



*IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico*

**Piano dei controlli  
STELVIO o STILFSER DOP**

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
© IFCQ

***PIANO DEI CONTROLLI DELLA  
Denominazione di Origine Protetta***

**STELVIO o STILFSER**



## Sommario

PREMESSA .....	3
1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....	4
2. TERMINI E DEFINIZIONI .....	5
3. ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE .....	6
4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO .....	7
4.1 Lotto di prova .....	8
4.2 Controlli sul lotto di prova.....	8
4.3 Riconoscimento dell'operatore .....	8
5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI.....	9
6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA', SUBENTRO .....	9
7. REQUISITI DI CONFORMITÀ.....	10
8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA.....	11
8.1 Produzione latte .....	12
8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte.....	12
8.3 Trasformazione latte.....	13
8.4 Stagionatura .....	14
8.5 Grattugia e porzionatura.....	16
9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A IFCQ.....	17
10. CONTROLLI DI IFCQ PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	17
10.1 Controlli documentali.....	18
10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette .....	18
10.2 Controlli ispettivi ordinari.....	18
10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari .....	19
10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari) .....	19
10.4 Controlli analitici sul prodotto .....	19
10.4.1 Prodotto finito.....	19
10.4.2. Materia prima .....	21
10.4.3 Notifica risultati analitici .....	21
11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA IFCQ.....	22
12. REVISIONE DELLE ANALISI.....	22
13. NON CONFORMITÀ .....	23
13.1 Non conformità rilevate da IFCQ nel corso dell'attività di controllo .....	23
13.2 Non conformità rilevate da IFCQ nel corso dell'attività di autocontrollo .....	24
13.3 Ricorsi .....	24
Tab. 1 Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione .....	25
Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli Operatori .....	32
Tab. 3 Frequenza visite ispettive .....	32
Tab. 4 Frequenza controlli analitici sul prodotto finito e sulla materia prima effettuati sia da IFCQ che in autocontrollo .....	33
Tab. 5 Classificazione delle non conformità (NC) e relativi trattamenti .....	33



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

### PREMESSA

Il Regolamento (UE) n.1143/2024 sulle denominazioni di origine protette (DOP) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una IG siano conformi ad un Disciplinare e che i requisiti disciplinati siano controllati da organismi di Controllo autorizzati dagli Stati membri.

IFCQ Certificazioni S.r.l. a socio unico (nel seguito IFCQ) quale Organismo di Controllo (OdC) autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 ha definito per la denominazione di origine protetta Stelvio o Stilfser, il presente *Piano di Controllo* (PDC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente *PDC* descrive l'insieme delle attività di controllo (documentali, ispettive ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera del formaggio DOP Stelvio o Stilfser affinché venga garantito il rispetto del Disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della denominazione: Allevatore/Produttore latte, Caseificio (Produttore formaggio/Trasformatore) e Porzionatore/Grattugiatore.



## 1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- **L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97**, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999.
- **Decreto MIPAAF del 18 marzo 2011** relativo al riconoscimento del Consorzio Formaggio Stelvio – KONSORTIUM Stilfser Käse a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Stelvio» – «Stilfser Käse» (11A041209 (*GU n. 76 del 2-4-2011*))
- **D. Lgs 19 novembre 2004, n. 297**, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura"
- **Regolamento di esecuzione (UE) 1132/2013** della Commissione del 7 novembre 2013 recante approvazione di una modifica non minore del Disciplinare di una denominazione iscritta nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Stelvio/Stilfser (DOP)]
- **Reg. (UE) n.1169/2011**, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012**: Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi
- **Regolamento (UE) n. 1143/2024** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli
- **Regolamento (UE) 625/2017** del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- **D. Lgs 15.12.2017, n. 231**, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016.
- **Decreto MIPAAF (DG VICO I) del 21 dicembre 2020** (prot. 9392641): autorizzazione all'organismo denominato "IFCQ Certificazioni S.r.l." ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Stelvio o Stilfser", registrata in ambito Unione europea
- **Regolamento di esecuzione (UE) 2021/588** della Commissione del 6 aprile 2021 recante approvazione di una modifica non minore del Disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Stelvio/Stilfser» (DOP)
- **Provvedimento del 21 aprile 2021** (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Serie Generale n. 102 del 29.04.2021): Modifica del Disciplinare di produzione della denominazione <<Stelvio>>/<<Stilfser>> registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento (CE) n. 148/2007 del 15 febbraio 2007 (21A02461)
- **Disciplinare** di produzione della denominazione "Stelvio o Stilfser DOP" pubblicato sul sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

### 2. TERMINI E DEFINIZIONI

<b>Allevatore/Produttore latte (A):</b>	soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento bovino produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera del formaggio Stelvio/Stilfser DOP
<b>Annata casearia:</b>	intervallo di tempo, prescritto dal Disciplinare per la caseificazione dello Stelvio/Stilfser DOP, compreso tra il 1° gennaio e il 31 dicembre dello stesso anno
<b>Attività di controllo:</b>	esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano di Controllo ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
<b>Autocontrollo:</b>	attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli Operatori della filiera produttiva del formaggio Stelvio/Stilfser, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel Disciplinare di produzione
<b>Autorità:</b>	MASAF (Autorità competente nazionale) e Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
<b>Autorità di vigilanza:</b>	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e delle Regioni e Province autonome interessate alla DOP
<b>Azione correttiva:</b>	insieme delle azioni intraprese dall'Operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
<b>BDN:</b>	Banca Dati Nazionale dell'anagrafe zootecnica, istituita dal Ministero della Salute
<b>Caseificio/Produttore formaggio/ Trasformatore (C):</b>	soggetto riconosciuto che acquista latte e lo ritira direttamente dai Produttori latte o da altri produttori di formaggio per poi destinarlo alla trasformazione in Stelvio/Stilfser DOP. Può effettuare anche attività di stagionatura.
<b>Certificato di riconoscimento:</b>	atto mediante il quale IFCQ dichiara che un soggetto è formalmente iscritto nell'elenco degli Operatori del formaggio Stelvio/Stilfser DOP
<b>Certificazione di Conformità:</b>	atto mediante il quale IFCQ dichiara che uno o più lotti di prodotto già dichiarati conformi dal Caseificio o dallo Stagionatore, sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare
<b>Comitato di Certificazione (CdC)</b>	organo di IFCQ al quale sono attribuiti il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione
<b>Consorzio di Tutela:</b>	Consorzio per la Tutela del Formaggio Stelvio/Stilfser DOP, incaricato dal Ministero secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge n. 526 - 1999
<b>DDT:</b>	documento di trasporto o documento equivalente
<b>DOP:</b>	Denominazione di origine protetta così come definita all'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
<b>Dichiarazione di conformità:</b>	atto mediante il quale il Caseificio e lo Stagionatore dichiarano, in seguito alla propria attività di autocontrollo, la conformità del formaggio al Disciplinare attribuendogli la DOP
<b>Disciplinare di produzione:</b>	documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Il Disciplinare specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP Stelvio o Stilfser e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
<b>Grattugiatore (G):</b>	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di grattugia del formaggio Stelvio/Stilfser DOP
<b>Latte idoneo:</b>	latte bovino proveniente da allevamenti ubicati nella zona di origine, riconosciuti ed inseriti nel Sistema dei controlli
<b>Libretto del latte:</b>	documento per la registrazione delle quantità di latte conferito al Caseificio per ciascun periodo di mungitura. È normalmente tenuto in duplice copia: una presso il produttore/conferente e una presso il trasformatore
<b>Lotto di produzione:</b>	per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

	ed è apposto sotto la propria responsabilità; nel caso dello Stelvio/Stilfser ci si riferisce al quantitativo di formaggio derivante da una giornata di produzione avente caratteristiche omogenee. Il lotto di produzione rappresenta l'elemento di riferimento del sistema di tracciabilità del prodotto
<b>Lotto di prova:</b>	lotto di prodotto finito, ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il formaggio Stelvio/Stilfser DOP, sul quale l'OdC effettua un controllo analitico per valutarne la conformità
<b>MASAF:</b>	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già MIPAAF)
<b>Misura di Controllo Rinforzato (MCR):</b>	attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare
<b>Non conformità (NC):</b>	mancato soddisfacimento di requisiti previsti dal Disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo. Sono classificate come gravi o lievi
<b>Non conformità lieve (NCL):</b>	non conformità che non pregiudica la certificabilità del prodotto
<b>Non conformità grave (NCG):</b>	non conformità che ingenera l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudica la certificabilità del prodotto stesso
<b>OdC:</b>	Organismo di controllo autorizzato
<b>Operatore:</b>	soggetto riconosciuto ed inserito nel sistema di controllo e certificazione della Stelvio/Stilfser DOP per le specifiche attività svolte
<b>PDC:</b>	Piano di Controllo
<b>Porzionatore (P):</b>	soggetto riconosciuto che svolge, per conto proprio o per conto terzi, l'attività di porzionatura dello Stelvio/Stilfser DOP
<b>Prodotto finito:</b>	formaggio ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare ed idoneo ad essere identificato con la Denominazione Stelvio/Stilfser DOP
<b>Prodotto fresco:</b>	prodotto non finito, ottenuto dalla trasformazione del latte conformemente al Disciplinare, da sottoporre a stagionatura per il periodo minimo stabilito
<b>Reclamo:</b>	comunicazione con la quale l'Operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione in merito all'attività svolta dall'OdC oppure comunicazione con cui un cliente manifesta all'Operatore insoddisfazione in merito al prodotto ricevuto dall'Operatore stesso
<b>Ricorso:</b>	istanza con la quale l'Operatore chiede alla Giunta d'Appello l'annullamento, la revoca o la revisione di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall'OdC
<b>Stagionatore (S):</b>	Soggetto riconosciuto che svolge, per conto proprio o per conto terzi, l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come Stelvio/Stilfser DOP.
<b>Verifica ispettiva:</b>	atto mediante la quale IFCQ accerta il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel Disciplinare e delle prescrizioni contenute nel PDC, ai fini del riconoscimento e/o rilascio della certificazione di conformità

### 3. ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

#### Modalità di accesso

Tutti gli operatori della filiera, al fine di poter concorrere alla realizzazione della DOP Stelvio/Stilfser, devono presentare specifica richiesta a IFCQ inoltrando la *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione utilizzando specifico modulo (Allegato n. 1)* e allegando allo stesso la documentazione richiesta.

La domanda di adesione, sottoscritta dal Richiedente, può essere trasmessa a IFCQ:

- a) direttamente dal soggetto stesso;



- b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto a condizione che il Richiedente predisponga apposita delega per la consegna della domanda; in quest'ultimo caso nella delega deve essere specificato che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

Nei casi b) e c), per facilitare l'attività di inserimento dei dati anagrafici, la domanda di adesione deve essere accompagnata da un elenco dei soggetti richiedenti, distinti per tipologia di attività; tale elenco deve riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (ragione sociale, indirizzo unità operativa, n. di bollo CEE/n. registrazione presso ASL locale).

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

- accetta integralmente i contenuti del PDC per la DOP Stelvio/Stilfser;
- si impegna a collaborare con l'OdC facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel Sistema dei controlli della DOP.

L'adesione al Sistema dei controlli si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale fino a rinuncia da parte dell'Operatore che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al paragrafo 6.

#### **4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO**

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

Qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, viene richiesta documentazione integrativa secondo quanto necessario e la procedura di riconoscimento viene sospesa in attesa di ricevere l'integrazione documentale.

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

- a) per i soggetti che effettuano **attività di produzione latte**: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale e con quanto riscontrato in BDN.
- b) per i soggetti che effettuano **attività di raccolta latte, trasformazione e stagionatura**: la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e lo stoccaggio, separato, del latte idoneo e non idoneo alla Denominazione Stelvio/Stilfser, nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima del semilavorato e del prodotto finito all'interno dello stabilimento ed il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione e stagionatura.



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

#### **4.1 Lotto di prova**

Prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto, i caseifici e gli stagionatori devono predisporre la produzione di un Lotto di Prova contestualmente alla richiesta di adesione al sistema, oppure anche in un secondo momento, ma comunque prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto.

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

Il Lotto di Prova deve avere una consistenza minima di 4 forme.

I trasformatori e gli stagionatori si impegnano a comunicare a IFCQ la data di produzione del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni.

#### **4.2 Controlli sul lotto di prova**

Nel corso della visita iniziale di riconoscimento o a seguito della richiesta dell'operatore, l'OdC effettuerà, sul lotto di prova, la verifica delle caratteristiche fisiche (forma, dimensione, peso, colore e aspetto della crosta), organolettiche (struttura e colore della pasta) e chimiche (umidità e grasso sulla sostanza secca) mediante apertura, prelievo e controllo di 4 forme appartenente al medesimo lotto di prova.

Per la determinazione delle caratteristiche chimiche ciascun campione prelevato viene suddiviso in quattro aliquote omogenee (ciascuna di almeno 250 g) delle quali una rimane a disposizione dell'Operatore, due vengono inviate al laboratorio di analisi (accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove) per l'esecuzione delle prove e una viene conservata a cura di IFCQ per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio subito dopo il prelevamento).

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

Non conformità rilevate sul lotto di Prova comportano la necessità si sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova su richiesta dell'operatore, con una verifica supplementare a spese dello stesso.

In caso di esito conforme delle verifiche svolte sul lotto di prova IFCQ ne trasmette comunicazione all'operatore autorizzando la commercializzazione come DOP del prodotto realizzato successivamente alla data di avvenuto riconoscimento dell'operatore deliberato da parte del Comitato di Certificazione.

#### **4.3 Riconoscimento dell'operatore**

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale e la documentazione prevista, l'incaricato di IFCQ deputato al riesame dell'attività di valutazione, nel caso dai riscontri effettuati non emergano



situazioni di non conformità, avanza al CdC, che delibera entro 15 giorni dalla data del riesame, la proposta di inserimento del Richiedente nell'elenco dei soggetti riconosciuti della DOP.

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

## **5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI**

Qualora le situazioni descritte nella *Domanda di riconoscimento* e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad esempio variazioni strutturali degli impianti produttivi, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale, etc..), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per iscritto (tramite mail/PEC) a IFCQ, entro 6 giorni dal loro accadimento, le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'Operatore deve sospendere immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DOP.

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

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da IFCQ secondo quanto previsto dal presente PDC.

## **6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA', SUBENTRO**

L'Operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal Sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva è tenuto a comunicarlo preventivamente a IFCQ almeno 7 giorni prima dell'evento (come per la domanda di adesione anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di tutela su specifica delega).

La sospensione obbliga l'Operatore a non utilizzare le dotazioni, il marchio di conformità (logo), le etichette, la carta intestata e tutti i documenti nei quali compaiono i riferimenti alla DOP Stelvio/Stilfser.

Il soggetto che intende riprendere l'attività a fini DOP dopo un periodo di sospensione volontaria deve comunicarlo a IFCQ almeno 15 giorni prima dell'effettiva ripresa indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione. In tal caso, alla ripresa delle attività, IFCQ esegue una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni di conformità che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento o consentito, nel caso di modifiche successive al riconoscimento già valutate positivamente dall'OdC, la permanenza nell'elenco dei soggetti riconosciuti.



Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso (**Allegato n. 2**), previa delibera del CdC, viene cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* da IFCQ; pertanto, qualora intenda nuovamente partecipare alla filiera, deve essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli Operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità, delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiono i riferimenti alla DOP Stelvio/Stilfser.

La cancellazione dell'Operatore dagli elenchi dell'OdC può essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del CdC, nei casi in cui:

- l'Operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della Denominazione Stelvio/Stilfser per un periodo di 24 mesi; in tal caso IFCQ invia una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, IFCQ procede, senza ulteriore notifica, alla cancellazione dell'Operatore dall'elenco dei soggetti riconosciuti;
- venga accertato, a seguito di controlli documentali o ispettivi, che l'Operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo sia di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- il soggetto riconosciuto sia in liquidazione giudiziale.

Si precisa che il soggetto che sospende volontariamente l'attività o che cessa definitivamente l'attività nel corso dell'anno è comunque tenuto a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile fino a quel momento maturata.

Nel caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, l'Operatore deve darne comunicazione scritta entro 24 ore a IFCQ, come specificato al paragrafo 5, e sospendere immediatamente l'attività ai fini della DOP.

Nei casi di subentro (**Allegato n. 3**) di un nuovo Operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica) per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrante nel registro dei soggetti riconosciuti, l'iscrizione dell'Operatore subentrante nel relativo elenco anagrafico avviene a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC senza l'effettuazione della verifica ispettiva iniziale. La pratica non viene portata alla valutazione del CdC nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi (ivi compreso il cambio del codice ASL), IFCQ pianifica una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC.

## **7. REQUISITI DI CONFORMITÀ**

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



mantenimento, sono sistematicamente riportati nella tabella 1 con il relativo riferimento al Disciplinare.

## **8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA**

Il soggetto riconosciuto nel Sistema dei controlli della DOP deve:

- rendere disponibili ai controlli evidenza di registrazione dello/degli stabilimento/i secondo quanto previsto dalla legislazione vigente e mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente;
- effettuare qualsiasi attività/lavorazione a fini DOP esclusivamente **presso siti/locali riconosciuti**;
- destinare a fini DOP esclusivamente materia prima conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare e proveniente da soggetti **riconosciuti**;
- predisporre un piano di autocontrollo aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche (documentali e analitiche) per il rispetto dei requisiti di cui alla Tab. 1.
- escludere il prodotto dalla DOP in tutti i casi in cui venga disposto dall'OdC o nel caso di riscontro del mancato rispetto dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dal PDC e fornire evidenza documentale a IFCQ in tutti i casi in cui è stata disposta l'esclusione del prodotto;
- gestire, trattare e lavorare materia prima e prodotti destinati alla DOP disgiuntamente da quelli non destinati alla produzione tutelata;
- utilizzare, per l'Operatore che deve effettuare misurazioni in autocontrollo, **strumenti di misura in stato di taratura**; a tal fine gli Operatori devono mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della loro taratura "esterna" o "interna" che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di IFCQ. Le tarature esterne devono essere eseguite da un centro LAT (Laboratorio di Taratura Accreditato) o da un centro di taratura che disponga di campioni di riferimento primari tarati con certificati LAT; le tarature interne possono essere eseguite in autocontrollo dalla stessa azienda, a condizione che disponga di campioni di riferimento primari tarati con certificato LAT;
- comunicare a IFCQ eventuali provvedimenti notificati dalle Autorità Competenti (AA.CC.) che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o del prodotto;
- fornire al personale di IFCQ (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza;
- trasmettere ad IFCQ, se l'Operatore lavora ai fini della DOP a carattere occasionale o saltuario, la programmazione con almeno 3 giorni di anticipo. La comunicazione dovrà indicare la giornata e gli orari di lavorazione (es: dalle ore 8 alle ore 12) ed eventuali variazioni dovranno essere trasmesse con un anticipo di almeno 2 giorni, al fine di consentire la programmazione dell'attività di controllo da parte dell'OdC.



## 8.1 Produzione latte

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

- l' idoneità dell' allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente (es. autorizzazione sanitaria, etc.);
- la consistenza degli animali presenti in allevamento (es. registro di stalla, etc.);
- l' alimentazione del bestiame (es. razione base delle bovine da latte, documenti relativi all' acquisto di mangimi/foraggi);
- la produzione, conservazione e consegna del latte ai fini della DOP (es. libretto del latte, bolle di consegna, registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta al Caseificio.) La documentazione deve essere aggiornata entro il 10° giorno di ogni mese per i dati del mese precedente.

A garanzia della separazione del latte destinato alla DOP da quello non destinato a tal fine, dalla mungitura al conferimento le produzioni di latte destinato allo Stelvio/Stilfser devono essere opportunamente identificate.

## 8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte

Il Caseificio che effettua la raccolta del latte deve:

- assicurarsi - contattando l' OdC- che gli allevatori dai quali intendono acquistare/ritirare latte siano inseriti nel Sistema dei controlli e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata dello "Stelvio/Stilfser DOP";
- predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti con relativa ubicazione, n. registrazione ASL e Codice Identificativo attribuito dall' OdC (tale elenco va trasmesso all' organismo di controllo entro il 15 gennaio di ogni anno e ad ogni variazione);
- controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell' avvenuto controllo;
- tenere un Registro di carico e scarico latte raccolto da cui si possa desumere la quantità di latte entrata giornalmente con il relativo conferente/venditore ed il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene; il Registro deve essere aggiornato entro il 10° giorno di ogni mese per i dati del mese precedente e deve contenere le seguenti informazioni:
  - ✓ data di carico e scarico del latte;
  - ✓ giro di raccolta da cui proviene la fornitura;
  - ✓ ragione sociale e codice ASL di ciascun conferente/venditore;
  - ✓ quantità di latte consegnata da ogni singolo conferente (litri);
  - ✓ codifica di eventuali serbatoi di stoccaggio del latte;
- identificare eventuali serbatoi di stoccaggio e garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo.



Si precisa inoltre che:

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

### **8.3 Trasformazione latte**

Il caseificio responsabile della trasformazione del latte deve:

- rendere disponibili ai controlli evidenza di registrazione dello/degli stabilimento/i secondo quanto previsto dalla legislazione vigente (es. Reg. 853/04, etc.);
  - destinare alla produzione di Stelvio o Stilfser DOP esclusivamente latte conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare e dal presente Piano dei Controlli, proveniente da operatori di filiera riconosciuti;
  - verificare regolarmente in autocontrollo lo stato di riconoscimento dei produttori latte contattando l'OdC
  - fornire evidenza oggettiva a IFCQ del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella produzione di formaggio Stelvio o Stilfser DOP, dell'identificazione e della tracciabilità del latte avviato a DOP e delle produzioni ottenute;
  - identificare correttamente la materia prima idonea, il semilavorato e il prodotto finito nei documenti di approvvigionamento e/o di cessione;
  - produrre e rendere disponibile ai controlli IFCQ:
- ✓ il Registro di produzione/lavorazione da compilare entro tre giorni lavorativi successivi a quello di lavorazione che consenta di verificare una serie di informazioni riguardanti la trasformazione del latte in formaggio e la relativa quantità di prodotto finito ottenuto nella giornata di lavorazione; nel Registro devono essere specificati:
- numero progressivo della registrazione;
  - codice identificativo aziendale;
  - date di conferimento del latte;
  - data di lavorazione del latte;
  - temperatura di stoccaggio del latte;
  - tipo (indicare trattamento termico del latte e riduzione del tenore di grasso) e quantità (litri) di latte lavorato;



- codice identificativo dei serbatoi di provenienza del latte (si ricorda che a ritroso, deve essere possibile risalire al giro di raccolta consultando la documentazione di carico e stoccaggio latte);
  - eventuale tipo di fermento impiegato o innesto naturale ottenuto in azienda;
  - parametri di lavorazione (temperatura di coagulazione, ecc.);
  - tipo di conservante impiegato (con indicazione del lotto e fornitore)
  - tipo di caglio impiegato (con indicazione di lotto e fornitore);
  - quantità di prodotto ottenuto (n. forme e peso forme in kg);
  - lotti di produzione assegnati (uno o più lotti giornalieri).
- La scheda di valutazione interna che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato dall'operatore sui processi e sui prodotti in coerenza con il piano di autocontrollo aziendale;
  - cartelli/supporti/etichette che permettano di identificare ed individuare le materie prime ed il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento (per il formaggio il: tipo di prodotto, lotto di produzione e data di produzione);
  - il Registro delle Non conformità e dei reclami nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti da propri acquirenti/fornitori;

Il Caseificio deve effettuare le operazioni di lavorazione della denominazione disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle produzioni. Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale dovranno essere annotate date, orari e sequenze delle lavorazioni a DOP.

Su ogni singola forma di Stelvio/Stilfser, deve essere apposto il contrassegno riportante l'identificazione del caseificio produttore del formaggio, nonché le informazioni sufficienti a permettere l'identificazione e la rintracciabilità del lotto di produzione.

#### **8.4 Stagionatura**

Lo stagionatore per la tracciabilità delle attività connesse alla stagionatura del prodotto deve produrre e rendere disponibile ai controlli di IFCQ:

- un Registro di carico/scarico del prodotto da compilare entro tre giorni lavorativi successivi a quello di lavorazione dal quale si possano desumere giornalmente le seguenti informazioni:
  - codice identificativo aziendale;
  - data di acquisto del prodotto fresco;
  - codice di identificazione e ragione sociale del Caseificio produttore;
  - numero e data del DDT emesso dal Caseificio produttore;
  - data di produzione;
  - lotto del produttore;
  - lotto eventualmente riassegnato;
  - quantità (numero di forme) di prodotto acquistato fresco;
  - quantità di prodotto stagionato immesso nel circuito;
  - numero delle forme idonee e/o non idonee destinate alla stagionatura;
  - nel caso di "ritrasferimento" del prodotto stagionato al conferente, il codice di identificazione e la ragione sociale di quest'ultimo;



- numero e data del DDT emesso per l'eventuale "ritrasferimento" al conferente.
- cartelli/supporti/etichette che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stagionatura da cui sia possibile risalire al: tipo di prodotto, lotto di produzione, data di produzione, identificazione del Caseificio produttore e identificazione del caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto lavorazione/stagionatura);
- Scheda di valutazione interna che dia evidenza dell'autocontrollo sul prodotto (requisiti esterni: forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta ed interni – struttura e colore della pasta) e delle eventuali forme non conformi scartate;
- Adeguata documentazione in autocontrollo ad evidenza della conformità delle modalità di produzione della coltura mista ottenuta dalla microflora autoctona di batteri aerobi appartenenti ai generi *Arthobacterium ssp.* e *Brevibacterium ssp.* e dell'eventuale aggiunta di lieviti naturali per favorire la disacidificazione in crosta.
- Scheda/tabella di registrazione dei parametri di stagionatura delle celle (temperatura – umidità)
- Registro delle Non conformità e dei reclami nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti da propri acquirenti/fornitori;

Affinché il formaggio «Stelvio o Stilfser» possa considerarsi maturo e pronto al consumo le operazioni di stagionatura si devono protrarre almeno fino al 60° giorno di età del prodotto a decorrere dalla immissione in forma.

#### **8.4.1 Dichiarazione di conformità del prodotto**

Il caseificio e lo stagionatore che dichiarano la conformità del prodotto al Disciplinare devono:

- registrare la Dichiarazione di conformità per ogni lotto a cui è stata attribuita la DOP, entro tre giorni lavorativi successivi a quello in cui sono stati effettuati in autocontrollo i riscontri di verifica della conformità; nella Dichiarazione devono essere indicati:
  - numero progressivo della registrazione;
  - codice identificativo aziendale;
  - data del documento;
  - estremi identificativi attribuiti al lotto al momento della produzione;
  - data di produzione;
  - numero e peso (in kg) delle forme dichiarate conformi al Disciplinare;
  - numero delle forme ritenute non conformi.
- comunicare a IFCQ l'esclusione dalla DOP di prodotto svincolato che non ha ancora ottenuto la certificazione di conformità dell'OdC, indicando le motivazioni e le modalità dell'esclusione e gli estremi identificativi del prodotto escluso (numero progressivo e data della Dichiarazione di



conformità e numero e peso delle forme). La comunicazione deve essere effettuata entro 10 giorni dal distoglimento.

#### **8.4.2 Gestione del prodotto da declassare già certificato dall'OdC**

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

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

#### **8.5 Grattugia e porzionatura**

Il formaggio Stelvio o Stilfser che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere porzionato, affettato, cubettato e grattugiato anche al di fuori dell'area delimitata per la DOP solamente dopo l'apposizione del contrassegno identificativo della Denominazione di origine.

L'Operatore deve effettuare le attività di porzionamento di prodotto DOP disgiuntamente dalle attività relative a prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o temporale delle operazioni. Nei casi in cui la separazione sia temporale dove annotare date e sequenze delle lavorazioni a fini DOP.

Il soggetto che effettua attività di porzionamento e grattugia, ai fini dell'idoneità della DOP e della tracciabilità delle attività svolte su prodotto già certificato, deve predisporre per i controlli di conformità:

- il Registro di lavorazione (carico/scarico) del prodotto da compilare entro il giorno successivo a quello di lavorazione da cui poter desumere giornalmente le informazioni riguardanti il prodotto in entrata e il prodotto in uscita; in particolare l'Operatore deve registrare:
  - codice identificativo aziendale;
  - data di acquisto del prodotto certificato da sottoporre a porzionamento o grattugia;
  - Identificazione del fornitore;
  - codice di identificazione e ragione sociale del Caseificio produttore;
  - data di produzione;
  - quantità di prodotto acquistato;
  - lotto del Caseificio produttore;
  - lotto eventualmente riassegnato dal Porzionatore/grattugiatore;
  - quantità e tipologia di prodotto porzionato immesso nel circuito della DOP;
- cartelli/supporti/etichette che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stagionatura da cui sia possibile risalire



al: tipo di prodotto, lotto di produzione, data di produzione, identificazione del Caseificio produttore e identificazione del Caseificio fornitore;

- una scheda di valutazione interna che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto;
- Registro delle Non conformità e dei reclami nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti da propri acquirenti/fornitori;

L'attività di porzionatura a fini DOP deve essere effettuata esclusivamente su prodotto autocertificato mediante Dichiarazione di conformità/svincolo.

La documentazione di accompagnamento del prodotto da porzionare deve riportare il riferimento alla denominazione Stelvio/Stilfser DOP, il lotto di produzione, il peso e numero delle forme consegnate e tale documentazione deve essere resa disponibile ai controlli di IFCQ.

L'Azienda che esegue le operazioni di porzionamento ai fini della DOP a carattere occasionale o saltuario, deve trasmettere la programmazione con almeno 3 giorni di anticipo. La comunicazione dovrà indicare la giornata e gli orari di lavorazione (es: dalle ore 8 alle ore 12) ed eventuali variazioni dovranno essere trasmesse con un anticipo di almeno 2 giorni, al fine di consentire la programmazione dell'attività di controllo da parte dell'OdC.

## **9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A IFCQ**

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

La trasmissione dei dati deve avvenire mediante trasmissione mail all'indirizzo [stelvio@ifcq.it](mailto:stelvio@ifcq.it).

Tutti i soggetti riconosciuti sono obbligati a trasmettere a IFCQ sistematica comunicazione mensile relativamente alle quantità lavorate ai fini della DOP.

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

## **10. CONTROLLI DI IFCQ PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI**

IFCQ, a partire dall'anno successivo a quello di riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del Disciplinare e degli adempimenti previsti dal presente PDC da parte di tutti gli Operatori inseriti nell'elenco dei soggetti riconosciuti per la Denominazione Stelvio o Stilfser. In particolare, IFCQ verifica:

- la capacità degli Operatori di garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione e dei parametri del prodotto finito previsti dal



Disciplinare;

- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri previsti impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione prescritta.

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

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

## **10.1 Controlli documentali**

I controlli documentali sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun Operatore è tenuto ad inviare a IFCQ nel corso dell'anno (vedi tab. 2 di cui al paragrafo 9) che sui documenti (es. registri, schede di lavorazione ecc.) che gli Operatori devono detenere e rendere disponibili all'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

### **10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette**

In relazione agli elementi di designazione e presentazione del formaggio Stelvio o Stilfser DOP gli Operatori devono attenersi a quanto previsto dal Disciplinare di produzione e nella presentazione del prodotto devono riportare la dicitura "*Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente*" integrata dalla parola "ITALIA" o dalla bandiera italiana.

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

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

## **10.2 Controlli ispettivi ordinari**

I controlli ispettivi ordinari vengono effettuati periodicamente presso i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli della Denominazione Stelvio o Stilfser, allo scopo di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal Disciplinare e il rispetto delle prescrizioni indicate nel PDC. I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli Operatori sono attivi.



### **10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari**

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

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

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

### **10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)**

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

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

### **10.4 Controlli analitici sul prodotto**

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

Il numero minimo di lotti da sottoporre all'analisi chimica (umidità e grasso sulla sostanza secca per il prodotto finito e grasso e proteine per la materia prima) è opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi di prodotto "Dichiarato conforme" al Disciplinare (con emissione della Dichiarazione di conformità), nell'anno precedente.

#### **10.4.1 Prodotto finito**

Per essere immesso al consumo il formaggio "Stelvio o Stilfser" deve possedere almeno sessanta giorni di stagionatura.

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



Il personale ispettivo incaricato del campionamento sceglie casualmente un lotto di prodotto finito.

#### CARATTERIATICHE FISICHE (forma, dimensione, peso, aspetto esterno)

La verifica delle caratteristiche fisiche viene effettuata sulla radice quadrata del numero complessivo di forme e comunque su almeno 4 unità campionarie, laddove disponibili. In caso di esito conforme di tutte le unità prese in esame, l'incaricato di IFCQ procede al controllo delle caratteristiche organolettiche del lotto.

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

1. Se tale non conformità risulta in misura uguale o inferiore al 20% del campione verificato, l'ispettore procede ad un nuovo campionamento sul medesimo lotto, secondo lo stesso criterio soprascriptificato e ripete la verifica. Qualora le caratteristiche fisiche anche di 1 sola unità risultassero non conformi, il lotto interessato dovrà essere controllato sulla totalità delle unità costitutive, con esclusione dalla DOP delle unità non rispondenti ai requisiti.
2. Laddove, invece, la non conformità risulta in misura superiore al 20% del campione verificato, tutto il lotto interessato dovrà essere escluso dal circuito della DOP.

Per le pesature, i controlli di IFCQ sono condotti utilizzando bilance tarate messe a disposizione dal Caseificio o dallo Stagionatore.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Accertata la conformità del lotto per quanto riguarda le caratteristiche fisiche l'ispettore procede al prelievo di 1 forma per la verifica dei requisiti organolettici (struttura e colore della pasta). La verifica delle caratteristiche organolettiche viene effettuata su una forma idonea ai requisiti fisici.

In caso di esito non conforme delle caratteristiche organolettiche, la forma verificata dovrà essere esclusa alla DOP; l'ispettore procede al prelievo di altre 4 forme scelte casualmente, laddove disponibili, e ripete la verifica. Qualora le caratteristiche organolettiche risultassero non conformi anche su 1 sola forma, tutto il lotto interessato dovrà essere escluso dal circuito della DOP e l'ispettore effettua, con la medesima procedura, un nuovo campionamento su altro lotto di prodotto, idoneo alle caratteristiche fisiche, fino al riscontro della conformità. In assenza di altri lotti disponibili al momento della verifica ispettiva, sarà programmata una verifica supplementare a spese dell'azienda per il campionamento del prodotto.

#### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Nel caso in cui le caratteristiche fisiche ed organolettiche risultino conformi, il personale incaricato dell'Azienda su indicazione dell'ispettore IFCQ, procede alla formazione delle aliquote campionarie per la determinazione delle caratteristiche chimiche (umidità e grasso sulla sostanza secca).

Ciascun campione prelevato viene suddiviso in quattro aliquote omogenee (ciascuna di almeno 250 g) delle quali una rimane a disposizione dell'Operatore, due vengono inviate al laboratorio di analisi per l'esecuzione delle prove e una viene conservata a cura di IFCQ per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio subito dopo il prelievamento).

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

Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere trattenuto dall'Operatore fino alla notifica, da parte dell'OdC, dell'esito delle analisi; il prodotto può essere liberalizzato per



l'immissione al mercato come DOP esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati. I controlli chimici sono svolti da laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando, in linea con le disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e con le relative note ministeriali, metodi accreditati.

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

#### **10.4.2. Materia prima**

Presso i caseifici, IFCQ effettua controlli analitici per verificare la rispondenza del latte di massa ai valori disciplinati per la DOP Stelvio o Stilfser. Tali attività, possono svolgersi congiuntamente o meno alle verifiche ispettive e sono realizzate mediante campionamento di latte da uno o più tank scelti casualmente tra quelli utilizzati per lo stoccaggio di latte idoneo alla DOP.

Nel caso in cui i valori analitici disciplinati risultino non conformi, IFCQ dispone l'esclusione dal circuito tutelato del prodotto ottenuto con quel latte (lotto giornaliero) ed effettua un nuovo campionamento ed analisi, in applicazione di MCR a carico dell'operatore interessato, fino al riscontro di valori conformi. Il campione prelevato viene suddiviso in quattro aliquote omogenee, costituite da almeno 100 ml di latte, delle quali una rimane a disposizione dell'Operatore, due vengono inviate al laboratorio di analisi (accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle prove e una viene conservata a cura di IFCQ, previo congelamento entro 72 ore dalla formazione del campione per l'eventuale revisione (conservata da IFCQ oppure anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio subito dopo il prelevamento).

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

#### **10.4.3 Notifica risultati analitici**

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

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

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



In caso di esito conforme delle analisi l'OdC comunica l'esito e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a divenire a prodotto DOP. In caso di analisi non conforme l'Operatore può richiedere la revisione dell'analisi di cui al successivo paragrafo 12; se l'azienda non richiede la ripetizione delle analisi oppure se, richiesta la revisione, le controanalisi hanno confermato l'esito non conforme, IFCQ, dopo la relativa delibera del CdC, notifica al soggetto interessato il provvedimento di non conformità ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica, l'Operatore, se non fa ricorso oppure se fa ricorso ma lo perde, deve escludere il lotto dalla DOP annotando il declassamento sulla Dichiarazione di conformità.

## **11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA IFCQ**

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

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

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

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

## **12. REVISIONE DELLE ANALISI**

In caso di esito non conforme delle analisi di laboratorio, IFCQ ne comunica l'esito negativo all'Operatore interessato portandolo a conoscenza della possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza. La mancata presentazione dell'istanza di revisione nei tempi prescritti comporta la rinuncia alla revisione delle analisi e la conseguente esclusione del lotto dalla DOP.



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

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente. Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità, oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito della DOP, IFCQ procede come specificato al paragrafo 13.

### **13. NON CONFORMITÀ**

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

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

- **Misura di Controllo Rinforzato (MCR):** attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una Verifica Ispettiva Supplementare (VIS)
- **Esclusione del prodotto dal circuito DOP:** provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare, per un lotto di prodotto o per la materia prima, la denominazione di origine fino al ripristino delle condizioni di conformità;
- **Richiesta e/o aggiornamento della documentazione:** provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento.

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

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

In adempimento alle disposizioni vigenti, le situazioni non conformi qualificate come gravi sono comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza. La comunicazione alle autorità competenti (ICQRF) delle non conformità gravi rilevate da IFCQ nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'Operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.2).

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



### **13.2 Non conformità rilevate da IFCQ nel corso dell'attività di autocontrollo**

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

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

Qualora l'Operatore accerti la sussistenza di requisiti di inidoneità sul prodotto per il quale ha già emesso la "Dichiarazione di certificazione" e/o già etichettato a fini DOP, deve darne comunicazione scritta ad IFCQ e provvedere all'esclusione del prodotto dal circuito tutelato.

### **13.3 Ricorsi**

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



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

**Tab. 1 Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione**

Requisito				
Operatore	Categoria	Descrizione	codice	Rif. disciplinare
A	Ubicazione	<p>La zona di produzione della D.O.P formaggio «Stelvio» o «Stilfser» rientra nel territorio delle seguenti comunità comprensoriali della provincia di Bolzano:</p> <p>1) Val Venosta; 2) Burgraviato; 3) Salto-Sciliar; 4) Val Pusteria; 5) Val d'Isarco; 6) Territorio del comune di Bolzano.</p> <p>Tale zona, riferita alle relative comunità comprensoriali, comprende l'intero territorio dei seguenti comuni:</p> <p>Curon Venosta, (2) Malles, (3) Tubre, (4) Glorenza, (5) Sluderno, (6) Prato allo Stelvio, (7) Lasa, (8) Stelvio, (9) Silandro, (10) Senales, (11) Martello, (12) Laces, (13) Castelbello-Ciardes, (14) Moso in Passiria, (15) S. Leonardo in Passiria, (16) S. Martino in Passiria, (17) Ultimo, (18) S. Pancrazio, (19) Proves, (20) Lauregno, (21) Senale - S. Felice, (22) Tesimo, (23) Avelengo, (24) Verano, (25) Aldino, (26) Sarentino, (27) Meltina, (28) S. Genesio, (29) Renon, (30) Castelrotto, (31) Fiè, (32) Tires, (33) Cornedo, (34) Nova Levante, (35) Nova Ponente, (36) Ortisei, (37) S. Cristina, (38) Selva Gardena, (39) Chiusa, (40) Villandro, (41) Barbiano, (42) Ponte Gardena, (43) Laion, (44) Vandoies, (45) Selva dei Molini, (46) Terento, (47) Chienes, (48) Falzes, (49) Gais, (50) Valle Aurina, (51) Predoi, (52) Campo Tures, (53) S. Lorenzo di Sebato, (54) Brunico, (55) Perca, (56) Rasun-Anterselva, (57) S. Martino in Badia, (58) Marebbe, (59) Valdaora, (60) Monguelfo, (61) Casies, (62) Villabassa, (63) La Valle, (64) Badia, (65) Corvara, (66) Braies, (67) Dobbiaco, (68) S. Candido, (69) Sesto, (70) Bolzano, (71) Brennero, (72) Racines, (73) Vipiteno, (74) Val di Vizze, (75) Campo di Trens, (76) Rodengo, (77) Fortezza, (78) Naz-Sciaves, (79) Luson, (80) Bressanone, (81) Velturmo, (82) Funes, (83) Rio Pusteria, (84) Varna.</p>	A01	Art. 2
A	Tipologia e provenienza latte	<p>Deve essere utilizzato latte bovino prodotto in aziende zootecniche localizzate esclusivamente nel territorio delimitato dal presente disciplinare.</p> <p>Il latte destinato alla produzione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» dev'essere ottenuto da bovine allevate in aziende zootecniche localizzate nel territorio delimitato per la D.O.P.</p>	A02	Art. 2 p.to 2.1 Art.3 p.to 3.1
A	Alimentazione	<p>Il latte destinato alla trasformazione in formaggio «Stelvio» o «Stilfser» dev'essere prodotto con una tecnica alimentare delle bovine basata prevalentemente sull'utilizzo di foraggi ottenuti all'interno del territorio delimitato.</p> <p>Le vacche, durante la fase di allevamento in malga (se previsto), si alimentano prevalentemente con erba fresca.</p> <p>La razione base delle bovine da latte, in questo caso, dev'essere fornita da:</p> <p>foraggio affienato ad libitum; insilato d'erba fino ad un massimo di 15 kg/capo (i prodotti contenenti silomais ottenuto al di fuori della zona delimitata dall'articolo 2 non sono consentiti).</p> <p>Sono inoltre consentiti esclusivamente i seguenti alimenti:</p> <p>foraggi disidratati; paglie dei seguenti cereali: orzo, segale, triticale, frumento e avena; i seguenti cereali, loro prodotti e sottoprodotti: mais, orzo, segale, triticale, frumento e avena; i seguenti semi oleosi, loro prodotti e sottoprodotti: soia geneticamente non modificata, colza, lino, girasole decorticato o parzialmente decorticato; polpe secche di barbabietola; trebbie di birra e marcomele essiccate;</p>	A03	Art. 3 p.to 3.3



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

		<p>barbabietola; patate; lievito di birra; melasso; carrube; prodotti lattiero-caseari in polvere; amminoacidi e proteine nobili non derivati da processi di proteolisi; grassi vegetali.</p> <p>I mangimi che non provengono dalla zona geografica non possono superare il 50% di sostanza secca della razione su base annuale.</p>		
C	Ubicazione	<p>La zona di produzione della D.O.P formaggio «Stelvio» o «Stilfser» rientra nel territorio delle seguenti comunità comprensoriali della provincia di Bolzano: 1) Val Venosta; 2) Burgaviato; 3) Salto-Sciliar; 4) Val Pusteria; 5) Val d'Isarco; 6) Territorio del comune di Bolzano.</p> <p>Tale zona, riferita alle relative comunità comprensoriali, comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: Curon Venosta, (2) Malles, (3) Tubre, (4) Glorenza, (5) Sluderno, (6) Prato allo Stelvio, (7) Lasa, (8) Stelvio, (9) Silandro, (10) Senales, (11) Martello, (12) Laces, (13) Castebello-Ciardes, (14) Moso in Passiria, (15) S. Leonardo in Passiria, (16) S. Martino in Passiria, (17) Ultimo, (18) S. Pancrazio, (19) Proves, (20) Lauregno, (21) Senale - S. Felice, (22) Tesimo, (23) Avelengo, (24) Verano, (25) Aldino, (26) Sarentino, (27) Meltina, (28) S. Genesio, (29) Renon, (30) Castelrotto, (31) Fiè, (32) Tires, (33) Cornedo, (34) Nova Levante, (35) Nova Ponente, (36) Ortisei, (37) S. Cristina, (38) Selva Gardena, (39) Chiusa, (40) Villandro, (41) Barbiano, (42) Ponte Gardena, (43) Laion, (44) Vandoies, (45) Selva dei Molini, (46) Terento, (47) Chienes, (48) Falzes, (49) Gais, (50) Valle Aurina, (51) Predoi, (52) Campo Tures, (53) S. Lorenzo di Sebato, (54) Brunico, (55) Perca, (56) Rasun-Anterselva, (57) S. Martino in Badia, (58) Marebbe, (59) Valdaora, (60) Monguelfo, (61) Casies, (62) Villabassa, (63) La Valle, (64) Badia, (65) Corvara, (66) Braies, (67) Dobbiaco, (68) S. Candido, (69) Sesto, (70) Bolzano, (71) Brennero, (72) Racines, (73) Vipiteno, (74) Val di Vizze, (75) Campo di Trens, (76) Rodengo, (77) Fortezza, (78) Naz-Sciaves, (79) Luson, (80) Bressanone, (81) Velturmo, (82) Funes, (83) Rio Pusteria, (84) Varna.</p> <p>La materia prima ottenuta in conformità al precedente paragrafo 2.1., può essere destinata alla produzione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» unicamente in caseifici e in locali di trasformazione/stagionatura ubicati all'interno del territorio delimitato in precedenza. Tali strutture di trasformazione e stagionatura devono necessariamente soddisfare tutti i requisiti imposti dalla normativa nazionale e comunitaria vigente in materia igienico sanitaria.</p>	B01	Art.2 Art. 2 p.to 2.2
C	Tipologia e provenienza latte	<p>Deve essere utilizzato latte bovino prodotto in aziende zootecniche localizzate esclusivamente nel territorio delimitato dal presente disciplinare.</p> <p>Il latte destinato alla produzione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» dev'essere ottenuto da bovine allevate in aziende zootecniche localizzate nel territorio delimitato per la D.O.P.</p>	B02	Art. 2 p.to 2.1 Art. 3 p.to 3.1
C	Caratteristiche chimiche del latte	<p>Il latte utilizzato per la produzione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» deve avere le seguenti caratteristiche chimiche: grasso: <math>\geq 3,45\%</math>; proteine: <math>\geq 3,10\%</math>.</p>	B03	Art. 3 p.to 3.2
C	Tipologia latte (Raccolta e trasporto)	<p>Relativamente alla fase della raccolta del latte, fatto salvo il doveroso rispetto dei requisiti igienico-sanitari cogenti per quanto riguarda il trattamento della materia prima e la idoneità degli strumenti e dei mezzi di raccolta, deve essere assicurata la netta separazione tra latte prodotto all'interno della zona delimitata e latte prodotto al di</p>	B04	Art. 3 p.to 3.4



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

		<i>fuori della zona delimitata all'art. 2 e/o latte non idoneo in base al presente disciplinare.</i>		
C	Tipologia latte (Stoccaggio)	<i>Parimenti alla raccolta, anche nella eventuale fase di stoccaggio del latte presso il caseificio si deve garantire l'assenza di mescolamento con latte non proveniente dalla zona delimitata dal disciplinare e non idoneo in base al disciplinare per il formaggio «Stelvio» o «Stilfser». Il caseificio si deve dotare di appositi ed identificati contenitori dove conservare il latte destinato a questa trasformazione, secondo quanto necessario. A cura del caseificio devono essere predisposte e mantenute attive procedure per la gestione della eventuale fase di stoccaggio del latte, nonché adeguata documentazione che consenta di riferire le masse conservate alla loro provenienza. Inoltre, al fine di garantire una buona qualità casearia per il latte destinato alla trasformazione, è consentito raffreddare il latte fino a una temperatura di non inferiore a 4°C e di limitare la durata dello stoccaggio a questa temperatura ad un massimo di 48 ore. Complessivamente il latte, deve essere avviato alla caseificazione entro 72 ore dalla raccolta</i>	B05	Art. 4 p.to 4.1
C	Identificazione e rintracciabilità del prodotto (Trasformazione del latte e preparazione del formaggio)	<i>Per tutte le fasi rilevanti della trasformazione del latte in formaggio il caseificio deve avere cura di documentare, mediante opportune registrazioni, la rispondenza dei processi e delle metodologie applicate ai requisiti previsti per la denominazione formaggio «Stelvio» o «Stilfser». Il caseificio deve altresì aver cura di registrare le informazioni sufficienti a consentire il legame con la materia prima utilizzata al fine di garantire una completa identificazione e rintracciabilità del prodotto, lungo tutta la filiera di produzione. Ogni produttore di formaggio deve inoltre annotare su apposito registro le quantità di formaggio ottenuto ed identificato con contrassegno.</i>	B06	Art. 4 p.to 4.2
C	Tecniche/procedure di lavorazione (riduzione del tenore in grasso)	<i>Il latte, eventualmente pulito tramite bactofiga, può essere leggermente scremato, in modo tale da regolare il tenore in materia grassa entro valori compresi fra 3,45 e 3,80%. La parziale scrematura del latte viene eseguita mediante l'utilizzo di una scrematrice.</i>	B07	Art. 4 p.to 4.2.1
C	Tecniche/procedure di lavorazione (trattamento termico del latte)	<i>Il latte viene sottoposto ad un trattamento termico pari ad una temperatura di 72 °C per non meno di 3 secondi.</i>	B08	Art. 4 p.to 4.2.2
C	Tipologia di fermenti impiegati	<i>L'addizione di fermenti lattici al latte, nell'eventualità sia praticata, deve prevedere l'impiego di colture mesofile, fatte moltiplicare secondo buona tecnica su latte di raccolta proveniente dalla zona delimitata per la produzione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser». La quantità di fermento impiegato nella trasformazione, di norma, si attesta a valori prossimi all'1 % della massa del latte in caseificazione.</i>	B09	Art. 4 p.to 4.2.3
C	Tecniche/procedure di lavorazione (impiego di conservanti)	<i>Al latte in lavorazione può essere aggiunto il conservante lizozima (max. 2 g per 100 litri di latte). Il nitrato di potassio non viene più utilizzato.</i>	B10	Art. 4 p.to 4.2.4
C	Tipologia di caglio impiegato	<i>Al latte immesso in trasformazione, eventualmente inoculato con fermenti lattici entro 85 minuti viene addizionato il caglio di vitello o di altre origini, anche vegetali, ad una temperatura della massa in trasformazione di circa 32-33 °C. L'enzima coagulante può essere impiegato in forma liquida o in polvere. Il caglio di vitello viene prodotto seguendo un metodo tradizionale, ha un'attività di ca 1:15.000 ed è composto ca dal 75% di chimosina e dal 25% di pepsina; il caglio non è geneticamente modificato, né contiene enzimi coagulanti geneticamente modificati.</i>	B11	Art. 4 p.to 4.2.5
C	Tecniche/procedure di lavorazione	<i>...Il tempo di coagulazione del latte, all'interno della vasca polifunzionale in acciaio, mediamente necessario per raggiungere una consistenza della cagliata tale da sostenere la rottura, nelle condizioni tipo, varia da 20 a 27 minuti. Dopo tale periodo si procede alla rottura del coagulo caseoso; tale operazione dura per 10-15 minuti, ottenendo come risultato finale</i>	B12	Art. 4 p.to 4.2.5



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

		<p><i>dei grani di pasta delle dimensioni di chicco di mais.</i></p> <p><i>Una volta raggiunte le dimensioni finali di rottura, si procede con un periodo di agitazione della massa della durata di 8-12 minuti.</i></p> <p><i>Si prosegue quindi con lo scarico di parte del siero di lavorazione, pari al 25-35% della massa lavorata, al fine di procedere al successivo riscaldamento della massa in agitazione fino a 36-40 °C.</i></p> <p><i>Detto riscaldamento avviene mediante l'aggiunta di acqua calda mantenuta tra i 45 ed i 70°C di temperatura, dopo avere raggiunto almeno i 50°C per un volume pari a quanto basta per far raggiungere alla massa la temperatura di 36-40 °C.</i></p> <p><i>Raggiunta quindi la temperatura voluta si mantiene la massa in agitazione fino ad ottenere un adeguato prosciugamento dei granuli della cagliata.</i></p> <p><i>Si provvede quindi alla estrazione della cagliata, mediante scarico su tavolo spersore o vasca, permettendo l'allontanamento del siero in eccesso.</i></p> <p><i>La durata della lavorazione, dall'aggiunta del caglio e fino allo scarico su tavolo o vasca, si aggira normalmente sugli 80-90 minuti e non supera il 110 minuti.</i></p> <p><i>La fase di allontanamento del siero dalla cagliata viene completata mediante una blanda pressatura della massa.</i></p> <p><i>Non appena ottenuto un adeguato grado di prosciugamento della cagliata si procede alla formatura della stessa ed alla immissione delle forme ottenute negli stampi cilindrici da avviare alla successiva fase di pressatura.</i></p>		
C	Tecniche/procedure di lavorazione (pressatura e successivo rassodamento delle forme in acqua)	<p><i>La cagliata così ottenuta dalla caseificazione viene sottoposta a pressatura per un periodo di tempo variabile da 30 minuti a 2 ore.</i></p> <p><i>Terminata la pressatura le forme sono lasciate sostare in un locale condizionato fino ad un sufficiente livello di acidificazione della pasta; si ritiene opportuno giungere a valori di pH ≤ 5,5.</i></p> <p><i>Si può procedere eventualmente al raffreddamento e rassodamento delle forme mediante immersione delle stesse in acqua fresca per 1-3 ore.</i></p> <p><i>Tale operazione consente di regolare l'andamento fermentativo e l'acidificazione della pasta, evitando dannosi eccessi di acidità che potrebbero ripercuotersi negativamente sulla qualità del formaggio maturo.</i></p> <p><i>La salatura viene effettuata esclusivamente mediante immersione del formaggio in salamoia. Il trattamento si protrae per non oltre 48 ore, impiegando soluzioni saline alla concentrazione di 16-22° Bè di cloruro di sodio, ad una temperatura di 12-15 °C.</i></p> <p><i>Su ogni singola forma, durante la pressatura deve essere apposto il contrassegno riportante le indicazioni identificative del caseificio produttore del formaggio, nonché le informazioni sufficienti a permettere l'identificazione e la rintracciabilità dei lotti di produzione, secondo quanto necessario.</i></p>	B13	Art. 4 p.to 4.2.6
C	Stagionatura	<p><i>La stagionatura del formaggio «Stelvio o Stilfser» rappresenta una fase essenziale e caratteristica del processo di produzione, di cui fa parte integrante. Tale fase avviene in locali condizionati con temperatura di 10-14 °C e una umidità relativa pari all'85-95% e su tavole in legno. Essa prevede il tradizionale trattamento costituito da rivoltamenti e lavaggi superficiali delle forme intere con blanda soluzione salina, che vengono effettuati con una frequenza pari ad almeno 2 volte per settimana.</i></p> <p><i>Alla soluzione salina utilizzata per i lavaggi viene aggiunta nelle prime due-tre settimane di stagionatura, la tipica microflora autoctona, formata da vari ceppi di batteri aerobi appartenenti ai generi <i>Arthobacterium ssp.</i> e <i>Brevibacterium ssp.</i> I diversi ceppi utilizzati in questa fase caratterizzano la formazione della patina esterna delle forme, di colorazione variabile dal giallo arancio all'arancio marrone, e alcune particolari caratteristiche organolettiche (profumo e sapore) del formaggio «Stelvio o Stilfser». Tale colorazione è naturale, e viene determinata dalla proliferazione di questi ceppi autoctoni. Possono essere eventualmente aggiunti lieviti naturali per favorire la disacidificazione in crosta.</i></p> <p><i>La composizione di questa cultura mista è unica ed esclusiva e viene prodotta in caseificio seguendo una procedura definita e particolare. Le colture vengono coltivate su particolari substrati a temperatura</i></p>	B14	Art. 4 p.to 4.2.7



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

		<i>ambiente ed in determinate condizioni di luce. La durata può essere variabile, dipende dal raggiungimento di un valore prefissato di pH e dal colore della coltura. Il tecnico di laboratorio decide sulla base della propria esperienza e della acquisita sensibilità quando la coltura è pronta per l'uso.</i>		
C	Tempi di stagionatura	<i>Affinché il formaggio «Stelvio o Stilfser» possa considerarsi maturo e pronto al consumo le operazioni di stagionatura si devono protrarre almeno fino al sessantesimo giorno di età del prodotto a decorrere dalla immissione in forma.  Per essere immesso al consumo il formaggio «Stelvio o Stilfser» deve possedere le seguenti caratteristiche...: stagionatura: almeno sessanta giorni</i>	B15	Art. 5 Art. 4 p.to 4.2.7
C	Caratteristiche chimiche	<i>Per essere immesso al consumo il formaggio «Stelvio o Stilfser» deve possedere le seguenti caratteristiche chimiche ... umidità: ≤ 44 %; grasso sul secco: &gt;50%.</i>	B16	Art. 5
C	Caratteristiche fisiche e organolettiche	<i>La forma cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo diritto o leggermente concavo deve presentare le seguenti caratteristiche dimensionali: diametro: 34-38 cm; altezza: 8-11cm; peso: 8-10 kg. La crosta deve presentare la tipica colorazione variante dal giallo arancio all'arancio marrone. La pasta, a struttura compatta e di consistenza cedevole ed elastica, presenta colorazione tra giallo chiaro e paglierino, con occhiatura irregolare di piccola e media grandezza. Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (porzionatura, affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di formaggio "Stelvio" o "Stilfser" in forma diversa da quella cilindrica.</i>	B17	Art. 5
C	Designazione e presentazione del prodotto (Etichettatura)	<i>Il prodotto formaggio «Stelvio o Stilfser» è commercializzato in forma intera e porzionata. Il formaggio «Stelvio o Stilfser» in forma intera è immesso al consumo munito di: a) apposito contrassegno identificativo della denominazione d'origine, apposto solamente dopo sessanta giorni di stagionatura; b) marcatura indicante lotto, data di produzione e codifica produttore.</i>	B18	Art. 9
S	Ubicazione	<i>La zona di produzione della D.O.P formaggio «Stelvio» o «Stilfser» rientra nel territorio delle seguenti comunità comprensoriali della provincia di Bolzano: 1) Val Venosta; 2) Burgaviato; 3) Salto-Sciliar; 4) Val Pusteria; 5) Val d'Isarco; 6) Territorio del comune di Bolzano. Tale zona, riferita alle relative comunità comprensoriali, comprende l'intero territorio dei seguenti comuni: Curon Venosta, (2) Malles, (3) Tubre, (4) Glorenza, (5) Sluderno, (6) Prato allo Stelvio, (7) Lasa, (8) Stelvio, (9) Silandro, (10) Senales, (11) Martello, (12) Laces, (13) Castelbello-Ciardes, (14) Moso in Passiria, (15) S. Leonardo in Passiria, (16) S. Martino in Passiria, (17) Ultimo, (18) S. Pancrazio, (19) Proves, (20) Lauregno, (21) Senale - S. Felice, (22) Tesimo, (23) Avelengo, (24) Verano, (25) Aldino, (26) Sarentino, (27) Meltina, (28) S. Genesio, (29) Renon, (30) Castelrotto, (31) Fiè, (32) Tires, (33) Cornedo, (34) Nova Levante, (35)</i>	C01	Art.2 Art. 2 p.to 2.2



		<p><i>Nova Ponente, (36) Ortisei, (37) S. Cristina, (38) Selva Gardena, (39) Chiusa, (40) Villandro, (41) Barbiano, (42) Ponte Gardena, (43) Laion, (44) Vandoies, (45) Selva dei Molini, (46) Terento, (47) Chienes, (48) Falzes, (49) Gais, (50) Valle Aurina, (51) Predoi, (52) Campo Tures, (53) S. Lorenzo di Sebato, (54) Brunico, (55) Perca, (56) Rasun-Anterselva, (57) S. Martino in Badia, (58) Marebbe, (59) Valdaora, (60) Monguef, (61) Casies, (62) Villabassa, (63) La Valle, (64) Badia, (65) Corvara, (66) Braies, (67) Dobbiaco, (68) S. Candido, (69) Sesto, (70) Bolzano, (71) Brennero, (72) Racines, (73) Vipiteno, (74) Val di Vizze, (75) Campo di Trens, (76) Rodengo, (77) Fortezza, (78) Naz-Sciaves, (79) Luson, (80) Bressanone, (81) Veltur, (82) Funes, (83) Rio Pusteria, (84) Varna.</i></p> <p><i>La materia prima ottenuta in conformità al precedente paragrafo 2.1., può essere destinata alla produzione del formaggio «Stelvio» o «Stilfser» unicamente in caseifici e in locali di trasformazione/stagionatura ubicati all'interno del territorio delimitato in precedenza. Tali strutture di trasformazione e stagionatura devono necessariamente soddisfare tutti i requisiti imposti dalla normativa nazionale e comunitaria vigente in materia igienico sanitaria.</i></p>		
S	Tecniche/procedure di stagionatura	<p><i>La stagionatura del formaggio «Stelvio o Stilfser» rappresenta una fase essenziale e caratteristica del processo di produzione, di cui fa parte integrante. Tale fase avviene in locali condizionati con temperatura di 10-14 °C e una umidità relativa pari all'85-95% e su tavole in legno. Essa prevede il tradizionale trattamento costituito da rivoltamenti e lavaggi superficiali delle forme intere con blanda soluzione salina, che vengono effettuati con una frequenza pari ad almeno 2 volte per settimana. Alla soluzione salina utilizzata per i lavaggi viene aggiunta nelle prime due-tre settimane di stagionatura, la tipica microflora autoctona, formata da vari ceppi di batteri aerobi appartenenti ai generi <i>Arthobacterium ssp.</i> e <i>Brevibacterium ssp.</i> I diversi ceppi utilizzati in questa fase caratterizzano la formazione della patina esterna delle forme, di colorazione variabile dal giallo arancio all'arancio marrone, e alcune particolari caratteristiche organolettiche (profumo e sapore) del formaggio «Stelvio o Stilfser». Tale colorazione è naturale, e viene determinata dalla proliferazione di questi ceppi autoctoni. Possono essere eventualmente aggiunti lieviti naturali per favorire la disacidificazione in crosta. La composizione di questa cultura mista è unica ed esclusiva e viene prodotta in caseificio seguendo una procedura definita e particolare. Le colture vengono coltivate su particolari substrati a temperatura ambiente ed in determinate condizioni di luce. La durata può essere variabile, dipende dal raggiungimento di un valore prefissato di pH e dal colore della coltura. Il tecnico di laboratorio decide sulla base della propria esperienza e della acquisita sensibilità quando la coltura è pronta per l'uso.</i></p>	C02	Art. 4 p.to 4.2.7
S	Tempi di stagionatura	<p><i>Affinché il formaggio «Stelvio o Stilfser» possa considerarsi maturo e pronto al consumo le operazioni di stagionatura si devono protrarre almeno fino al sessantesimo giorno di età del prodotto a decorrere dalla immissione in forma.</i></p> <p><i>Per essere immesso al consumo il formaggio «Stelvio o Stilfser» deve possedere le seguenti caratteristiche...: stagionatura: almeno sessanta giorni</i></p>	C03	Art. 5 Art. 4 p.to 4.2.7



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

S	Caratteristiche chimiche	<i>Per essere immesso al consumo il formaggio «Stelvio o Stilfser» deve possedere le seguenti caratteristiche chimiche ... umidità: ≤ 44 %; grasso sul secco: &gt;50%.</i>	C04	Art. 5
S	Caratteristiche fisiche e organolettiche	<i>La forma cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo diritto o leggermente concavo deve presentare le seguenti caratteristiche dimensionali: diametro: 34-38 cm; altezza: 8-11cm; peso: 8-10 kg. La crosta deve presentare la tipica colorazione variante dal giallo arancio all'arancio marrone. La pasta, a struttura compatta e di consistenza cedevole ed elastica, presenta colorazione tra giallo chiaro e paglierino, con occhiatura irregolare di piccola e media grandezza. Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (porzionatura, affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di formaggio "Stelvio" o "Stilfser" in forma diversa da quella cilindrica.</i>	C05	Art. 5
S	Designazione e presentazione del prodotto (Etichettatura)	<i>Il prodotto formaggio «Stelvio o Stilfser» è commercializzato in forma intera e porzionata. Il formaggio «Stelvio o Stilfser» in forma intera è immesso al consumo munito di: a) apposito contrassegno identificativo della denominazione d'origine, apposto solamente dopo sessanta giorni di stagionatura; b) marcatura indicante lotto, data di produzione e codifica produttore.</i>	C06	Art.9
P/G	Caratteristiche fisiche e organolettiche	<i>La forma cilindrica con facce piane o quasi piane e scalzo diritto o leggermente concavo deve presentare le seguenti caratteristiche dimensionali: diametro: 34-38 cm; altezza: 8-11cm; peso: 8-10 kg. La crosta deve presentare la tipica colorazione variante dal giallo arancio all'arancio marrone. La pasta, a struttura compatta e di consistenza cedevole ed elastica, presenta colorazione tra giallo chiaro e paglierino, con occhiatura irregolare di piccola e media grandezza. Al fine di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e altezza sopracitati, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (porzionatura, affettamento, cubettatura, grattugia), la produzione di formaggio "Stelvio" o "Stilfser" in forma diversa da quella cilindrica.</i>	D01	Art.5
P/G	Designazione e presentazione del prodotto (Etichettatura)	<i>Il prodotto formaggio «Stelvio o Stilfser» è commercializzato in forma intera e porzionata. Il formaggio «Stelvio o Stilfser» in forma intera è immesso al consumo munito di: a) apposito contrassegno identificativo della denominazione d'origine, apposto solamente dopo sessanta giorni di stagionatura; b) marcatura indicante lotto, data di produzione e codifica produttore. La forma intera, conforme al presente disciplinare, viene porzionata solamente dopo l'apposizione del contrassegno identificativo della denominazione. Il confezionamento in porzioni del formaggio Stelvio è permesso anche al di fuori dell'area delimitata per la DOP. Il formaggio «Stelvio o Stilfser» in forma porzionata è immesso al consumo munito di: contrassegno identificativo della denominazione d'origine, apposto solamente dopo sessanta giorni di stagionatura sulla forma intera; oppure etichetta adesiva apposta sulla confezione dal produttore autorizzato al momento del confezionamento e/o di film prestampato con la denominazione d'origine protetta «Stelvio o Stilfser». Il prodotto è immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine. Il logo della denominazione è costituito da una scritta rossa con la dicitura Stilfser-Stelvio, i cui indici colorimetrici sono di seguito riportati.</i>	D02	Art.9



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

**Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli Operatori**

Operatore	Codice	Informazioni periodiche	Frequenza
Allevatore	AC01	Dichiarazione latte prodotto (**)	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente).
Caseificio	BC01	Quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per fornitore riconosciuto	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	BC02	Quantità di latte idoneo alla DOP avviato a trasformazione	
	BC03	Quantità di prodotto idoneo alla DOP (in kg e n. forme prodotte) con indicazione del girono/mese/anno di produzione	
	BC04	Quantità di formaggio idoneo alla DOP escluso dal circuito in autocontrollo con indicazione del giorno/mese/anno di produzione	
Stagionatore	CC01	Quantità di formaggio idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per fornitore riconosciuto	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	CC02	Quantità di formaggio DOP escluso dal circuito in autocontrollo	
	DC03	Quantità di formaggio DOP stagionato ("svincolato")	
Grattugiatore/Porzionatore	DC01	Quantità di formaggio DOP approvvigionato con indicazione del Trasformatore	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	DC02	Quantità di formaggio DOP escluso dal circuito in autocontrollo con indicazione del Trasformatore	
	DC03	Quantità di formaggio DOP grattugiato/porzionato immesso nel circuito con indicazione del Trasformatore	

**NOTE:**

1. La trasmissione dei dati deve avvenire, mediante trasmissione mail all'indirizzo stelvio@ifcq.it.
  2. Le quantità di latte idoneo devono essere espresse in Litri, le quantità di formaggio devono essere espresse in numero di forme e kg.
- \*\* Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso il Caseificio di riferimento.

**Tab. 3 Frequenza visite ispettive**

Operatore	% minima Operatori controllati annualmente	Volume produttivo anno precedente <sup>(1)</sup>	Numero minimo di visite all'anno
Allevatore/Produttore latte	33% + 2% <sup>(1)</sup>	-	1
Caseificio	100%	Inferiore a 15.000 forme	2
		Compreso fra 15.001 e 100.000 forme	3
		Superiore a 100.000 forme	4
Stagionatore	100%	Inferiore a 15.000 forme	1
		Compreso fra 15.001 e 100.000 forme	2
		Superiore a 100.000 forme	3
Porzionatore	100%	-	1
Grattugiatore	100%	-	1

<sup>(1)</sup> Il 33% corrisponde ad una visita ogni tre anni; il 2% interesserà soggetti sottoposti a verifica negli anni precedenti.  
a. Peri i caseifici i volumi di riferimento sono quelli del formaggio fresco prodotto;



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

b. Per gli stagionatori i volumi di riferimento sono quelli di formaggio fresco da stagionare introdotto nell'anno precedente;

**Tab. 4 Frequenza controlli analitici sul prodotto finito e sulla materia prima effettuati sia da IFCQ che in autocontrollo**

Operatore	Volume produttivo "svincolato" nell'anno precedente	N° campioni/anno
Caseificio	Inferiore a 15.000 forme	2 campioni latte (uno a semestre) 2 campioni prodotto finito (uno a semestre)
	Compreso fra 15.001 e 100.000 forme	3 campioni latte (uno a quadrimestre) 3 campioni prodotto finito (uno a quadrimestre)
	Superiore a 100.000 forme	4 campioni latte (due a semestre) 4 campioni prodotto finito (due a semestre)
Stagionatore	Inferiore a 15.000 forme	2 campioni prodotto finito (uno a semestre)
	Compreso fra 15.001 e 100.000 forme	3 campioni prodotto finito (uno a quadrimestre)
	Superiore a 100.000 forme	4 campioni prodotto finito (due a semestre)

NOTE:

1. I campionamenti sul prodotto finito sopra identificati sono intesi per stabilimento produttivo ed eseguiti su lotti diversi.
2. I campionamenti sulla materia prima sono intesi per stabilimento produttivo, in giornate di lavorazione diverse.
3. I campionamenti sul prodotto finito vengono eseguiti presso l'operatore che "svincola" il prodotto.

Nella Tabella 5 sono riportate le non conformità con i relativi trattamenti e le azioni dell'OdC a carico dell'Operatore. I codici dei requisiti/adempimenti sono quelli indicati nelle tabelle 1 e 2 del PDC.

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

Operatore	Codice NC	Descrizione NC	Codice /Rif. PdC	Tipo	Trattamento	Azione OdC
A	ST01	Mancata evidenza idoneità ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente	Cfr. par. 8	Grave	Richiesta adeguamento condizioni, esclusione prodotto	MCR valutazione adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
C	ST02					
S	ST03					
G/P	ST04					
A	ST05	Mancata o tardiva notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità	Cfr. par. 5	Lieve	Adeguamento procedure e, in caso di mancata notifica, invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
C	ST06					
S	ST07					
G/P	ST08	Mancata o tardiva notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio di conformità		Grave	Esclusione latte/prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
A	ST09					
C	ST10					
S	ST11					
G/P	ST12	Mancata o tardiva notifica delle comunicazioni di cessazione, sospensione o ripresa dell'attività	Cfr. par. 6	Lieve	Adeguamento procedure e, in caso di mancata notifica, invio comunicazione a IFCQ entro 10 gg	Valutazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancata comunicazione
A	ST13					
C	ST14					
S	ST15					
G/P	ST16	Identificazioni/registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità/conformità	B06 Cfr. par. 8	Lieve	Integrazione documentale entro 10 gg	Valutazione integrazioni; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
A	ST17					
C	ST18					
S	ST19					
G/P	ST20					



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

A	ST21	Identificazioni/registrazioni assenti e/o carenti con perdita di tracciabilità/conformità		Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
C	ST22					
S	ST23					
G/P	ST24					
A	ST25	Registrazione effettuata oltre i termini prescritti (entro 30 gg dagli stessi)	Cfr. par. 8	Lieve	Richiesta adeguamento	Valutazione integrazione; MCR in caso di valutazione negativa
C	ST26					
S	ST27					
G/P	ST28					
A	ST29	Registrazione effettuata oltre i termini prescritti (oltre 30 gg dagli stessi)	Cfr. par. 8	Lieve	Richiesta adeguamento	MCR a riscontro corrette procedure di registrazione
C	ST30					
S	ST31					
G/P	ST32					
A	ST33	Mancato rispetto procedura invio comunicazioni periodiche	Tab. 2	Lieve	Richiesta invio dichiarazioni entro 15 gg	Valutazione comunicazioni inviate; MCR in caso di valutazione negativa o mancato invio
C	ST34					
S	ST35					
G/P	ST36					
A	ST37	Attività/lavorazione presso siti/locali non riconosciuti	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione latte/caglio/fermenti/prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
C	ST38					
S	ST39					
G/P	ST40					
A	ST41	Gestione/lavorazione promiscua della materia prima/prodotto destinata/o alla DOP e quella/o non destinata/o a tal fine	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione latte/caglio/fermenti/prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
C	ST42					
S	ST43					
G/P	ST44					
A	ST45	Mancata/carente evidenza documentale ad IFCQ relativa all'esclusione di prodotto dalla DOP	Cfr. par. 8	Lieve	Richiesta adeguamento	MCR a riscontro adeguamento
C	ST46					
S	ST47					
G/P	ST48					
A	ST49	Ubicazione fuori zona	A01	Grave	esclusione prodotto realizzato fuori zona	revoca del riconoscimento e comunicazione ad ICQRF
A	ST50	Latte non idoneo	A02	Grave	Esclusione latte dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
A	ST51	Alimentazione non ammessa	A03	Grave	Esclusione latte dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
C	ST52	Ubicazione fuori zona	B01	Grave	esclusione prodotto realizzato fuori zona	revoca del riconoscimento e comunicazione ad ICQRF
C	ST53	Latte non idoneo	B02, B03, B04, B05	Grave	Esclusione della materia prima e del prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
C	ST54	Tecniche di lavorazione non conformi	B07, B08, B09, B10, B11, B12, B13, B14	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

C	ST55	Tempi di stagionatura non conformi	B15	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
C	ST56	Materia prima/prodotto, caglio, fermenti, non conformi	B09, B11 Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP di materia prima/prodotto, caglio, fermenti e dell'eventuale prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
C	ST57	Materia prima, caglio, fermenti ricevuti con documentazione accompagnatoria carente senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze ad IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
C	ST58	Materia prima, caglio, fermenti ricevuti con documentazione accompagnatoria mancante o carente con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP di materia prima, caglio, fermenti ed eventuale prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
C	ST59	Autocontrollo assente o parziale	Cfr. par. 8.2.3 e par. 13.2	Lieve	Richiesta adeguamento con recupero, nell'anno in corso, delle analisi non effettuate l'anno precedente	In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti, MCR per esecuzione analisi mancanti
C	ST60	Strumentazione per le misure in autocontrollo prive dello stato di taratura	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 30 gg	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento, si applica NC successiva
	ST61	Mancato adeguamento dello stato di taratura della strumentazione		Grave	Richiesta adeguamento	MCR a riscontro adeguamento
C	ST62	Caratteristiche fisiche e/o organolettiche non conformi	B17	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR fino al riscontro di prodotto conforme
C	ST63	Caratteristiche chimiche non conformi	B16	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR analitica fino al riscontro di prodotto conforme



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

C	ST64	Identificazione delle forme destinate alla DOP carente senza pregiudizio di conformità e tracciabilità	B13 Cfr. par. 8.2.2	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
C	ST65	Identificazione delle forme destinate alla DOP assente o carente con pregiudizio di conformità e/o tracciabilità	B13 Cfr. par. 8.2.2	Grave	Adeguamento delle procedure; esclusione dal circuito DOP del prodotto	MCR a riscontro adeguamento
C	ST66	Etichetta conforme su prodotto non DOP	B18 Cfr. par. 10.1.1	Grave	Adeguamento delle procedure e rimozione etichetta	MCR a riscontro adeguamento
C	ST67	Utilizzo, per prodotto destinato alla DOP, di etichetta non conforme	B18 Cfr. par. 10.1.1	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
C	ST68	Omessa/tardiva/carente comunicazione di declassamento prodotto svincolato non certificato	Cfr. par. 8.4.2	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione adeguamento documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancato adeguamento
C	ST69	Gestione non conforme del prodotto da declassare o declassato già certificato	Cfr. par. 8.4.3	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
S	ST70	Ubicazione fuori zona	C01	Grave	esclusione prodotto realizzato fuori zona	revoca del riconoscimento e comunicazione ad ICQRF
S	ST71	Tecniche di stagionatura non conformi	C02	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
S	ST72	Tempi di stagionatura non conformi	C03	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
S	ST73	Prodotto fresco ricevuto con documentazione accompagnatoria carente senza pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze ad IFCQ	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

S	ST74	Prodotto fresco ricevuto con documentazione accompagnatoria mancante o carente con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP del prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
S	ST75	Prodotto ricevuto da soggetto non riconosciuto	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
S	ST76	Autocontrollo assente o parziale	Cfr. par. 8.4	Lieve	Richiesta adeguamento con recupero, nell'anno in corso, delle prove fisiche ed organolettiche non effettuate l'anno precedente	In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti, MCR per esecuzione prove mancanti
			Cfr. par. 13.2			
S	ST77	Strumentazione per le misure in autocontrollo prive dello stato di taratura	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento, si applica NC successiva
	ST78	Mancato adeguamento dello stato di taratura della strumentazione		Grave	Richiesta adeguamento	MCR a riscontro adeguamento
S	ST79	Caratteristiche chimiche non conformi	C04	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR analitica fino al riscontro di prodotto conforme
S	ST80	Caratteristiche fisiche e/o organolettiche non conformi	C05	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR fino al riscontro di prodotto conforme
S	ST81	Etichetta conforme su prodotto non DOP	C06	Grave	Adeguamento delle procedure e rimozione etichetta	MCR a riscontro adeguamento
			Cfr. par. 10.1.1			
S	ST82	Utilizzo, per prodotto destinato alla DOP, di etichetta non conforme	C06	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
			Cfr. par. 10.1.1			
S	ST83	Omessa/tardiva/carente comunicazione di declassamento prodotto svincolato non certificato	Cfr. par. 8.4.2	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione adeguamento documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancato adeguamento
S	ST84	Gestione non conforme del prodotto da declassare	Cfr. par. 8.4.3	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

## Piano dei controlli STELVIO o STILFSER DOP

PC – ST  
Rev. 0  
10 dicembre 2024  
IFCQ

		o declassato già certificato			gg	integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
P/G	ST85	Impiego ai fini della DOP di prodotto già certificato ma privo dei requisiti in fase di lavorazione	D01	Grave	Esclusione prodotto porzionato/grattugiato dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
P/G	ST86	Impiego a fini DOP di prodotto non certificato	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP del prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
P/G	ST87	Etichetta conforme su prodotto non DOP	D02 Cfr. par. 10.1.1	Grave	Adeguamento delle procedure e rimozione etichetta	MCR a riscontro adeguamento
P/G	ST88	Utilizzo, per prodotto destinato alla DOP, di etichetta non conforme	D02 Cfr. par. 10.1.1	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni