Sardo" comprende l'intero territorio della Regione autonoma Sardegna.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

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

- a) verifica che il latte sia di pecora;
- b) accerta che la documentazione di fornitura e di identificazione della materia prima sia corretta;
- c) accerta che la singola consegna sia accompagnata dalla descrizione degli allevamenti consegnatari, rappresentativa del giro di raccolta latte e che consenta di identificare l'origine e la relativa quantità (in litri) consegnata da ogni allevamento;
- d) provvede per l'eventuale fase di stoccaggio ad identificare i contenitori, dove conservare il latte conforme.

Per documentare la consegna del latte ai fini della DOP il caseificio deve compilare il registro della produzione.

Le registrazioni devono essere eseguite entro il giorno successivo a quello della consegna.

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.

Lo stoccaggio deve avvenire in modo tale che il latte conforme al Disciplinare risulti sempre identificabile e distinguibile all'interno dei locali del caseificio. In particolare ogni singolo contenitore deve essere corredato da un cartellino/codice di identificazione, che consenta di individuare facilmente, chiaramente ed in maniera univoca il medesimo latte.

Il modello di cartellino/codice deve essere depositato presso INEQ contestualmente alla richiesta di riconoscimento. Qualsiasi variazione del sistema di identificazione del latte va immediatamente notificata a INEQ.

b) Rispetto alla caseificazione

dal Disciplinare:

La D.O.P. "Pecorino Sardo" è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, eventualmente termizzato o pastorizzato,.....

La produzione del formaggio a D.O.P. "Pecorino Sardo" avviene secondo la seguente sequenza operativa:

- Il latte intero di pecora, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici provenienti dalla zona di origine, tassonomicamente riportabili anche alla specie "Streptococcus thermophilus", viene coagulato ad una temperatura compresa tra 35°-39°C, con una quantità di caglio di vitello tale da completare la coagulazione in circa 35-40 minuti (comprendendo sia il tempo di presa che il tempo di indurimento);


- la pasta viene sottoposta a rottura fino al raggiungimento di granuli di cagliata delle dimensioni di una nocciola, per la tipologia "dolce" e di un chicco di mais, per la tipologia "maturo";

- la cagliata è sottoposta quindi a semicottura ad una temperatura non superiore a 43° C;

- la pasta è posta negli appositi stampi di forma circolare, di varie dimensioni a seconda dell'uso del prodotto finito;

- il formaggio è sottoposto a stufatura e/o pressatura, in condizioni di temperatura e per tempi tali da consentirne l'acidificazione e lo spurgo ottimali;



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

- ultimato lo spurgo del siero, i formaggi vengono salati per via umida e/o a secco. I tempi di salatura sono brevi e solitamente la quantità percentuale di sale sul formaggio tal quale non supera il valore di 2,0 grammi/100 grammi di formaggio;...

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

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:

- a) sceglie il latte tra le consegne stoccate ed identificate nelle forme prescritte;
- b) annota sul registro della produzione i dati relativi alla quantità di latte utilizzato per singola giornata di produzione;
- c) predispone una scheda di produzione per ogni singola giornata di lavorazione secondo il modello in Allegato n. 9; il caseificio può utilizzare un documento diverso dal modello predisposto da INEQ purché riporti le informazioni in esso contenute con la puntuale registrazione dei dati richiesti. Il documento può anche essere reso in forma riepilogativa delle lavorazioni effettuate nel mese di riferimento.

Le registrazioni devono essere eseguite entro il giorno successivo a quello della consegna.


Il caseificio trasmette ad INEQ, entro i primi quindici giorni del mese successivo a quello in cui sono state emesse, le schede di produzione redatte nel mese di riferimento, conservando in Azienda copia delle stesse fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale sono state rilasciate.

L'invio costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione, così come il ritardo, costituiscono una non conformità che comporterà l'assunzione a carico dell'Azienda delle seguenti misure: INEQ solleciterà il caseificio ad adempiere entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare, con costi a carico del caseificio, per il recupero della documentazione mancante. Il caseificio che non ha emesso schede di produzione nel periodo (non avendo effettuato caseificazione ai fini della DOP), è invece tenuto ad inviare – anche per fax o posta elettronica – una dichiarazione alternativa nella quale esplicita "l'assenza di lavorazioni di latte ai fini della DOP Pecorino Sardo". La stessa procedura dovrà essere seguita ogni mese.

La caseificazione avviene osservando che:

- a) se il latte viene termizzato o pastorizzato, il trattamento di "termizzazione" sia effettuato mediante il riscaldamento del latte ad una temperatura compresa tra 57 e 68°C per almeno 15 secondi; il trattamento di "pastorizzazione" sia effettuato mediante il riscaldamento del latte ad una temperatura di 71,7°C per almeno 15 secondi o trattamento equivalente in modo tale che dopo il trattamento medesimo, il latte presenti una reazione negativa al saggio della fosfatasi

Il caseificio che effettua il trattamento deve registrare le informazioni prescritte nell'Allegato n. 10; il caseificio può utilizzare un documento diverso dal modello predisposto da INEQ purché riporti le informazioni in esso contenute e la puntuale registrazione dei dati richiesti.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

b) se il latte viene inoculato con colture di fermenti lattici provenienti dalla zona di origine, tassonomicamente riportabili anche alla specie "*Streptococcus thermophilus*", siano rispettate le seguenti prescrizioni:

- 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;
- se il caseificio utilizza lo scottainnesto/lattoinnesto/sieroinnesto tradizionale ciò deve essere attestato nell'ambito del proprio auto-controllo;
- 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);

c) il latte venga coagulato ad una temperatura compresa tra i 35/39°C, con una quantità di caglio di vitello tale da completare la coagulazione in circa 35-40 minuti (periodo comprensivo sia del tempo di presa che del tempo di indurimento).

Il requisito "caglio di vitello" deve essere accertato dal caseificio mediante acquisizione di idonea certificazione del fornitore in merito all'origine animale prescritta dal Disciplinare, da conservare agli atti anche in abbinamento ai documenti di vendita (esempio fatture e/o DDT), o in alternativa, attestato dal caseificio nell'ambito del proprio auto-controllo.

d) a seguire, la pasta venga sottoposta a rottura fino al raggiungimento di granuli di cagliata delle dimensioni di una nocciola, per la tipologia "dolce" e di un chicco di mais, per la tipologia "maturo";

e) la semicottura della cagliata avvenga ad una temperatura non superiore a 43°C.

c) Rispetto alla forma e alle dimensioni

dal Disciplinare:

La D.O.P. "Pecorino Sardo" è riservata al formaggiodistinto in due tipologie: "dolce",e "maturo",..., di forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso.

...
La D.O.P. "Pecorino Sardo" dolce deve presentare:

- altezza dello scalzo: cm 8-10;
- diametro delle facce: cm 15-18;

La D.O.P. "Pecorino Sardo" maturo deve presentare:


- altezza dello scalzo: cm 10-13;
- diametro delle facce: cm 15-22;

Ultimata la preparazione della cagliata, la pasta è posta negli appositi stampi di forma circolare, di varie dimensioni a seconda dell'uso del prodotto finito.

Gli stampi utilizzabili devono garantire al formaggio stagionato "dolce":

- a) un diametro del piatto compreso tra 15 e 18 cm;
- b) uno scalzo con un'altezza compresa tra 8 e 10 cm;



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4 13 Dicembre 2011
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	

ed al formaggio stagionato "maturo":

- a) un diametro del piatto compreso tra 15 e 22 cm;
- b) uno scalzo con un'altezza compresa tra 10 e 13 cm.

d) Rispetto alla stufatura e/o pressatura

dal Disciplinare:

- il formaggio è sottoposto a stufatura e/o pressatura, in condizioni di temperatura e per tempi tali da consentirne l'acidificazione e lo spurgo ottimali

A seguire il prodotto deve essere sottoposto alla fase di stufatura oppure di pressatura, in condizioni di temperatura e per tempi tali da consentire l'acidificazione e lo spurgo ottimali.

e) Rispetto alla salatura

dal Disciplinare:

- ultimato lo spurgo del siero, i formaggi vengono salati per via umida e/o a secco. I tempi di salatura sono brevi e solitamente la quantità percentuale di sale sul formaggio tal quale non supera il valore di 2,0 grammi/100 grammi di formaggio;

Ultimato lo spurgo del siero, i formaggi vengono salati per via umida e/o a secco. I tempi di salatura sono brevi e di norma la quantità percentuale di sale sul formaggio tal quale non supera il valore di 2,0 grammi/100 grammi di formaggio.

f) Rispetto alla maturazione

dal Disciplinare:

- la maturazione si attua in appositi locali la cui temperatura, compresa tra 6°-12° C, può raggiungere anche i valori ambientali e la cui umidità sia tra 80-95%.

La D.O.P. "Pecorino Sardo" è riservata al formaggiodistinto in due tipologie:

"dolce", di breve maturazione (20-60 giorni) e "maturo", a stagionatura non inferiore ai due mesi,...

Le forme, terminata la salatura, sono poste in appositi locali la cui temperatura, compresa tra 6°-12°C, può raggiungere anche valori ambientali e la cui umidità è compresa tra 80 e 95%.


Il tempo di maturazione:

- a) è compreso tra i 20 ed i 60 giorni, computati dalla data di produzione, per la tipologia di Pecorino Sardo denominato "dolce";
- b) non è inferiore a 2 mesi, computati con l'aggiunta di 60 giorni alla data di produzione, per la tipologia di Pecorino Sardo denominato "maturo".

Per entrambe le tipologie di Pecorino Sardo, "dolce" e "maturo", è consentito utilizzare sostanze antimuffa sulla crosta e/o eventuale oliatura.

E' consentito l'uso di un protettivo plastico incolore per alimenti.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

Possono essere utilizzati anche coloranti naturali a condizione che venga rispettato il colore della crosta indicato nel disciplinare di produzione.

Il Pecorino Sardo "maturo" può essere sottoposto ad affumicatura con procedimenti naturali.

Per le due tipologie, terminata la maturazione, è consentita la conservazione del prodotto purché a temperature più basse rispetto a quelle di maturazione.

Sono escluse pratiche di surgelazione o congelamento.

E' consentito l'uso del sottovuoto e di un imballaggio plastico per alimenti.

Il Pecorino Sardo "maturo" può essere utilizzato da tavola o da grattugia.

g) Rispetto alla rintracciabilità

Dopo ogni singola giornata di produzione gli elementi identificativi del lotto prodotto devono essere registrati nell'apposito spazio della scheda di produzione e del registro della produzione.

Dopo la salatura, il prodotto deve recare specifici elementi di rintracciabilità. A tale scopo ogni singolo lotto di produzione deve essere identificato ai fini della DOP.

Per lotto di produzione si intende l'insieme del prodotto la cui lavorazione ai fini DOP, originata dal 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.

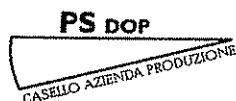
Ogni singolo lotto prodotto ai fini della DOP deve essere identificato su uno o più cartelli apposti sulle attrezzature utilizzate per la stagionatura.


h) Rispetto allo svincolo del prodotto nella zona di produzione

dal Disciplinare:

...Inoltre, al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo, al momento dello svincolo nella zona di produzione, sulle forme di "Pecorino Sardo" DOP viene apposto dall'Azienda di Produzione, mediante timbro ad inchiostro alimentare indelebile, un contrassegno che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione nel quale vengono riportate le iniziali maiuscole della Denominazione PS seguite dalla parola DOP ed il Casello Identificativo dell'Azienda di Produzione. Le parole "PS DOP" ed il Casello Identificativo dell'Azienda di Produzione sono disposte su due righe separate da uno stretto cono con base leggermente arcuata rappresentante uno spicchio di formaggio.

Contrassegno della denominazione allo svincolo



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

A seguito dello svincolo, considerate le caratteristiche del prodotto, tenuto conto delle varie fasi intermedie di lavorazione, tale contrassegno potrebbe non essere più visibile. In tal caso, la tracciabilità sarà garantita dall'etichettatura.

Al momento dello svincolo nella zona di produzione, ogni singola forma deve essere identificata con un timbro ad inchiostro alimentare indelebile nel quale vengono riportate le iniziali maiuscole della Denominazione PS seguite dall'acronimo DOP ed il casello identificativo dell'azienda di produzione (PS DOP casello Identificativo).

Le parole "PS DOP" ed il casello identificativo dell'azienda di produzione sono disposte su due righe separate da uno stretto cono, con base leggermente arcuata, rappresentante uno spicchio di formaggio.

i) 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 in corso di lavorazione già identificato ai fini dello svincolo e per il quale non è stata ancora emessa la dichiarazione di autocertificazione.

Il trasferimento deve essere comunicato per iscritto ad INEQ (**Allegato n. 11**) ed essere eseguito alle seguenti condizioni:

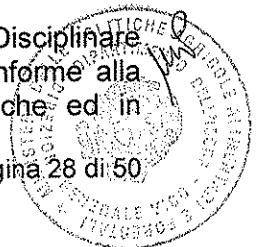
- a) che sul DDT sia indicata la descrizione del numero e del peso delle forme consegnate;
- b) che sul DDT sia indicato in forma estesa: **"Numero __ forme atte a divenire Pecorino Sardo DOP"**;
- c) che i contenitori a tal fine utilizzati siano identificati con i segni grafici e/o con le diciture che richiamino la DOP.


Il caseificio deve predisporre apposito documento descrittivo delle aliquote di prodotto, reso in forma autonoma, già comprese nei lotti di produzione preventivamente documentati nel registro della produzione ai fini DOP, per le quali, per qualsiasi ragione – ivi 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 Pecorino Sardo.

Il caseificio oltre alle schede di produzione deve trasmettere ad INEQ, con frequenza mensile ed entro i primi 15 giorni del mese successivo, le pagine oggetto di registrazione nel periodo di riferimento del registro della produzione e del registro dello stagionatore. L'invio costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione, così come il ritardo, costituiscono una non conformità che comporterà l'assunzione a carico del caseificio delle seguenti misure: INEQ solleciterà il caseificio ad adempiere entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare, con costi a carico del caseificio, per il recupero della documentazione mancante.

6.3.2 AUTOCONTROLLO DEL CASEIFICIO

L'autocontrollo del caseificio deve garantire il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinary relativamente all'identificazione e la rintracciabilità della totalità del latte acquisito conforme alla trasformazione del formaggio "Pecorino Sardo" o meno, secondo le buone pratiche ed in



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

esecuzione delle istruzioni applicative del Piano di controllo. In particolare deve mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli un proprio elenco dei trasportatori impiegati nella raccolta del latte, che comprenda, almeno:

- l'anagrafica del trasportatore;
- 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;
- la destinazione del latte;

Il caseificio inoltre deve assicurare l'osservanza delle prescrizioni relative al processo di lavorazione e stagionatura e verificare la sussistenza dei requisiti finali del prodotto stagionato, secondo le buone pratiche ed in esecuzione delle istruzioni applicative del Piano di controllo.

Il caseificio è infine 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 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.

6.4.3 VERIFICHE DI INEQ

Ferme le autonome modalità di controllo previste dal programma specifico di verifica analitica dei requisiti di conformità del prodotto stagionato, INEQ effettua almeno una (1) visita ispettiva su base annua presso tutti i caseifici riconosciuti ed operativi.


Operativo è il caseificio che non ha comunicato per iscritto la temporanea sospensione delle attività ai fini DOP e che non è interessato da misure di sospensione e o di revoca del riconoscimento.

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:

- **del latte approvvigionato** e, in particolare accerta:
 - a) preliminarmente che i contenitori del latte destinato a DOP siano tutti individuati con un simbolo di identificazione univoco e che tale simbolo sia conforme al modello depositato dal caseificio al momento della richiesta di riconoscimento;
 - b) che nelle fasi di destoccaggio 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 destinata



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

alla singola giornata di produzione sia effettuata con criteri certi e costanti in modo da evitare qualunque promiscuità;

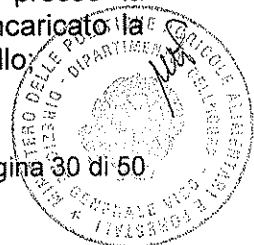
- c) che il quantitativo di latte avviato alla lavorazione sia coerente rispetto alle quantità effettivamente consegnate;
- d) che il latte sia di pecora.


Il requisito relativo alla conformità del latte di pecora è verificata dall'incaricato acquisendo la documentazione prodotta dal caseificio stesso nell'ambito del proprio auto-controllo e conservata a tal fine agli atti.

- **dello stoccaggio del latte.** A tal fine l'incaricato 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 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, unitamente alla puntuale tenuta del registro della produzione;
- b) che il latte, se eventualmente sottoposto ad un trattamento termico, sia stato "termizzato", mediante il suo riscaldamento ad una temperatura compresa tra 57 e 68°C per almeno 15 secondi, oppure sia stato "pastorizzato", mediante il suo riscaldamento ad una temperatura di 71,7°C per almeno 15 secondi. Verifica anche le informazioni che a tal fine il caseificio è tenuto a trascrivere nell'Allegato n. 10;
- c) che, nel caso in cui il latte sia inoculato con colture di fermenti lattici provenienti dalla zona di origine, riportabili anche alla specie "*Streptococcus thermophilus*", siano utilizzati:
 - latte innesto/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.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

- 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);

- d) che il latte venga coagulato ad una temperatura compresa tra 35-39°C, con una quantità di caglio di vitello tale da completare la coagulazione in circa 35-40 minuti (comprendendo sia il tempo di presa che il tempo di indurimento).

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. Il requisito relativo all'origine del caglio è verificata dall'incaricato acquisendo la documentazione rilasciata dal fornitore o attestata dal caseificio stesso nell'ambito del proprio auto-controllo e conservata a tal fine agli atti;


- e) che la pasta venga sottoposta a rottura fino al raggiungimento di granuli di cagliata delle dimensioni di una nocciola, per la tipologia "dolce" e di un chicco di mais, per la tipologia "maturo";

- f) che la semicottura della cagliata avvenga ad una temperatura non superiore a 43°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;

- **della forma e delle dimensioni.** A tal fine l'incaricato accerta che la pasta sia posta negli appositi stampi di forma circolare, di varie dimensioni a seconda dell'uso del prodotto finito secondo le modalità prescritte dal Disciplinare;
- **del procedimento di stufatura e/o pressatura.** A tal fine l'incaricato accerta che il prodotto sia sottoposto a stufatura e/o pressatura, in condizioni di temperatura e per tempi tali da consentirne l'acidificazione e lo spurgo ottimali secondo le modalità prescritte dal Disciplinare;
- **della salatura.** A tal fine l'incaricato accerta che la salatura avvenga secondo le modalità prescritte dal Disciplinare, ovvero per via umida e/o a secco;
- **della fase di maturazione.** In particolare l'incaricato accerta che:
 - a) dopo la salatura il prodotto sia stato trasferito in appositi locali di maturazione;
 - b) che la fase di maturazione sia condotta in locali dove sia rilevabile automaticamente la temperatura. Essa, compresa tra 6 e 12°C, può raggiungere anche i valori ambientali;
 - c) che all'interno dei locali sia assicurata un'umidità rilevabile automaticamente compresa tra 80 e 95%;
 - d) il singolo lotto prodotto per la DOP sia identificato su uno o più cartelli apposti sulle attrezzature utilizzate per la maturazione;



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011


- e) sulla crosta siano eventualmente utilizzate sostanze antimuffa e/o sia effettuato il trattamento di oliatura;
- f) se eseguita, la “cappatura” avvenga con un protettivo plastico incolore per alimenti;
- g) sulla crosta siano eventualmente utilizzati dei coloranti naturali a condizione che il colore della medesima sia quello prescritto dalla tipologia ammessa dal Disciplinare;
- h) se eseguita, l'affumicatura sia effettuata esclusivamente con procedimenti naturali e per la sola tipologia di Pecorino Sardo “maturo”;
- i) la maturazione complessivamente abbia durata:
 - compresa tra i 20 ed i 60 giorni, computati dalla data di produzione, per la tipologia di Pecorino Sardo denominato “dolce”;
 - non inferiore a 2 mesi, computati con l’aggiunta di 60 giorni alla data di produzione, per la tipologia di Pecorino Sardo denominato “maturo”;
- j) se praticata, la conservazione del prodotto terminata la maturazione sia effettuata a temperature più basse rispetto a quelle prescritte al precedente punto b);
- k) che non venga surgelato o congelato il prodotto a fini conservativi;
- l) se praticata, la conservazione del prodotto sia eventualmente effettuata mediante l’uso del sottovuoto e di un imballaggio plastico per alimenti;
- **delle modalità di svincolo nella zona di produzione.** In particolare l’incaricato accerta che al momento dello svincolo nella zona di produzione ogni singola forma sia identificata dal caseificio con un timbro ad inchiostro alimentare indelebile nel quale vengono riportate le iniziali maiuscole della Denominazione PS seguite dall’acronimo DOP ed il casello identificativo dell’azienda di produzione (PS DOP Casello Identificativo). Le parole “PS DOP” ed il casello identificativo dell’azienda di produzione sono disposte su due righe separate da uno stretto cono, con base leggermente arcuata, rappresentante uno spicchio di formaggio.

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 il caseificio e/o nelle mani della persona che ha assistito alla verifica.

Il rapporto è integrato dall’analitica indicazione delle misure assunte dall’incaricato ai fini dell’accertamento di osservazioni e delle non conformità considerate dal Piano di controllo, può, inoltre, essere integrato da note particolari relative a indicazioni o informazioni che l’incaricato comunque ritiene opportuno rappresentare. INEQ acquisisce formalmente il rapporto integrando l’archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni caseificio, avendo particolare riferimento alla data in cui la verifica è stata effettuata.



 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

6.4.1 ADEMPIMENTI DELLO STAGIONATORE

a) Rispetto alla maturazione

dal Disciplinare:

...la maturazione si attua in appositi locali la cui temperatura, compresa tra 6°-12° C, può raggiungere anche i valori ambientali e la cui umidità sia tra 80-95%.

La D.O.P. "Pecorino Sardo" è riservata al formaggiodistinto in due tipologie:

"dolce", di breve maturazione (20-60 giorni) e "maturo", a stagionatura non inferiore ai due mesi,....

All'atto del ricevimento del prodotto, lo stagionatore:

- a) accerta che la singola consegna sia accompagnata dall'ordinario DDT e dalla corrispondente descrizione del numero e del peso delle forme consegnate;
- b) accerta che sul DDT sia indicato in forma estesa: **"Numero ___ forme atte a divenire Pecorino Sardo DOP"**;
- c) accerta che le forme approvvigionate siano contrassegnate dal caseificio produttore con un timbro a inchiostro alimentare indelebile nel quale vengono riportate le iniziali maiuscole della Denominazione PS seguite dall'acronimo DOP ed il casello identificativo dell'azienda di produzione (PS DOP Casello Identificativo). Le parole "PS DOP" ed il casello identificativo dell'azienda di produzione sono disposte su due righe separate da uno stretto cono, con base leggermente arcuata, rappresentante uno spicchio di formaggio;
- d) 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 in Allegato n. 8

Le registrazioni devono essere eseguite entro il giorno successivo a quello della consegna.

Lo stagionatore deve porre le forme in appositi locali, la cui temperatura, compresa tra 6°-12°C, può raggiungere anche valori ambientali. L'umidità dei locali deve essere compresa tra 80 e 95%.

Il tempo di maturazione:

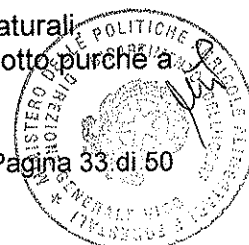
- a) è compreso tra i 20 ed i 60 giorni, computati dalla data di produzione, per la tipologia di Pecorino Sardo denominato "dolce";
- b) non è inferiore a 2 mesi, computati con l'aggiunta di 60 giorni alla data di produzione, per la tipologia di Pecorino Sardo denominato "maturo".


Per entrambe le tipologie di Pecorino Sardo, "dolce" e "maturo", è consentito utilizzare sostanze antimuffa sulla crosta e/o eventuale oliatura.

E' consentito l'uso di un protettivo plastico incolore per alimenti.

Possono essere utilizzati anche coloranti naturali a condizione che venga rispettato il colore della crosta indicato nel disciplinare di produzione.

Il Pecorino Sardo "maturo" può essere sottoposto ad affumicatura con procedimenti naturali. Per le due tipologie, terminata la maturazione, è consentita la conservazione del prodotto purché a temperature più basse rispetto a quelle di maturazione.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

Sono escluse pratiche di surgelazione o congelamento.

E' consentito l'uso del sottovuoto e di un imballaggio plastico per alimenti.

Il Pecorino Sardo "maturo" può essere utilizzato da tavola o da grattugia.

b) Rispetto alla rintracciabilità

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 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.

Ogni singolo lotto stagionato ai fini della DOP deve essere identificato su uno o più cartelli apposti sulle attrezzature utilizzate per la maturazione.

c) Rispetto ad altri adempimenti

L'eventuale trasferimento di prodotto in corso di maturazione ai fini DOP da uno stagionatore riconosciuto ad un altro stagionatore riconosciuto, per qualsiasi ragione, è consentito e deve essere comunicato per iscritto ad INEQ.

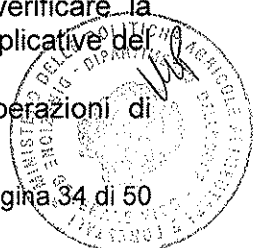
Lo stagionatore deve predisporre apposito documento descrittivo delle aliquote di prodotto, reso in forma autonoma, già ricomprese nei lotti preventivamente documentati nel registro dello stagionatore, per le quali, per qualsiasi ragione – ivi compreso il declassamento per accertata assenza dei requisiti di conformità prescritti – non si dà luogo alla emissione della dichiarazione di autocertificazione ed alla conseguente attribuzione della DOP Pecorino Sardo.


Lo stagionatore deve trasmettere ad INEQ, con frequenza mensile ed entro i primi 15 giorni del mese successivo, le pagine oggetto di registrazione nel periodo di riferimento del registro dello stagionatore. L'invio costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione, così come il ritardo, costituiscono una non conformità che comporterà l'assunzione a carico dello stagionatore delle seguenti misure: INEQ solleciterà il caseificio ad adempiere entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare, con costi a carico del caseificio, per il recupero della documentazione mancante.

6.4.2 AUTOCONTROLLO DELLO STAGIONATORE

L'autocontrollo dello stagionatore 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 Piano di controllo.

Lo stagionatore è inoltre tenuto a dare corso all'immediata esecuzione delle operazioni di



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

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.

6.4.3 VERIFICHE DI INEQ

Ferme le autonome modalità di controllo previste dal programma specifico di verifica analitica dei requisiti di conformità del prodotto stagionato, INEQ effettua almeno una (1) visita ispettiva su base annua presso tutti gli stagionatori riconosciuti ed operativi.


Operativo è lo stagionatore che non ha comunicato per iscritto la temporanea sospensione delle attività ai fini DOP e che non è interessato da misure di sospensione e o di revoca del riconoscimento.

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:

- a) delle operazioni di consegna del prodotto, ed in particolare accerta l'avvenuta trascrizione sul registro dello stagionatore dei riferimenti necessari all'individuazione del prodotto destinato alla maturazione;
- b) del numero complessivo delle forme in maturazione;
- c) della presenza sulle attrezzature utilizzate per la maturazione dei cartelli utilizzati per l'identificazione di ogni singolo lotto secondo le modalità prescritte;
- d) che la fase di maturazione sia condotta in locali dove sia rilevabile automaticamente la temperatura. Essa, compresa tra 6 e 12°C, può raggiungere anche i valori ambientali;
- e) che all'interno dei locali sia assicurata un'umidità rilevabile automaticamente compresa tra 80 e 95%;
- f) sulla crosta siano eventualmente utilizzate sostanze antimuffa e/o sia effettuato il trattamento di oliatura;
- g) se eseguita, la "cappatura" avvenga con un protettivo plastico incolore per alimenti;
- h) sulla crosta siano eventualmente utilizzati dei coloranti naturali a condizione che il colore della medesima sia quello prescritto dalla tipologia ammessa dal Disciplinare;
- i) se eseguita, l'affumicatura sia effettuata esclusivamente con procedimenti naturali e per la sola tipologia di Pecorino Sardo "maturo";
- j) la maturazione complessivamente abbia durata:



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

- compresa tra i 20 ed i 60 giorni, computati dalla data di produzione, per la tipologia di Pecorino Sardo denominato "dolce";
 - non inferiore a 2 mesi, computati con l'aggiunta di 60 giorni alla data di produzione, per la tipologia di Pecorino Sardo denominato "maturo";
- k) se praticata, la conservazione del prodotto terminata la maturazione sia effettuata a temperature più basse rispetto a quelle prescritte al precedente punto d);
- l) che non venga surgelato o congelato il prodotto a fini conservativi;
- m) se praticata, la conservazione del prodotto sia eventualmente effettuata mediante l'uso del sottovuoto e di un imballaggio plastico per alimenti.

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 lo stagionatore e/o nelle mani della persona che ha assistito alla verifica.

Il rapporto è integrato dall'analitica indicazione delle misure assunte dall'incaricato ai fini dell'accertamento di osservazioni e delle non conformità considerate dal Piano di controllo, può, inoltre, essere integrato da note particolari relative a indicazioni o informazioni che l'incaricato comunque ritiene opportuno rappresentare. INEQ acquisisce formalmente il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni caseificio, avendo particolare riferimento alla data in cui la verifica è stata effettuata.

6.5 VERIFICHE NEI CASI DI TRASFERIMENTO DI PRODOTTO


L'eventuale trasferimento di prodotto tra caseifici o stagionatori può avvenire esclusivamente tra soggetti riconosciuti da INEQ e come tali ubicati nel territorio delimitato dal Disciplinare.

Il trasferimento è consentito alle seguenti condizioni, che:

- a) avvenga per il prodotto in corso di lavorazione già identificato ai fini dello svincolo e per il quale non è stata ancora emessa la dichiarazione di autocertificazione;
- b) il soggetto interessato abbia presentato ad INEQ specifica dichiarazione (**Allegato n. 11**);
- c) il soggetto ricevente dia evidenza del trasferimento sulla corrispondente dichiarazione di autocertificazione;
- d) il soggetto ricevente conservi, a disposizione di INEQ, copia di tutti i relativi documenti di trasporto;
- e) sui DDT sia indicato in forma estesa: **"Numero __ forme atte a divenire Pecorino Sardo DOP"**.

INEQ, nel caso in cui il soggetto interessato abbia presentato la dichiarazione in ordine alle esigenze di trasferimento di prodotto dai propri impianti ad altro soggetto riconosciuto, dispone – in caso, ad esempio, di incongruenze nei dati comunicati non risolvibili a livello documentale – l'eventuale esecuzione di apposite verifiche della regolarità delle procedure adottate.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

7. REQUISITI DI CONFORMITA' DEL PRODOTTO STAGIONATO

dal Disciplinare:

La D.O.P. "Pecorino Sardo" è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, eventualmente termizzato o pastorizzato, distinto in due tipologie: "dolce", di breve maturazione (20-60 giorni) e "maturo", a stagionatura non inferiore ai due mesi, di forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso.

La D.O.P. "Pecorino Sardo" dolce deve presentare:

- peso: compreso tra 1,0 e 2,3 kg;
- altezza dello scalzo: cm 8-10;
- diametro delle facce: cm 15-18;
- crosta: liscia, morbida, sottile, di colore bianco o paglierino tenue;
- pasta: bianca, morbida ed elastica, compatta o con occhiatura rada e minuta;
- sapore: dolce e aromatico o leggermente acidulo;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione.

La D.O.P. "Pecorino Sardo" maturo deve presentare:

- peso: compreso tra 1,7 e 4,0 kg;
- altezza dello scalzo: cm 10-13;
- diametro delle facce: cm 15-22;
- crosta: liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato;
- pasta: bianca, tenue ed elastica, nelle forme giovani, dura o talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura;
- sapore: gradevolmente piccante;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 35%.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura.

7.1 AUTOCONTROLLO DEL CASEIFICIO O DELLO STAGIONATORE

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

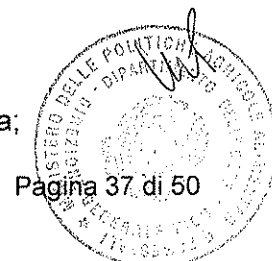
per il Pecorino Sardo "dolce"


a) fisico morfologiche della pezzatura unitaria:

- (1) forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso;
 - (2) diametro delle facce compreso fra 15 e 18 cm;
 - (3) altezza dello scalzo compresa tra 8 e 10 cm;
 - (4) peso variabile da 1,0 kg a 2,3 kg;
- variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso delle singole tipologie dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura;

b) organolettiche:

- (5) crosta: liscia, morbida, sottile, di colore bianco o paglierino tenue;
- (6) pasta: bianca, morbida ed elastica, compatta o con occhiatura rada e minuta;



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

(7) sapore: dolce e aromatico o leggermente acidulo;

c) chimico – fisiche:

(8) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40%.

per il Pecorino Sardo “maturo”

a) fisico morfologiche della pezzatura unitaria:

- (1) forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convesso;
- (2) diametro delle facce compreso fra 15 e 22 cm;
- (3) altezza dello scalzo compresa tra 10 e 13 cm;
- (4) peso variabile da 1,7 kg a 4,0 kg;
variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso delle singole tipologie dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura;

b) organolettiche:

- (5) crosta: liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato;
- (6) pasta: bianca, tenue ed elastica, nelle forme giovani, dura o talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura;
- (7) sapore: gradevolmente piccante;

c) chimico – fisiche:

(8) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 35%.


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

Relativamente alla verifica in autocontrollo della conformità del parametro chimico – fisico del prodotto stagionato (grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40% per il “dolce” e non inferiore al 35% per il “maturo”), a prescindere dagli schemi di rappresentatività statistico-quantitativa applicati dall'Azienda, è prescritto che il soggetto interessato documenti su base annua almeno un esito delle prove analitiche effettuate.

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.

Il lotto risultante non conforme deve invece essere escluso dalla DOP.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

Per i lotti non conformi deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il prodotto in questione non è stato immesso nel circuito della DOP.

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

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


- a) prelievo di almeno n. 2 (due) campioni, al fine di acquisire due rapporti di prova consecutivi con esiti conformi. Al ricorrere di questa circostanza verrà ripristinato il piano di controllo ordinario;
- b) nel caso in cui non vengano viceversa acquisiti i due consecutivi rapporti di prova con esiti di conformità, il piano di controllo analitico supplementare continua ad essere applicato fino all'acquisizione degli stessi;
- c) nel caso in cui vengano acquisiti tre consecutivi rapporti di prova con esiti di non conformità, prosegue il piano di controllo analitico supplementare fino all'acquisizione di altrettanti consecutivi rapporti di prova con esiti conformi;
- d) i lotti interessati al campionamento sono sempre oggetto di STOPDOP fino alla acquisizione del rapporto di prova;
- e) nel caso in cui il parametro analitico risulti NON conforme, anche in sede di eventuali controanalisi, se richieste dall'Azienda interessata, il lotto sarà oggetto delle misure che negano la certificazione e proibiscono l'uso della DOP (NODOP).

Accertata la sussistenza di tutte le caratteristiche di conformità prescritte, il soggetto interessato emette apposita dichiarazione di autocertificazione per ogni lotto di prodotto stagionato cui intende attribuire la DOP.

La dichiarazione di autocertificazione è redatta secondo il modello in **Allegato n. 12**; l'Azienda può utilizzare un documento diverso dal modello predisposto da INEQ purché riporti le informazioni in esso contenute con la puntuale registrazione dei dati richiesti. Il documento può anche essere reso in forma riepilogativa del prodotto autocertificato nel mese di riferimento.

L'Azienda trasmette ad INEQ, entro i primi quindici giorni del mese successivo a quello in cui sono state emesse, le dichiarazioni di autocertificazione redatte nel mese di riferimento, conservando in Azienda copia delle stesse fino al 31 dicembre del terzo anno successivo a quello nel quale sono state rilasciate.

L'invio costituisce un adempimento obbligatorio e la relativa omissione, così come il ritardo, costituiscono una non conformità che comporterà l'assunzione a carico dell'Azienda delle seguenti misure: INEQ solleciterà l'Azienda ad adempiere entro il termine di 15 giorni dal ricevimento della comunicazione di sollecito, segnalando nel contempo che in caso di mancato adempimento si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare, con costi a carico dell'Azienda, per il recupero della documentazione mancante. L'Azienda che non ha emesso dichiarazioni nel periodo (non avendo effettuato movimentazioni ai fini della DOP), sono invece tenute ad inviare – anche per fax o posta elettronica – una dichiarazione alternativa nella quale esplicita "l'assenza di operazioni di autocertificazione di prodotto ai fini della DOP Pecorino Sardo". La stessa procedura dovrà essere seguita ogni mese.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

7.2 VERIFICHE DI INEQ

L'attività di verifica della conformità del prodotto è finalizzata alla verifica del rispetto di tutti i requisiti prescritti dal Disciplinare.

Il parametro analitico di carattere chimico – fisico che deve caratterizzare il Pecorino Sardo ai fini della DOP è il grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40% per il “dolce” e non inferiore al 35% per il “maturo”.

La corrispondente attività di controllo adottata da INEQ con riferimento al suddetto parametro da verificare prevede che venga svolta almeno una (1) verifica analitica su base annua presso ogni soggetto riconosciuto operativo.

Delle operazioni di prelevamento dei campioni ai fini della rilevazione del parametro analitico, l'incaricato di INEQ redige apposito rapporto, utilizzando il modello in **Allegato n. 13**.

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

Il campione deve essere tratto da forme appartenenti ad un lotto che ha ultimato il periodo minimo di stagionatura per la singola tipologia ammessa, per il quale è stata emessa dall'Azienda la dichiarazione di autocertificazione e che stato oggetto della valutazione dei requisiti organolettici.

Identificate le n. (2) mezze forme, l'incaricato esegue il prelievo dei campioni, utilizzando dei guanti sterili e inserendoli singolarmente in distinti sacchetti per confezionarli sottovuoto. Un campione è destinato alle analisi ed uno è detenuto da INEQ per le eventuali controanalisi, se richieste dall'Azienda.


La verifica analitica viene effettuata in esecuzione delle seguenti procedure:

- a) in sede di acquisizione del campione, l'incaricato riporta l'esplicita indicazione sul rapporto di prelevamento in **Allegato n. 13**: “Lotto oggetto di STOPDOP” (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 contrassegnato ai fini della DOP, salva l'osservanza degli altri parametri fisico-dimensionali e 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, il lotto sarà oggetto delle misure che negano la certificazione e proibiscono l'uso della DOP (NODOP).

Nelle circostanze in cui il lotto sia oggetto delle misure di NODOP, INEQ applicherà un piano di controllo analitico supplementare su base annua, in esecuzione delle seguenti procedure:

- a) prelievo di almeno n. 2 (due) campioni, al fine di acquisire due rapporti di prova consecutivi con esiti conformi. Al ricorrere di questa circostanza verrà ripristinato il piano di controllo ordinario;



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

- b) nel caso in cui non vengano viceversa acquisiti i due consecutivi rapporti di prova con esiti di conformità, il piano di controllo analitico supplementare continua ad essere applicato fino all'acquisizione degli stessi;
- c) nel caso in cui vengano acquisiti tre consecutivi rapporti di prova con esiti di non conformità, prosegue il piano di controllo analitico supplementare fino all'acquisizione di altrettanti consecutivi rapporti di prova con esiti conformi;
- d) i lotti interessati al campionamento sono sempre oggetto di STOPDOP fino alla acquisizione del rapporto di prova;
- e) nel caso in cui il parametro analitico risulti NON conforme, anche in sede di eventuali controanalisi, se richieste dall'Azienda interessata, il lotto sarà oggetto delle misure che negano la certificazione e proibiscono l'uso della DOP (NODOP).

7.3 VERIFICA DI CONFORMITA' DI INEQ

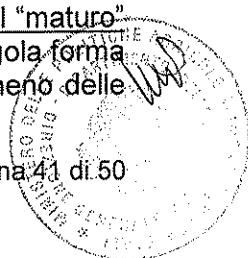
Le verifiche relative alla conformità del prodotto stagionato riguardano almeno una (1) verifica su base annua.

Recatosi presso il soggetto interessato, l'incaricato:

- a) individua almeno un lotto oggetto di verifica;
- b) acquisisce la corrispondente dichiarazione di autocertificazione rilasciata dal soggetto interessato e verifica che la stessa sia stata correttamente compilata in ogni sua parte;
- c) accerta che del lotto vi sia specifico riscontro nel registro di competenza;
- d) verifica altresì, ricorrendo ad apposite verifiche incrociate tra la dichiarazione di autocertificazione e le corrispondenti scritture sul registro di competenza, che le forme che compongono il lotto in esame abbiano conseguito il periodo minimo di stagionatura.

L'incaricato in relazione a quanto attestato dalla documentazione acquisita:

- a) procede al riscontro numerico della quantità di forme indicate sulla dichiarazione di autocertificazione; tale 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 all'Azienda che gli vengano messi a disposizione i documenti di vendita (esempio fatture e/o DDT) relativi alle aliquote di prodotto già immessi al consumo.
- b) accerta che il peso della forma sia compreso, per il "dolce" tra 1,0 e 2,3 kg e per il "maturo" tra 1,7 e 4,0 kg; tale accertamento viene effettuato mediante la pesatura della singola forma per un campione non inferiore a 5 unità. 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 l'altezza dello scalzo sia compresa, per il "dolce" fra 8 e 10 cm e per il "maturo" tra 10 e 13 cm; tale accertamento viene effettuato mediante la misurazione della singola forma per un campione non inferiore a 5 unità. Sono ammesse delle variazioni in più o meno delle dimensioni (altezza dello scalzo) in dipendenza delle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione;
- d) accerta che il diametro delle facce sia compreso, per il "dolce" fra 15 e 18 cm e per il "maturo" tra 15 e 22 cm; tale accertamento viene effettuato mediante la misurazione della singola forma per un campione non inferiore a 5 unità. Sono ammesse delle variazioni in più o meno delle



	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

dimensioni (diametro delle facce) in dipendenza delle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione;

e) 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 150 unità;
- a quattro (4) forme per lotti compresi tra 151 e 300 unità;
- a sei (6) forme per lotti oltre le 300 unità;

sulle forme campionate viene eseguito il riscontro:

della CROSTA per il “dolce”

	<i>Requisito di conformità</i>	<i>Descrizione dei pregiudizi</i>
Liscia, morbida, sottile, di colore bianco o paglierino tenue	<ul style="list-style-type: none"> • crosta liscia, morbida e sottile • colore della crosta bianco o paglierino tenue 	<ul style="list-style-type: none"> • crosta rugosa, dura, o di spessore eccessivo con evidente sottocrosta • colore della crosta diverso dal bianco o del paglierino tenue

Metodo di accertamento sulla singola forma:

verifica diretta visiva e al tatto, anche mediante palpazione superficiale della crosta; se necessario si utilizza la scala colori PANTONE® per ottenere ragionevole certezza sul conforme riscontro del colore bianco o paglierino tenue della crosta.

della CROSTA per il “maturo”

	<i>Requisito di conformità</i>	<i>Descrizione dei pregiudizi</i>
Liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato	<ul style="list-style-type: none"> • crosta liscia e consistente • colore della crosta paglierino tenue nel formaggio giovane • colore della crosta bruno nel formaggio più stagionato 	<ul style="list-style-type: none"> • crosta non formata, o di spessore sottile • colore della crosta diverso del paglierino tenue nel formaggio giovane, ovvero diverso dal colore bruno nel formaggio più stagionato

Metodo di accertamento sulla singola forma:

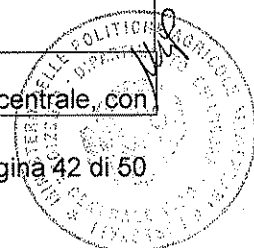
verifica diretta visiva e al tatto, anche mediante palpazione superficiale della crosta; se necessario si utilizza la scala colori PANTONE® per ottenere ragionevole certezza sul conforme riscontro del colore paglierino tenue, ovvero del colore bruno a seconda della stagionatura più o meno “giovane”.


della PASTA per il “dolce”

	<i>Requisito di conformità</i>	<i>Descrizione dei pregiudizi</i>
Bianca, morbida ed elastica, compatta o con occhiatura rada e minuta	<ul style="list-style-type: none"> • bianca • morbida ed elastica, • compatta o con occhiatura rada e minuta 	<ul style="list-style-type: none"> • la pasta non è bianca, non è morbida non è compatta • ovvero è caratterizzata da spaccature, ovvero presenta delle fessurazioni • l'occhiatura è eccessivamente diffusa, ovvero è grande nella forma e/o spaccata

Metodo di accertamento sulla singola forma:

per valutare la “compattezza e l'occhiatura” la forma deve essere sottoposta al preventivo taglio centrale, con



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

un strumento tagliente col fine di ottenere due metà; a seguire mediante verifica visiva diretta si valuta che le due metà siano prive di fessurazioni e che se in presenza di occhiatura questa non sia eccessivamente diffusa e/o che non sia grande nella forma e/o spaccata.

della PASTA per il “maturo”

	<i>Requisito di conformità</i>	<i>Descrizione dei pregiudizi</i>
Bianca, tenue ed elastica, nelle forme giovani, dura o talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura	<ul style="list-style-type: none"> • bianca • tenue ed elastica nelle forme giovani • talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate • tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura 	<ul style="list-style-type: none"> • la pasta non è bianca, non è tenue, non è compatta nelle forme giovani • la pasta non è dura, ovvero non presenta (talora) qualche granulosità nelle forme più stagionate • ovvero è caratterizzata da spaccature, ovvero presenta delle fessurazioni • l'occhiatura è eccessivamente diffusa

Metodo di accertamento sulla singola forma:

per valutare la “compattezza e l'occhiatura” 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 prive di fessurazioni e che se in presenza di occhiatura questa non sia eccessivamente diffusa e/o che non sia grande nella forma e/o spaccata.

del SAPORE per il “dolce”

	<i>Requisito di conformità</i>	<i>Descrizione dei pregiudizi</i>
Dolce e aromatico o leggermente acidulo	dolce e aromatico o leggermente acidulo	<ul style="list-style-type: none"> • sapore indeterminato o assente; • ovvero molto acido

Metodo di accertamento sulla singola fetta:

per valutare il sapore si assaggia il prodotto, onde trarre riscontro della presenza di una leggera nota di acidità e dell'assenza del piccante; l'operazione può essere ripetuta più volte per ottenere ragionevole certezza del riscontro.

del SAPORE per il “maturo”

	<i>Requisito di conformità</i>	<i>Descrizione dei pregiudizi</i>
Gradevolmente piccante	gradevolmente piccante	<ul style="list-style-type: none"> • 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; l'operazione può essere ripetuta più volte per ottenere ragionevole certezza del riscontro.

Nel caso in cui il campione verificato definisca esiti di non conformità superiore al 50%, l'incaricato procede all'estensione del corrispondente controllo ad un ulteriore campione. Restando inalterata la percentuale di riscontro di esiti non conformi, l'incaricato procede alla negazione della certificazione ai fini della DOP dell'intero lotto.

Per ogni sessione di verifica l'incaricato redige il rapporto, utilizzando il modello in **Allegato n. 14**.

Il rapporto deve essere compilato in ogni parte oggetto di verifica, in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata per l'Azienda e/o nelle mani della persona che ha assistito alla verifica.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

rapporto può essere integrato da note particolari relative a indicazioni o notizie non espressamente previste nel modello e che l'incaricato comunque ritiene opportuno rappresentare. INEQ acquisisce il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni Azienda, avendo particolare riferimento alla data in cui la verifica è stata effettuata.

8. CASI PARTICOLARI DI AUTOCONTROLLO E DI CONTROLLO

L'Azienda che accerta la sussistenza di requisiti inibenti o la sussistenza di altri fattori pregiudizievoli sul prodotto:

- a) per il quale ha già rilasciato la propria dichiarazione di autocertificazione;
- b) o già munito dello "svincolo" ovvero già etichettato ai fini della DOP;

ne da immediata comunicazione scritta a INEQ.


In tali circostanze INEQ emette un provvedimento scritto che autorizza il soggetto interessato a:

- a) rimuovere lo "svincolo" e/o l'etichetta apposta ai fini della DOP dal prodotto;
- b) trascrivere sul registro di competenza del soggetto interessato gli estremi del provvedimento ed il numero delle forme non conformi dai quali è stato rimosso il logo della DOP.

Quando nel corso della propria attività di controllo, l'incaricato accerta autonomamente le stesse condizioni di sussistenza di requisiti pregiudizievoli od inibenti sulle forme munite dello svincolo ovvero già etichettate, dispone la segnalazione sul rapporto secondo il modello in **Allegato n. 14**, che deve contenere la sintesi delle relative motivazioni di non conformità del prodotto.

In tali circostanze il lotto sarà oggetto delle misure di STOPDOP, in attesa della disposizione da parte del Comitato di certificazione delle operazioni di materiale rimozione dello "svincolo" e/o delle etichette della DOP a cura dell'Azienda interessata, in presenza dell'incaricato di INEQ che al termine di dette operazioni redige specifico rapporto secondo il modello in **Allegato n. 15**.

Il rapporto è compilato in duplice copia, una delle quali è rilasciata alla persona che ha assistito alle operazioni.

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4 13 Dicembre 2011
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	

9. ADEMPIMENTI FINALI

9.1 EMISSIONE DELL'ATTO DI CERTIFICAZIONE

Per ogni lotto di prodotto stagionato per il quale le verifiche eseguite dimostrano che esso è stato ottenuto nel rispetto di tutte le prescrizioni del Disciplinare, INEQ emette apposito e corrispondente atto di certificazione.

L'atto di certificazione può essere rilasciato anche per una pluralità di lotti di produzione, purché riferiti allo stesso mese. Della circostanza deve esserne dato atto nel documento insieme con le necessarie specifiche.

L'atto di certificazione è redatto in duplice copia, una delle quali è inviata al soggetto interessato.

INEQ istituisce un apposito archivio, con riferimento ad ogni singolo soggetto riconosciuto, degli atti di certificazione rilasciati.

9.2 REGISTRO DELLA PRODUZIONE e REGISTRO DELLO STAGIONATORE


Nel corso delle visite ispettive l'incaricato verifica che il registro della produzione o il registro dello stagionatore sia tenuto in modo corretto, completo ed aggiornato, con particolare riferimento alle varie registrazioni cronologicamente riportate negli appositi spazi.

Contestualmente, l'incaricato accerta altresì che:

- a) le registrazioni siano state effettuate entro il giorno successivo a quello delle operazioni cui si riferiscono, senza abrasioni o spazi in bianco;
- b) le correzioni di eventuali errori siano state apportate secondo le procedure prescritte.

9.3 OPERAZIONI DI DECLASSAMENTO

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

 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

10. ETICHETTATURA

Dal Disciplinare:

All'atto di immissione al consumo, tutte le forme di formaggio DOP "Pecorino Sardo" sono identificate attraverso la corona circolare esterna dell'etichetta che deve avere una larghezza compresa fra una dimensione minima di cm 2 ed una dimensione massima di cm 3.

All'interno della corona deve trovare posto un numero di loghi costitutivi della denominazione, che costituisce parte integrante del presente disciplinare di produzione, compreso tra 12 e 24 disposti secondo una simmetria raggiata con la punta della fetta rivolta verso l'esterno. La lunghezza del marchio deve essere pari all'85% della larghezza della corona prescelta. Sulla corona non deve apparire nessun altro tipo di segno o scritta ad eccezione del marchio e del logotipo.

Il marchio consiste nelle parole "Pecorino Sardo", scritte in caratteri maiuscoli di colore verde pantone 376, disposte su due righe separate da uno stretto cono con base leggermente arcuata, di colore blu pantone 289, rappresentante uno spicchio di formaggio; la parola "DOP", che segue la parola "Sardo" posta sotto il cono, è scritta in maiuscolo di colore verde pantone 376 più piccola e sottile della parola precedente.

PECORINO

SARDO DOP

L'identificazione delle forme di "Pecorino Sardo" è completata dalla presenza, sulla corona esterna, di un contrassegno adesivo, rilasciato dal Consorzio di Tutela incaricato e dato a tutti gli aventi diritto nel quale, oltre al marchio, è riportata la dicitura Dolce o Maturo, a seconda della tipologia di prodotto, e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione, riportati anche all'interno dell'etichetta, ed il codice alfanumerico che identifica univocamente la forma.

I colori della corona sono quelli previsti per il marchio a cui si aggiunge il colore dello sfondo beige pantone 1205

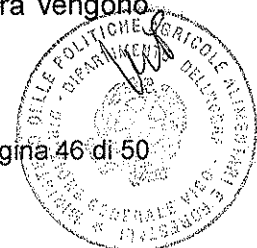
10.1 PREMESSA


Poiché il Disciplinare di produzione contiene prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere esaminate ed approvate dal Consorzio di Tutela incaricato dal Mi.P.A.A.F.

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

Il soggetto interessato che ha ricevuto l'approvazione della bozza definitiva invierà successivamente a INEQ una etichetta per ognuna delle etichette approvate, a meno che non vi provveda direttamente lo stesso Consorzio di Tutela.

In mancanza del Consorzio di Tutela incaricato dal Mi.P.A.A.F. le funzioni di cui sopra vengono svolte da INEQ.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

La valutazione delle etichette, da parte di INEQ viene eseguita sulla base di quanto prescritto dal Disciplinare di produzione del Pecorino Sardo DOP all'articolo 3; pertanto, la responsabilità di INEQ nell'approvazione delle etichette è riferita solo ed esclusivamente a tale articolo.

Per ciò che concerne le altre indicazioni riportate in etichetta, INEQ è sollevata da ogni responsabilità, qualora tali informazioni non siano conformi alla normativa vigente in tema di etichettatura.

10.2 ADEMPIMENTI DEI CASEIFICI O DEGLI STAGIONATORI

Elementi obbligatori di etichettatura del prodotto in forma intera sono:

a) il logo (marchio) della DOP "Pecorino Sardo" così come prescritto da Disciplinare:



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 (CE) n. 628/2008 che modifica il regolamento (CE) n. 1898/2006 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/2006;

d) la menzione integrativa "Garantito dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'articolo 10 del Reg. (CE) n. 510/2006";


e) il contrassegno adesivo sulla corona esterna, rilasciato dal Consorzio di Tutela incaricato e dato a tutti gli aventi diritto nel quale, oltre al marchio, è riportata la dicitura Dolce o Maturo, a seconda della tipologia di prodotto, e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione, riportati anche all'interno dell'etichetta, ed il codice alfanumerico che identifica univocamente la forma.

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non attribuibile alla DOP ad eccezione dell'indicazione delle tipologie previste dal Disciplinare, ovvero "dolce" o "maturo".

Ogni singola etichetta autorizzata è posta sul prodotto, a cura e sotto la responsabilità del caseificio o dello stagionatore interessato, comunque prima della relativa immissione al consumo.

Per immissione al consumo si intende generalmente il momento in cui il prodotto viene selezionato e predisposto per la vendita con l'uso della DOP, ovvero per l'allontanamento permanente, a qualsiasi titolo, dagli ambiti produttivi estranei al Piano di controllo.



 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011


10.3 VERIFICHE DI INEQ

INEQ verifica che le etichette della DOP siano quelle autorizzate dal Consorzio di tutela e che, quindi, contengano gli elementi obbligatori di designazione e presentazione del prodotto, secondo la disciplina prescritta dal Piano di controllo.

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

Il rapporto deve essere compilato in duplice copia, la seconda delle quali viene rilasciata all'Azienda e/o nelle mani della persona che ha assistito alla verifica.

Il rapporto è integrato dall'analitica indicazione delle misure assunte dall'incaricato ai fini dell'accertamento di anomalie, osservazioni e delle non conformità considerate dal Piano di controllo, può, inoltre, essere integrato da note particolari relative a indicazioni o informazioni che l'incaricato comunque ritiene opportuno rappresentare. INEQ acquisisce formalmente il rapporto integrando l'archivio dei dati già in suo possesso con riferimento ad ogni caseificio, avendo particolare riferimento alla data in cui la verifica è stata effettuata.

 ISTITUTO NORD EST QUALITÀ	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

11. GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

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

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia accertate da INEQ per effetto delle procedure di controllo sviluppate secondo le modalità stabilite dal Piano di controllo e per le quali INEQ applica un corrispondente trattamento.

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

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

Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto rilevi in autocontrollo una non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre una 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, quando è impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

Gestione delle non conformità da parte di INEQ


Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, accertate da INEQ per effetto delle procedure di controllo sviluppate secondo le modalità stabilite dal Piano di controllo, sono notificate all'interessato mediante un documento con il quale si evidenziano le circostanze e gli estremi di un accertamento ovvero le misure da applicare o applicate per il trattamento di una determinata non conformità.

Ogni provvedimento reca le informazioni relative alle modalità con le quali l'interessato può presentare osservazioni e ricorsi (ovvero appello) avverso misure e trattamenti.

Per la gestione delle specifiche situazioni di non conformità si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al "Trattamento della non Conformità" ed alle "Azioni Correttive" illustrati dalla "Tabella dei controlli" ovvero dallo "Schema".

Il trattamento di determinate non conformità (Art. 3, comma 1, del decreto legislativo 19 Novembre 2004, n. 297), relative ai presupposti di effettiva sanzionabilità delle medesime, daranno luogo alla segnalazione alla competente Autorità di vigilanza per quanto di specifica responsabilità.



 ISTITUTO NORD EST QUALITA'	PIANO DI CONTROLLO PECORINO SARDO DOP	PC – PS Rev. 4
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	13 Dicembre 2011

12. ELENCO DEGLI ALLEGATI

<i>Allegato n.</i>	<i>Nome documento</i>	<i>Codifica</i>
1	Richiesta di riconoscimento dell'allevatore	mo PC – PS 01
2	Richiesta di riconoscimento del raccogliitore	mo PC – PS 02
3	Richiesta di riconoscimento del caseificio	mo PC – PS 03
4	Richiesta di riconoscimento dello stagionatore	mo PC – PS 04
5	Registro di scarico del latte dell'allevatore	mo PC – PS 05
6	Registro di carico e scarico del latte del raccogliitore	mo PC – PS 06
7	Registro della produzione del caseificio	mo PC – PS 07
8	Registro dello stagionatore	mo PC – PS 08
9	Scheda di produzione	mo PC – PS 09
10	Scheda di controllo delle temperature di trattamento termico del latte	mo PC – PS 10
11	Dichiarazione di trasferimento del prodotto	mo PC – PS 11
12	Dichiarazione di autocertificazione	mo PC – PS 12
13	Rapporto di prelevamento	mo PC – PS 13
14	Rapporto di valutazione dei requisiti fisico-morfologici ed organolettici del prodotto stagionato	mo PC – PS 14
15	Rapporto di rimozione del logo della DOP	mo PC – PS 15

