

PIANO DEI CONTROLLI

per il controllo della filiera del prodotto a denominazione protetta

“CACIOCAVALLO SILANO”

Reg (CE) 1263/96 come modificato con Reg (CE)1204/2003

e pubblicato in G.U.R.I. n. 193 del 21/8/2003

Scopo: Il presente documento definisce le procedure operative per la realizzazione della verifica di conformità del prodotto a denominazione protetta “Caciocavallo Silano” secondo il disciplinare pubblicato in G.U.R.I. n° 193 del 21/8 /2003.

Distribuzione: Copia sul sito www.ismecert.com.

copia controllata N°

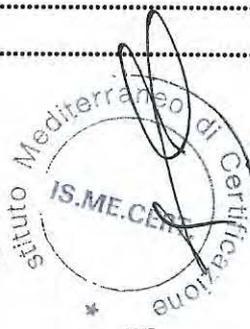
copia non controllata

04	12/07/11	Aggiornamento	Responsabile di filiera	MiPAAF
03	25/11/05	Rinnovo aut. al controllo	Assistente Attività Tecniche	Mipaaf
02	11/04/02	Modifica disciplinare	Assistente Attività Tecniche	Mipaaf
01	10/11/98	Prima Emissione	Assistente Attività Tecniche	Mipaaf
ED.	DATA	OGGETTO	COMPILATO	APPROVATO



PIANO DEI CONTROLLI
PER IL PRODOTTO A DENOMINAZIONE PROTETTA
"CACIOCAVALLO SILANO" DOP

1 – Premessa	3
2 – Scopo e campo di applicazione.....	3
3 – Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni, abbreviazioni ed acronimi	4
5 – Accesso al Sistema di controllo	4
5.1 – Campo di applicazione.....	4
5.2 – Modalità di accesso	4
6 – Procedure di riconoscimento	5
7 Conformità ed etichette	6
7.1 Caratteristiche della designazione e presentazione.....	6
8 – Procedure di mantenimento in caso di modifiche	7
9 – Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell'attività.....	7
10 – Verifica dei requisiti di conformità	7
10.1 Allevatori.....	9
10.1.1 Requisiti	9
10.1.2 Autocontrollo	9
10.1.3 Controlli ISMECERT.....	9
10.1.4 Verifiche Ispettive di Controllo.....	10
10.2 Centri di Raccolta	10
10.2.1 Requisiti	10
10.2.2 Autocontrollo	10
10.2.3 Controlli ISMECERT.....	11
10.2.4 Verifiche Ispettive di Controllo.....	11
10.2.5 Riepilogo degli adempimenti dei Centri di Raccolta.....	11
10.3 Caseifici	11
10.3.1 Requisiti dei Caseifici	11
10.3.2 Autocontrollo	11
10.3.3 Controlli ISMECERT.....	12
10.3.4 Verifiche Ispettive di Controllo.....	12
10.3.5 Riepilogo adempimenti del Caseificio	13
10.4 Stagionatori.....	13
10.4.1 Requisiti degli Stagionatori	13
10.4.2 Autocontrollo	13
10.4.3 Controlli ISMECERT.....	15
10.4.4 Verifiche Ispettive di Controllo.....	15
10.4.5 Modalità di prelievo del campione	15
10.4.6 Riepilogo adempimenti dello Stagionatore	16
11 Provvedimenti in caso di mancato soddisfacimento dei requisiti	16
11.1 Gestione delle Non Conformità.....	16
12 prove di laboratorio e revisione delle prove	16
13 Ricorsi.....	16



1 – Premessa

Il Reg. CE 510/2006 sulle denominazioni di origine protette (DOP) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o dell'IGP siano conformi ad un disciplinare e che i requisiti previsti dal disciplinare siano controllati da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

ISMECERT - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 - ha compilato per la denominazione protetta "CACIOCAVALLO SILANO" DOP il presente *Piano di Controllo* come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente *Piano di Controllo*, compilato sulla base dei documenti di riferimento identificati, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto a DOP "CACIOCAVALLO SILANO" e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la DOP "CACIOCAVALLO SILANO".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle azioni direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione, presso i propri siti produttivi o comunque sotto la propria responsabilità (azioni di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da ISMECERT al fine di accertare la conformità del prodotto e del processo produttivo. Nel corso delle verifiche ispettive effettuate da ISMECERT presso i soggetti della filiera disciplinata sono esaminate e valutate anche le registrazioni derivanti dalla specifica attività di autocontrollo dei soggetti, secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo*. A tal fine i soggetti riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile nel corso dell'attività di controllo di ISMECERT.

2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano di controllo mira ad assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare, e trova applicazione per le specifiche parti di pertinenza, presso i seguenti soggetti della filiera del prodotto "CACIOCAVALLO SILANO" DOP: allevatori, Centri di Raccolta, Caseifici e Stagionatori.

3 – Documenti di riferimento

1. Regolamento (CE) n. CE 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
2. Regolamento (CE) n. 1898/06 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
3. Legge 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53; così come modificata dalla Legge 21 dicembre 1999, n. 526 – legge comunitaria 1999 con particolare riferimento all'art. 14.
4. D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.
5. Disciplinare di produzione del prodotto a DOP "CACIOCAVALLO SILANO" pubblicato in G.U.R.I. n. 193 del 21/8/2003.
6. Reg (CE) 1263/96, modificato dal Reg (CE)1204/2003. Tali estremi saranno utilizzati nella designazione del prodotto – vedi punto 7.1 "Caratteristiche della designazione e presentazione"..
7. Prot. n. 62493 del 4.08.98 del Ministero per le Politiche Agricole avente per oggetto "strutture di controllo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche italiane".
8. Prot. n. 64338 del 06.12.2000 avente per oggetto "Certificazione prodotti a DOP e IGP. Comunicazione agli Organismi di controllo e alle Autorità pubbliche designate".
9. D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) . 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
10. Reg (CE) 1204/03 della Commissione del 4 luglio 2003, relativo all'approvazione della modifica del disciplinare di produzione della DOP "Caciocavallo Silano".
11. Provvedimento Mipaaf del 29/7/2003 – Modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Caciocavallo Silano", registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza del regolamento (CE) n. 1263/96 – pubblicato su G.U.R.I. n° 193 del 21/8/2003.
12. Rettifica dell'allegato al provvedimento 29 luglio 2003 relativo alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione "Caciocavallo Silano", registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza del regolamento (CE) n. 1263/96, pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* n° 193 del 21/8/2003 – pubblicato su G.U.R.I. n° 209 del 9/9/2003.
13. Reg. CE 853/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
14. nota Mipaaf n.22966 del 30.11.2007 "separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche";
15. nota Mipaaf n.22897 del 29.11.2007 "piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori";
16. D.L.vo 27 gennaio 1992, n.109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n.181.
17. Legge 27 dicembre 2006 n.296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria). Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.
18. UNI CEI EN 45011: "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti"
19. UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura"



4 – Definizioni, abbreviazioni ed acronimi

1. Prodotto: "CACIOCAVALLO SILANO" DOP;
2. Prodotto Fresco: prodotto non ancora sottoposto a stagionatura.
3. Materia prima: latte vaccino crudo.
4. Latte idoneo – latte vaccino crudo, proveniente da allevatori ubicati nella zona di origine e inseriti nel sistema di controllo.
5. Allevatore: realizzatore della fase della produzione primaria, che fornisce al processo a valle la materia prima (latte vaccino), destinata alle fasi successive di trasformazione.
6. Centro di raccolta latte: centro di raccolta riconosciuto e controllato che interviene nella compravendita di latte idoneo alla produzione di Caciocavallo silano DOP e che s'interpone tra allevatore e il trasformatore nel flusso del latte, ritirando dall'allevamento la materia prima da consegnare al trasformatore, con o senza attività di stoccaggio.
7. trasportatore: soggetto notificato nell'elenco dei trasportatori del latte del caseificio che effettua attività di raccolta e trasporto, dall'allevamento al caseificio, di latte idoneo alla produzione di Caciocavallo silano DOP senza stoccaggi intermedi e senza intervenire nella compravendita della materia prima.
8. Caseificio: soggetto che controlla i processi di trasformazione; qualora presso il caseificio siano attuate attività di stagionatura lo stesso soggetto si assume gli obblighi e le responsabilità previste per lo stagionatore.
9. Stagionatore - soggetto identificato che effettua la stagionatura .
10. Istituto - IS.ME.CERT. (Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare): organismo di controllo autorizzato ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) n°510/2006.
11. Consorzio di Tutela incaricato: Consorzio incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'art. 14 della legge 526/99.
12. Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera del prodotto a DOP "CACIOCAVALLO SILANO", per le attività svolte presso i propri siti produttivi, o comunque sotto la propria responsabilità.
13. non conformità gravi: situazioni che possono riguardare il processo produttivo, il sistema di gestione o il prodotto e che determinano l'impossibilità di determinare la conformità al disciplinare del prodotto o manifestano la non conformità del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Tale prodotto pertanto non può essere utilizzato per la produzione della DOP "CACIOCAVALLO SILANO".
14. non conformità lievi: non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente Dispositivo di controllo. Tali rilievi non pregiudicano la conformità del prodotto ma possono nel tempo comprometterla.
15. Trattamento della non conformità: l'insieme delle azioni atte a risolvere la non conformità rilevata come definito dal piano di controlli Mipaaf.
16. Azioni correttive: l'insieme delle azioni atte a eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali, come definito dal piano di controlli Mipaaf
17. Documento di trasporto (DDT): come definito dal D.P.R. n. 472 del 14/8/1996 e successive modifiche.
18. Partita: quantità di prodotto omogenea, conferita o lavorata da un unico soggetto in un'unica soluzione.
19. Lotto: "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)". "Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità". (Art. 13 - D.lgs 27/01/92 n. 109).
20. disciplinare: documento che specifica i requisiti obbligatori del "Caciocavallo silano DOP" e del procedimento necessario alla sua produzione.
21. soggetto richiedente – persona fisica o giuridica, ubicata nella zona di produzione prevista dal disciplinare di produzione per la DOP "CACIOCAVALLO SILANO", che richiede a Ismecert l'accesso al sistema dei controlli per la certificazione/attestazione di conformità per un prodotto agroalimentare.
22. soggetto riconosciuto – soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della DOP "CACIOCAVALLO SILANO".
23. Autorità di vigilanza – sono rappresentate dal MIPAAF (autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni regionali per il territorio di loro competenza.
24. ICQRF Ispettorato Controllo Qualità Repressione Frodi del MIPAAF

5 – Accesso al Sistema di controllo

5.1 – Campo di applicazione

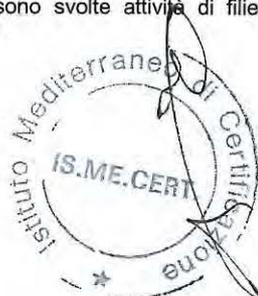
Il presente Paragrafo trova applicazione presso i seguenti soggetti: "Allevatori", "Centri di Raccolta", "Caseifici" e "Stagionatori" (per le rispettive definizioni si veda Paragrafo 4) che intendono partecipare alla filiera tutelata del prodotto a DOP "CACIOCAVALLO SILANO" e che sono ubicati all'interno della zona di origine (in merito si veda Paragrafo 10).

5.2 – Modalità di accesso

Tutti i sopraccitati soggetti, al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto a DOP "CACIOCAVALLO SILANO", devono presentare richiesta a ISMECERT inoltrando apposita Domanda di accesso al Sistema di Controllo.

La **Domanda** dovrà riportare almeno le seguenti informazioni:

1. ragione sociale del soggetto richiedente;
2. codice fiscale e partita IVA del richiedente;
3. indirizzo della sede legale;
4. descrizione attività di filiera svolta;
5. numero ed indirizzo della/e unità operative/siti/stabilimenti ove sono svolte attività di filiera ed ove trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente Piano di Controllo;
6. recapito telef./fax ed eventuale indirizzo di posta elettronica;



Ed inoltre, a seconda del ruolo occupato nella filiera:

Allevatori	Centri di Raccolta	Caseifici	Stagionatori
Numero di registrazione della stalla o autorizzazione sanitaria	Numero registrazione centro di raccolta	Numero registrazione Ce (se necessario)	Numero registrazioneCe (se necessario)
	estremi dell'autorizzazione sanitaria/ DIA	estremi dell'autorizzazione sanitaria/ DIA	estremi dell'autorizzazione sanitaria/ DIA
Numero iscrizione REA	Numero iscrizione REA	Numero iscrizione REA	Numero iscrizione REA
Consistenza media dell'allevamento	capacità di stoccaggio massima dello stabilimento.	capacità produttiva giornaliera massima dello stabilimento.	capacità di stoccaggio massima dello stabilimento.
n° medio annuo vacche in lattazione			

Documenti da allegare alla Domanda, a seconda del ruolo occupato nella filiera:

Allevatori	Centri di Raccolta	Caseifici	Stagionatori
Copia del registro di stalla	lay-out degli impianti di stoccaggio	lay-out degli impianti di lavorazione	lay-out degli impianti di stagionatura
Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente	elenco fornitori latte	elenco fornitori latte	elenco fornitori prodotto fresco
	Dichiarazione metodo separazione adottato	Dichiarazione metodo separazione adottato	Dichiarazione metodo separazione adottato
	Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente	Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente	Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente

La planimetria descrittiva dello stabilimento (lay out) deve evidenziare le linee, le attrezzature, gli impianti ed i reparti dedicati alla DOP e con evidenza della destinazione di tutti i locali dello stabilimento (uffici, magazzini, celle, etc) sia DOP che non DOP. Le linee di lavorazione utilizzate per la DOP devono essere esclusivamente dedicate a questa destinazione. In alternativa, ove non sia possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parti della linea di lavorazione DOP (ad esempio a motivo della limitazione dei locali ed impianti), e delle fasi della trasformazione alla formatura del prodotto, può essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni, destinando parte della giornata alla DOP e parte alle altre lavorazioni. Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale gli operatori dovranno registrare all'inizio di ogni operazione date ed orari delle lavorazioni della denominazione tutelata; tali registrazioni verranno verificate da Ismecert nel corso delle previste attività di controllo.

La Domanda deve essere redatta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo.

Le domande, compilate e sottoscritte, possono essere consegnate ad ISMECERT:

1. direttamente dal soggetto richiedente;

dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato in nome e per conto dei propri soci. La fattura l'evidenzia i costi imputati a ciascun richiedente.

Con l'atto di presentazione della Domanda di accesso al Sistema di Controllo, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la DOP "CACIOCAVALLO SILANO";
- si impegna a collaborare con l'Organismo di Certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni ed autorizzando gli ispettori all'accesso ai locali ed ai documenti necessari alla verifica della conformità del prodotto e del processo;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

L'adesione al sistema – con gli impegni che comporta – si intende valida per il tutto periodo di validità dell'autorizzazione Mipaaf all'OdC e rinnovata automaticamente fino a formale comunicazione di disdetta da parte dell'operatore.

La rinuncia del richiedente deve essere comunicata all'OdC con le modalità definite al Paragrafo 9.

6 – Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria/allegata, ISMECERT verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta, qualora la documentazione inviata risulti incompleta o non adeguata, l'Istituto invita il richiedente ad integrare secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della richiesta, entro 30 giorni lavorativi l'Istituto dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale, ai fini del riconoscimento a cui segue, in caso di esito favorevole della stessa, l'iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco* dei soggetti riconosciuti.

Nel corso della Verifica Ispettiva Iniziale ISMECERT controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti; in particolare, oggetto della valutazione iniziale sono:

Per tutti i soggetti:



esistenza e localizzazione delle attività (allevamento, centri raccolta, caseifici, stagionatura) all'interno dell'areale descritto al paragrafo 10:

Per gli Allevatori:

1. consistenza dell'allevamento: numero medio annuo delle vacche totali e di quelle in lattazione;
2. adeguatezza degli impianti: numero di registrazione della stalla, autorizzazione sanitaria e/o validità DIA;
3. Identificazione e Rintracciabilità: gli impianti di stoccaggio ed il sistema documentale devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità del latte;

Per i Centri di Raccolta:

1. vigenza dell'autorizzazione sanitaria e/o validità DIA;
2. Identificazione e Rintracciabilità: gli impianti di stoccaggio ed il sistema documentale devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità del latte;
3. disponibilità dei mezzi e attrezzature idonee per la raccolta, trasporto e/o stoccaggio del latte.

Per i Caseifici:

1. idoneità degli impianti per la lavorazione del latte;
2. vigenza dell'autorizzazione sanitaria, iscrizione REA, bollino CE;
3. capacità produttiva degli impianti;
4. Identificazione e Rintracciabilità: gli impianti di lavorazione ed il sistema documentale devono essere tali da consentire l'identificazione e la rintracciabilità del latte e del prodotto finito, sino al conferimento o alla immissione al consumo;
5. idoneità del processo di trasformazione;
6. campionamento sul latte avviato alla trasformazione
7. campionamento siero innesto utilizzato.

Per gli stagionatori

1. idoneità degli impianti per la stagionatura del prodotto fresco;
2. vigenza dell'autorizzazione sanitaria e/o validità DIA, iscrizione REA e bollino CE;
3. capacità di stoccaggio degli impianti;
4. idoneità del processo di stagionatura;
5. Identificazione e Rintracciabilità: gli impianti di stoccaggio ed il sistema documentale devono essere tali da consentire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, sino al conferimento o alla immissione al consumo;
6. campionamento sul prodotto finito.

Gli impianti non idonei non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la DOP "CACIOCAVALLO SILANO".

7 Conformità ed etichette

Il soggetto richiedente conforme ai requisiti previsti è riconosciuto idoneo ed è iscritto all'elenco dei soggetti operanti nella filiera della Denominazione protetta

Ottenuta l'iscrizione l'operatore idoneo ad utilizzare la Denominazione protetta richiede al Consorzio di Tutela Incaricato il rilascio/autorizzazione delle etichette stampate dal Consorzio di Tutela stesso, con il numero alfanumerico attribuito dal Consorzio. In mancanza di un Consorzio di Tutela incaricato, l'Istituto provvede all'attribuzione del codice alfanumerico ed alla validazione delle etichette

Il soggetto iscritto deve assicurare che il prodotto per il quale intende utilizzare la denominazione protetta provenga da soggetti della filiera iscritti agli elenchi dei soggetti controllati e subisca, o abbia subito, tutti i controlli stabiliti nello "Schema dei Controlli" e deve garantire la identificazione e la rintracciabilità del prodotto sino all'immissione sul mercato.

Tutti i soggetti idonei all'uso della DOP "CACIOCAVALLO SILANO" devono tenere un registro di carico e di scarico delle etichette ritirate/autorizzate presso Consorzio di Tutela e devono comunicare all'Istituto ogni trimestre (entro il 15 del mese successivo) la numerazione delle etichette utilizzate, di quelle eventualmente danneggiate o inutilizzabili, con numero complessivo di forme e peso delle produzioni etichettate suddivise per lotto di produzione.

Annualmente devono rendicontare all'Istituto, entro il 15 gennaio dell'anno successivo, le quantità di prodotto finito prodotte e di quelle immesse nel circuito tutelato, indicando:

1. lotto e provenienza del prodotto da stagionare (se non di propria produzione);
2. consuntivo del latte impiegato suddivisa per allevatore (in azienda le registrazioni devono essere suddivise per lotto di prodotto realizzato);
3. peso e numero di forme prodotte per lotto di produzione;
4. peso complessivo e n° forme immesse nel circuito tutelato (uscite dall'azienda) suddivise per lotto di produzione e DdT di uscita;
5. giacenza al 31 dicembre delle forme in stagionatura suddivise per lotto

La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti e di ulteriori ritardi dopo il sollecito, attiva automaticamente la procedura di verifica ispettiva, anche senza preavviso, presso l'azienda inadempiente.

7.1 Caratteristiche della designazione e presentazione

Il formaggio a denominazione di origine "Caciocavallo silano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno di cui all'allegato A del disciplinare e l'indicazione di un numero di identificazione (attribuito dal Consorzio di Tutela previa autorizzazione



alla sorveglianza, o attribuito dall'Istituto in caso di assenza di un consorzio incaricato) ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.

Tale contrassegno, nel colore pantone 348 CVC, unitamente agli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa e del numero di identificazione, attribuito al singolo produttore, di cui al precedente capoverso, dovrà essere stampigliato sulle etichette apposte ad ogni singola forma.

Sull'etichetta va riportato, inoltre:

1. il numero di etichetta (con il codice alfa numerico assegnato all'azienda dal Consorzio di Tutela);
2. la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/06";
3. gli estremi di registrazione della denominazione protetta (Regolamento CEE 1263/96);
4. l'eventuale utilizzo di latte termizzato deve essere indicato in etichetta)

È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal disciplinare, ivi compresi gli aggettivi: tipo, gusto, uso, selezionato, presidio, scelto e similari.

8 – Procedure di mantenimento in caso di modifiche

Qualora le situazioni descritte nella Domanda e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto possibilmente in via preventiva, e comunque non oltre i 15 giorni dal loro accadimento a ISMECERT le modifiche intervenute, allegando la nuova documentazione vigente.

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

9 – Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell'attività

In caso di "cessazione di attività", o "sospensione volontaria dell'attività" il soggetto coinvolto è tenuto a comunicarlo entro 15 gg a ISMECERT. Il soggetto che reiniziasse attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo, possibilmente, preventivamente, e comunque entro 15 gg a ISMECERT eventualmente indicando se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Il soggetto che abbia comunicato la richiesta di recesso, è cancellato dal relativo *Elenco* dei soggetti riconosciuti da ISMECERT; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività, che cessano definitivamente l'attività o recedano dal sistema nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa fissa e quella variabile sino a quel momento eventualmente maturata. Potranno essere rimborsate eventuali quote versate in eccesso, per annualità non godute per uscita volontaria dal sistema di controllo, comunicata nei termini di cui sopra.

10 – Verifica dei requisiti di conformità

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, l'Istituto predispose ed effettua sugli operatori inseriti nel sistema dei controlli verifiche ispettive e documentali secondo le modalità e le frequenze illustrate di seguito.

ZONA DI PRODUZIONE

La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Caciocavallo silano" comprende i territori delle regioni Calabria, Campania, Molise, Puglia e Basilicata, delimitati nel modo seguente:

Regione Calabria

Provincia di Catanzaro, provincia di Crotone e di Vibo Valentia: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sotto specificate:

- *zona dell' alto Crotonese e del Marchesato:* Belvedere di Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Cirò, Melissa, Pallagorio, San Nicola dell' Alto, Savelli, Strongoli, Umbriatico, Verzino;

- *zona della Piccola Sila e della fascia Presilana:* Andali, Albi, Belcastro, Cerva, Cotronei, Fossato Serralta, Magisano, Mesoraca, Pentone, Petronia, Petilia Policastro, Sersale, Sorbo S. Basile, Soveria Simeri, Taverna, Zagarise;

- *zona dei Monti Tiriolo:* Reventino, Mancuso, Carlopoli, Cicala, Conflenti, Decollatura, Martirano Lombardo, Motta Santa Lucia, San Pietro Apostolo, Serrastretta, Soveria Mannelli, Tiriolo;

- *zona delle Serre:* San Nicola da Crissa, Serra San Bruno, Simbario, Spadola, Torre di Ruggiero, Vallelonga;

- *zona dell' alto Maesima:* Pizzoni, Sorianello, Soriano Calabro, Vazzano.

Provincia di Cosenza: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottospecificate:

- *zona del Ferro e dello Sparviero:* Amendolara, Albidona, Alessandria del Carretto, Canna, Castoregio, Cerchiara di Calabria, Cassano allo Jonio, Montegiordano, Oriolo, Plataci, Rocca Imperiale, Roseto Capo Spulico, San Lorenzo Bellizzi;

- *zona del Pollino:* Frascineto, Castrovillari, Morano Calabro, Laino Castello, Mormanno, Laino Borgo, Saracena, San Basile, Lungro;

- *zona dorsale Appenninica:* Falconara Albanese, Longobardi, Belmonte Calabro;

- *zona Silana:* San Giovanni in Fiore, Appigliano, Celico, Pedace, Serra Pedace, Spezzano Piccolo, Spezzano della Sila, San Pietro in Guarano, Rovito, Lappano, Pietrafitta, Bocchigliero;

- *zona della Sila Greca Cosentina:* Campana, Scala Coeli, Longobucco, Terravecchia, Mandatoriccio, Pietrapaola, Caloveto, Calopezzati, Cropalati, Paludi, Rossano, Cariati;

- *zona destra del Crati:* Vaccarizzo Albanese, San Giorgio Albanese, San Cosmo Albanese, San Demetrio Corone, Santa Sofia d' Epiro, Acri, Bisognano, Luzzi, Rose, Tarsia;

- *zona Busento:* San Martino di Finita, Cosenza, Rota Greca, San Benedetto Ullano, Lattatico, Montalto Uffugo, San Vincenzo La Costa, San Fili;



- zona Unione delle Valli: San Donato di Ninea, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Mottafollone, Sant' Agata d' Esaro.

Regione Campania

Provincia di Avellino: l' intero territorio dei seguenti comuni:

Andretta, Aquilonia, Ariano Irpino, Atripalda, Avella, Bagnoli Irpino, Baiano, Bisaccia, Cairano, Calabritto, Calitri, Caposele, Carife, Casabore, Cassano Irpino, Castel Baronia, Castel Vetere sul Calore, Castelfranci, Cervinara, Chiusano di San Domenico, Conza della Campania, Flumeri, Forino, Frigento, Greci, Guardia Lombardi, Lacedonia, Lauro, Lioni, Mercogliano, Montaguto, Montecalvo Irpino, Monteforte Irpino, Montefusco, Montella, Montemarano, Monteverde, Montoro Inferiore, Montoro Superiore, Morra De Sanctis, Moschiano, Mugnano del Cardinale, Nusco, Ospedaletto d' Alpinolo, Pietra Stornina, Quadrella, Quindici, Rocca San Felice, Rotondi, Salza Irpina, San Mango sul Calore, San Martino Vallecaudina, San Nicola Baronia, San Sossio Baronia, Sant' Andrea di Conza, Sant' Angelo a Scala, Sant' Angelo dei Lombardi, Santa Lucia di Serino, Santa Paolina, Santo Stefano del Sole, Savignano Irpino, Scampitella, Senerchia, Serino, Sirignano, Solofra, Sorbo Serpico, Summonte, Taurano, Teora, Torella dei Lombardi, Torroni, Trevico, Vallata, Vallesaccarda, Villanova del Battista, Volturara Irpina, Zungoli.

Provincia di Benevento: l' intero territorio dei seguenti comuni:

Apice, Arpaia, Baselice, Benevento, Bonea, Bucciano, Buonalbergo, Campolattaro, Castelfranco in Miscano, Castelpagano, Castelvetero in Val Fortore, Cautano, Ceppaloni, Cerreto Sannita, Circello, Colle Sannita, Cusano Mutri, Faicchio, Foiano in Val Fortore, Forchia, Frasso Telesino, Ginestra degli Schiavoni, Moiano, Molinara, Montefalcone di Val Fortore, Morcone, Mucciano, Pannarano, Paolisi, Pietraraja, Pontelandolfo, Reino, San Bartolomeo in Galdo, San Giorgio la Molara, San Lupo, San Marco dei Cavoti, San Salvatore Telesino, Sant' Agata de' Goti, Santa Croce del Sannio, Sassinoro, Solopaca, Tocco Caudio, Vitulano.

Provincia di Caserta: l' intero territorio dei seguenti comuni:

Ailano, Alife, Capriati a Volturno, Castel di Sasso, Castello del Matese, Ciorlano, Conca della Campania, Dragoni, Fontegreca, Fornicola, Gallo, Galluccio, Giano Vetusto, Gioia Sannitica, Letino, Liberi, Mignano Monte Lungo, Piedimonte Matese, Pietramelara, Pontelatone, Prata Sannita, Pratella, Presenzano, Raviscanina, Rocca d' Evandro, Roccamonfina, Roccaromana, Rocchetta e Croce, San Gregorio Matese, San Pietro Infine, San Potito Sannitico, Sant' Angelo d' Alife, Teano, Valle Agricola.

Provincia di Napoli: l' intero territorio dei seguenti comuni:

Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Piano di Sorrento, Pimonte, Roccarainola, Sant' Agnello, Sorrento, Vico Equense.

Provincia di Salerno: l' intero territorio dei seguenti comuni:

Acerno, Aquara, Agropoli, Albanella, Alfano, Altavilla Silentina, Amalfi, Ascea, Atena Lucana, Atrani, Auletta, Baronissi, Battipaglia, Bellizzi, Bellosguardo, Bracigliano, Buccino, Buonabitacolo, Caggiano, Calvanico, Camerota, Campagna, Campora, Cannalunga, Capaccio, Casalbuono, Casaleto Spartano, Casalvelino, Caselle in Pittari, Castel San Lorenzo, Castel Civita, Castelnuovo Cilento, Castelnuovo di Conza, Castiglione del Genovesi, Cava dei Tirreni, Celle di Bulgheria, Centola, Ceraso, Cetara, Cicerale, Colliano, Conca dei Marini, Controne, Contursi Terme, Corbara, Corleto Monforte, Cuccaro Vetere, Eboli, Felitto, Fisciano, Furore, Futani, Giffoni Sei Casali, Giffoni Valle Piana, Gioi, Giungano, Ispani, Laureana Cilento, Laurino, Laurito, Laviano, Lustra, Magliano Vetere, Maiori, Minori, Moio della Civitella, Montano Antilia, Monte San Giacomo, Montecorice, Montecorvino Pugliano, Montecorvino Rovella, Monteforte Cilento, Montesano sulla Marcellana, Morigerati, Nocera Inferiore, Nocera Superiore, Novi Velia, Ogliastro Cilento, Olevano sul Tusciano, Oliveto Citra, Omignano, Orria, Ottati, Padula, Pagani, Palomonte, Pellezzano, Perdifumo, Perito, Petina, Piaggine, Pisciotta, Polla, Pollica, Pontecagnano Faiano, Positano, Postiglione, Praiano, Prignano Cilento, Ravello, Ricigliano, Rocca d' Aspide, Roccagloriosa, Rofrano, Romagnano al Monte, Roscigno, Rutino, Sacco, Sala Consilina, Salerno, Salvitelle, San Cipriano Picentino, San Giovanni a Piro, San Gregorio Magno, San Mauro Cilento, San Mauro la Bruca, San Pietro al Tanagro, San Rufo, Sant' Angelo a Fasanella, Sant' Arsenio, Sant' Egidio del Monte Albino, Santa Marina, Santomenna, Sanza, Sapri, Sarno, Sassano, Scala, Serramezzana, Serre, Sessa Cilento, Sicignano degli Alburni, Stella Cilento, Stio, Reggiano, Torraca, Torre Orsaia, Tortorella, Tramonti, Trentinara, valle dell' Angelo, Valle della Lucania, Valva, Vibonati, Vietri sul Mare.

Regione Molise

Provincia di Isernia: l' intero territorio della provincia.

Provincia di Campobasso: l' intero territorio dei seguenti comuni:

Acquaviva, Collecroci, Baranello, Boiano, Bonefro, Busso, Campobasso, Campochiaro, Campodipietro, Campolieto, Casacalenda, Casalciprano, Castelbottaccio, Castellino del Biferno, Castelmauro, Castropignano, Cercemaggiore, Cerepiccola, Civitacampomariano, Colle d' Anchise, Colletorto, Duronia, Ferrazzano, Fossalto, Gambatesa, Gildone, Guardafiera, Guardiaregia, Jelsi, Limosano, Lucito, Lupara, Macchia Val Forte, Mafalda, Matrice, Miragello Sannitico, Molise, Monacilioni, Montagano, Montefalcone nel Sannio, Montemiro, Montenero di Bisaccia, Montorio nei Frentani, Morrone del Sannio, Oratino, Palata, Petrella Tifernina, Pietracatella, Pietracupa, Providenti, Riccia, Ripabottoni, Ripalimosano, Roccapivara, Salcito, San Biase, San Felice del Molise, San Giovanni in Galdo, San Giuliano del Sannio, San Giuliano di Puglia, San Massimo, San Polomatese, Sant' Angelo Limosano, Sant' Elia a Pianisi, Sepino, Spinete, Tavenna, Torella del Sannio, Toro, Trivento, Tufara, Vinchiaturo.

Regione Puglia

Provincia di Foggia: l' intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottoelencate:

- zona del Gargano: Manfredonia, San Paolo di Civitate, Apricena, Peschici, Vieste, Vico del Gargano, Mattinata, Monte S. Angelo, S. Giovanni Rotondo, Cagnano Varano, Carpino, Ischitella, Rodi Garganico, Sannicandro Garganico, S. Marco in Lamis, Rignano Garganico;

- zona del Sub Appennino Dauno: Carlantino, Casalnuovo Monterotaro, Casavecchio di Puglia, Pietra Montecorvino, San Marco la Catola, Motta Montecorvino, Volturara Appula, Volturino, Alberona, Castelnuovo della Daunia, Castelluccio dei Sauri, Ascoli Satriano, Biccari, Roseto Valforte, Castelluccio Valmaggiore, Troia, Faeto, Celle San Vito, Orsara di Puglia, Bovino, Panni, Accadia, Monteleone di Puglia, Deliceto, Candela, Rocchetta Sant' Antonio, Sant' Agata di Puglia, Anzano di Puglia, Celenza Valforte.

Provincia di Bari: l' intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nelle zone sottoelencate:

- zona della Murgia Nord Occidentale: Andria, Minervino Murge, Spinazzola, Poggiorsini, Corato, Ruvo, Gravina, Bitonto, Toritto, Altamura.

- Zona della Murgia sud Orientale: Grumo Appula, Cassano Murge, Acquaviva delle Fonti, Santeramo in Colle, Gioia del Colle, Sammichele di Bari, Casamassima, Turi, Conversano, Polignano a Mare, Monopoli, Castellana Grotte, Putignano, Noci, Alberobello, Locorotondo.



Provincia di Taranto: l'intero territorio dei seguenti comuni ricadenti nella zona sottoelencata:

- zona della Murgia Sud Orientale: Laterza, Ginosa, Castellaneta, Palagianello, Mottola, Massafra, Martina Franca, Crispiano, Montemesola, Grottaglie.

Provincia di Brindisi: l'intero territorio dei comuni sottoelencati:

Carovigno, San Michele Salentino, Oria, Francavilla Fontana, Villa Castelli, Ceglie Messapico, Ostuni, Cisternino, Fasano.

Regione Basilicata

Provincia di Matera: l'intero territorio dei comuni sottoelencati:

Accettura, Bernalda, Calciano, Cirigliano, Ferrandina, Garaguso, Gorgoglione, Irsina, Matera, Montescaglioso, Oliveto Lucano, Pisticci, Policoro, Pomarico, Rotondella, Salandra, Scanzano Ionico, S. Giorgio Lucano, S. Mauro Forte, Stigliano, Tricarico, Tursi.

Provincia di Potenza: l'intero territorio dei comuni sottoelencati:

Lavello, Montemilione, Melfi, Rionero, Venosa, Palazzo S. Gervasio, Atella, Forenza, Banzi, Genzano di Lucania, Acerenza, Oppido Lucano, Filiano, S. Fele, Ruvo del Monte, Rapone, Pescopagano, Castelgrande, Muro Lucano, Bella, Avigliano, Ruoti, Baragiano, Balvano, Potenza, Picerno, Tito, Pignola, Brindisi di Montagna, Vaglio di Basilicata, Tolve, Albano di Lucania, Pietrapertosa, Laurenziana, Corleto Perticara, Anzi, Abriola, Calvello, Brienza, Marsiconuovo, Marsicovetere, Paterno, Tramutola, Viggiano, Grumeto Nova, Moliterno, Lagonegro, Castelsaraceno, Lauria, Trecchina, Maratea, Sant' Arcangelo.

Pertanto, **tutti i soggetti della filiera** devono operare all'interno dell'areale sopra descritto.

Inoltre, per ciascun soggetto della filiera, a seconda del ruolo svolto all'interno di essa, sono di seguito riportati i requisiti da rispettare, le attività minime di autocontrollo, i controlli documentali, analitici e di verifica ispettiva dell'Istituto:

10.1 Allevatori

10.1.1 Requisiti

Gli Allevatori inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

Identificazione dei capi bovini:

I capi devono essere identificati con le modalità ammesse e previste dalla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione dei bovini;

Le registrazioni di stalla devono essere tenute con le modalità ammesse e previste dalla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione dei bovini;

Deve essere tenuto aggiornato un registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e conferita e a chi (ad es: copia buoni di consegna, registro scarico).

Devono essere fornite evidenze del rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dal reg Ce. 853 del 2004 rendendo disponibile copia dell'avvenuta registrazione presso il Servizio Veterinario dell'ASL competente.

Latte:

I tempi e le modalità di stoccaggio e consegna devono essere tali da consentire la caseificazione con le modalità previsti dal disciplinare.

10.1.2 Autocontrollo

Ogni Allevatore iscritto al sistema di controllo deve tenere opportune registrazioni atte a fornire evidenza del:

- rispetto della identificazione dei capi bovini, data di mungitura;
- mantenimento della identificazione e rintracciabilità del latte dalla mungitura sino al conferimento. A tale scopo, ogni Allevatore deve tenere aggiornato un registro di produzione/scarico latte, o documentazione equivalente, da cui deve potersi desumere:
 - data e quantità di latte prodotta;
 - data e quantità di latte veduta/conferita;
 - il destinatario.

Inoltre, nella fase di conferimento, il latte deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:

- data;
- mittente e destinatario;
- quantità di latte trasportato;
- la dicitura "latte idoneo per CACIOCAVALLO SILANO DOP"

Dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ISMECERT a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive.

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

10.1.3 Controlli ISMECERT

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione inviata dall'azienda relativa al mantenimento della rintracciabilità del latte destinato alla produzione di "CACIOCAVALLO SILANO" DOP, e le quantità totali immesse nel circuito tutelato.

Ogni anno, inoltre, l'Istituto controlla un campione di allevatori pari almeno al 10% dei soggetti iscritti, mediante ispezioni anche senza preavviso, che è determinata sommando:



- un 5% di soggetti estratti casualmente dall'Elenco degli allevamenti riconosciuti a cura del Mipaaf e delle Regioni competenti per il rispettivo territorio;
- un 5% di soggetti indicati dal Consorzio di tutela incaricato, su segnalazione di casi dubbi o sospetti. Qualora tali segnalazioni non raggiungessero la prevista percentuale del 5%, Mipaaf e le Regioni competenti per il rispettivo territorio provvederanno ad integrare tale quota per la parte mancante. In caso di mancanza di Consorzio di Tutela, riconosciuto dal Mipaaf, l'intera percentuale viene determinata dal Mipaaf e dalle Regioni competenti per il rispettivo territorio, secondo la metodologia descritta al precedente trattino.

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

10.1.4 Verifiche Ispettive di Controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare:

1. il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. le registrazioni per la rintracciabilità del latte (registro di carico e scarico latte, documenti di trasporto);
3. la corretta identificazione del latte.

La congruità delle registrazioni di produzione (ad es. quantità di latte prodotto) con le potenzialità dell'allevamento, è controllata dall'Istituto attraverso le comunicazioni di conferimento effettuate dai Primi acquirenti (Caseifici e/o Centri di Raccolta) e verificate in azienda durante la verifica di controllo periodica.

L'allevatore ha l'obbligo di identificare i serbatoi per lo stoccaggio e l'eventuale trasporto del latte destinato alla produzione di "Caciocavallo silano" DOP, e di mantenere questa identificazione fino al momento del conferimento, indicando sempre le quantità di latte stoccate o trasportate. Nella fase di conferimento il latte, deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente).

I Documenti Di Trasporto (DDT) devono chiaramente indicare:

- data;
- mittente e destinatario;
- quantità di latte trasportato;
- La dicitura "latte idoneo per caciocavallo silano DOP"

10.1.5 Riepilogo degli adempimenti dell'Allevatore

- domanda d'iscrizione al sistema di controllo, con documenti allegati;
- tenuta delle registrazioni per la rintracciabilità;
- comunicazione eventuali variazioni;
- comunicazione eventuale cessazione attività.

10.2 Centri di Raccolta

10.2.1 Requisiti

I Centri di Raccolta inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

- Mantenimento dell'identificazione del latte;
- Mantenimento della rintracciabilità del latte;
- Trasporto del latte: per il trasporto al Caseificio, il latte destinato alla produzione di "CACIOCAVALLO SILANO" DOP deve essere accompagnato dalla distinta delle quantità di latte conferite da ciascun allevatore.
- I tempi e le modalità di stoccaggio e consegna devono essere tali da consentire la caseificazione nei tempi previsti dal disciplinare.

10.2.2 Autocontrollo.

Il Centro di Raccolta deve dare evidenza che:

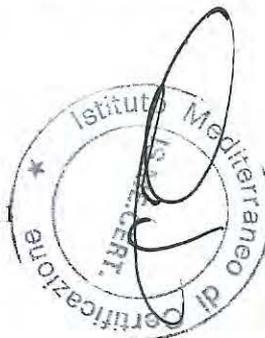
1. i requisiti cogenti siano rispettati;
2. il latte provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo;
3. l'identificazione sia mantenuta dalla raccolta presso le stalle sino al conferimento al Caseificio;
4. la rintracciabilità del latte sia garantita da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.
5. il latte destinato alla produzione di "CACIOCAVALLO SILANO" DOP sia accompagnato dalla distinta delle quantità di latte conferite da ciascun allevatore; l'identificazione sia mantenuta dal ricevimento sino alla consegna; Il soggetto iscritto deve dichiarare il tipo di separazione adottata in azienda (da allegare alla domanda). Nel caso di separazione "spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "temporale" devono essere registrate le date e movimentazione del prodotto destinato alla denominazione protetta
6. Siano stati rispettati i tempi e le modalità di stoccaggio e consegna, per consentire la caseificazione nei tempi previsti dal disciplinare.

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

1. data e n° del DDT / giro di raccolta;
2. quantità, distinta per allevatore;
3. serbatoio di stoccaggio
4. caseificio destinatario;

Inoltre, nella fase di conferimento, il latte deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:

- data e n° del DDT;
- mittente e destinatario;
- quantità di latte trasportato.
- la dicitura "latte idoneo per CACIOCAVALLO SILANO"



Le quantità del latte in entrata (distinta per allevatore) e di quello in uscita (distinta per destinatario) deve essere comunicata annualmente all'Istituto, entro il giorno 15 del gennaio dell'anno successivo.

La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, e di ulteriori ritardi dopo il sollecito, attiva la procedura di verifica ispettiva suppletiva, anche senza preavviso, presso l'azienda inadempiente.

10.2.3 Controlli ISMECERT

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione inviata dall'azienda relativa al mantenimento della rintracciabilità delle partite latte destinato a "CACIOCAVALLO SILANO" DOP, e le quantità totali trattate.

Ogni anno, inoltre, l'istituto controlla un campione rappresentativo di Centri di Raccolta pari almeno al 35% dei soggetti iscritti: un terzo dei soggetti presenti nell'elenco più un'aliquota di soggetti già controllati fino al raggiungimento della percentuale del 35% onde permettere nel triennio una sorveglianza completa per la totalità degli operatori.

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

10.2.4 Verifiche Ispettive di Controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare:

1. il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. le condizioni di stoccaggio del latte;
3. la corretta identificazione del latte all'ingresso dei centri di raccolta;
4. la corretta identificazione del latte in uscita dai centri di raccolta;
5. la provenienza del latte (attraverso la verifica della documentazione di trasporto);
6. le registrazioni per la rintracciabilità del latte (controllo del registro di carico e scarico);

10.2.5 Riepilogo degli adempimenti dei Centri di Raccolta

- domanda d'iscrizione al sistema di controllo, con relativi allegati;
- identificazione del latte,
- tenuta delle registrazioni per la rintracciabilità (registro di carico e scarico);
- comunicazione eventuali variazioni;
- comunicazione eventuale cessazione attività
- comunicazione delle quantità immesse nel circuito tutelato.

10.3 Caseifici

10.3.1 Requisiti dei Caseifici.

I Caseifici inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

a) Caratteristiche della materia prima:

1. Il latte destinato alla produzione di Caciocavallo Silano DOP deve provenire da allevatori iscritti al sistema di controllo;
2. il latte deve essere di vacca, crudo o eventualmente termizzato fino a 58° per 30 secondi in caseificio (l'eventuale utilizzo di latte termizzato deve essere indicato in etichetta);
3. il latte deve provenire da non più di quattro munte consecutive dei due giorni precedenti a quelli della caseificazione

b) Caratteristiche del processo produttivo:

1. La coagulazione deve avvenire a 36° - 38° C;
2. Il caglio utilizzato deve essere in pasta di vitello o di capretto;
3. È consentito l'impiego di siero innesto naturale preparato nella stessa struttura di trasformazione del latte;
4. La rottura della cagliata procede fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola;
5. Maturazione della cagliata, che consiste in una energica fermentazione lattica, varia in media dalle 4 alle 10 ore e può protrarsi ulteriormente in relazione all'acidità del latte lavorato, alla temperatura, alla massa o ad altri fattori.
6. La maturazione della pasta è completata quando la stessa è nelle condizioni di essere filata ed il controllo sui tempi di maturazione si effettua mediante prelievi, a brevi intervalli, di piccole parti della pasta stessa che vengono immerse in acqua quasi bollente per provare se si allunga in fibre elastiche, lucide, continue e resistenti: cioè "fila";
7. Segue la formazione di una specie di cordone che viene plasmato fino a raggiungere la forma voluta;
8. La modellazione della forma si ottiene con movimenti energici delle mani per cui la pasta si comprime in modo tale da avere la superficie esterna liscia, senza sfilature né pieghe, e la parte interna senza vuoti;
9. Si procede, quindi, alla chiusura della pasta all'apice di ogni singolo pezzo, immergendo la parte velocemente in acqua bollente e completando l'operazione a mano;
10. Infine, si dà alla pasta la forma opportuna e, laddove prevista, si procede alla formazione della testina;
11. Le forme così plasmate vengono immerse prima in acqua di raffreddamento e poi in salamoia;
12. La salatura avviene per immersione per un periodo di tempo variabile in relazione al peso, ma comunque non inferiore a 6 ore. Tolate dalla salamoia le forme vengono legate a coppia con appositi legacci e sospese con delle pertiche al fine di ottenere la stagionatura;
13. La pezzatura delle forme dovrà essere tale che, a termine stagionatura, abbiano un peso minimo di 1.0 kg ed uno massimo di 2.5 kg;

10.3.2 Autocontrollo

Il Caseificio deve dare evidenza che:



1. i requisiti cogenti siano rispettati;
2. il latte provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo;
3. l'identificazione del latte in ingresso ed in stoccaggio sia assicurata: lo stesso deve essere accompagnato dalla distinta delle quantità di latte conferite da ciascun allevatore e/o centro di raccolta (anche nel caso sia fornito da un centro di raccolta);
4. la rintracciabilità del prodotto fresco destinato alla produzione del prodotto a DOP "CACIOCAVALLO SILANO" sia mantenuta per tutto il ciclo produttivo e nelle aree di stoccaggio anche con la compilazione di schede di lavorazione in cui siano registrate tutte le fasi della produzione. Le registrazioni devono consentire la rintracciabilità di ogni lotto di produzione: dal latte impiegato utilizzato al peso complessivo del prodotto fresco e al numero di forme ottenute.
5. l'identificazione sia mantenuta dal ricevimento sino alla consegna; Il soggetto iscritto deve dichiarare il tipo di separazione adottata in azienda (da allegare alla domanda). Nel caso di separazione "spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "temporale" devono essere registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto destinato alla denominazione protetta;
6. la materia prima utilizzata sia conforme al disciplinare (vedi 10.3.1 a);
7. il caglio e l'eventuale sieroinnesto utilizzati siano conformi al disciplinare (vedi 10.3.1, b2 e b3)
8. il processo produttivo sia conforme al disciplinare (vedi 10.3.1 b);
9. il prodotto fresco sia conforme al disciplinare e sia mantenuta la sua rintracciabilità;
10. il prodotto fresco non conforme sia segregato ed identificato;
11. il prodotto fresco in uscita, sia accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:
 - mittente e destinatario;
 - peso del prodotto fresco trasportato, diviso per lotto di produzione;
 - il numero delle forme, diviso per lotto di produzione.
 - Dicitura **"formaggio fresco idoneo per CACIOCAVALLO SILANO"**;

Il caseificio deve tenere registrazioni del latte in entrata e della produzione con esso realizzata (per ogni lotto prodotto: fornitore e quantità di latte utilizzata per il lotto).

Il soggetto iscritto deve assicurare la conformità del processo di lavorazione, attraverso la predisposizione e la compilazione di apposite schede di lavorazione sulle quali registrare ogni fase di lavorazione del latte a "CACIOCAVALLO SILANO" DOP;

La rintracciabilità del prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.

Le quantità del latte in entrata distinta per allevatore, della produzione realizzata, di quella immessa nel circuito tutelato (lotto, kg e numero di forme) deve essere comunicata annualmente all'Istituto, entro il giorno 15 del mese di gennaio dell'anno successivo.

La mancata rendicontazione del prodotto fresco immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti e in caso di ulteriore ritardo dopo il sollecito, innesca automaticamente la procedura di verifica ispettiva suppletiva, anche senza preavviso, presso l'azienda inadempiente.

Dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ISMECERT a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive.

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

10.3.3 Controlli ISMECERT.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, mediante ispezioni anche senza preavviso, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali di prodotto fresco.

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

Il numero di verifiche ispettive effettuate presso ogni Caseificio è direttamente proporzionale alle quantità prodotte comunicate a ISMECERT secondo il seguente schema:

T di prodotto fresco	Verifiche ispettive annuali	Prelievo latte	Prelievo sieroinnesto
fino a 10	1	1	1
da 10,01 a 50	2	1	1
da 50,01 a 150	3	2	1
oltre 150	3	3	1

Le verifiche ispettive/ prelievi, possono essere pianificate entro il primo trimestre dell'anno successivo.

10.3.4 Verifiche ispettive di controllo.

Durante le Verifiche ispettive di controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo relative alla identificazione e rintracciabilità, e alla conformità al disciplinare della materia prima e del prodotto finito effettuando, in particolare, i seguenti controlli:

1. mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. condizioni di stoccaggio del latte e del prodotto fresco;



3. corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto fresco lungo tutto il processo produttivo;
4. controllo della conformità del processo produttivo;
5. controllo documentale sulle quantità prodotte e immesse nel circuito tutelato;
6. campionamenti in produzione (vedi par 12).

Quando la Verifica non coincide con la lavorazione del prodotto fresco essa si svolge su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECERT.

Tuttavia, almeno una volta all'anno, l'ispezione è effettuata in concomitanza della lavorazione del prodotto fresco, per permettere la verifica del rispetto del ciclo produttivo ed il campionamento.

La conformità del latte e del sieroinnesto, è verificata da ISMECERT attraverso le seguenti prove:

Parametro da verificare	Valore di riferimento	Prova	Campione
Utilizzo siero innesto naturale	secondo metodica	Prova di Laboratorio	Siero innesto alla polivalente
Utilizzo di latte crudo	Fosfatasi attiva	Prova di laboratorio	Latte alla polivalente

Il laboratorio che effettua le prove analitiche deve essere conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025)

Nell'interpretazione dei risultati delle analisi PCR-DGGE si attueranno i seguenti criteri.

Numero di bande	Valutazione	Attività prevista
Da 1 a 3	CONFORMITA' DUBBIA	ripetizione del prelievo alla successiva V.I.
Oltre 3	CONFORME	nessuna

In caso di non conformità rilevata con la prova effettuata sulla prima aliquota del campione e di richiesta di prova sulle rimanenti aliquote, il lotto in esame deve essere mantenuto segregato fino alla conclusione dell'iter della prova.

10.3.5 Riepilogo adempimenti del Caseificio

- domanda d'iscrizione al sistema di controllo, con documenti allegati;
- tenuta delle registrazioni di produzione giornaliere;
- tenuta delle registrazioni dei controlli sul prodotto fresco;
- tenuta delle registrazioni di consegna;
- comunicazione eventuali variazioni;
- comunicazione eventuale cessazione attività;
- comunicazione dati per la rintracciabilità (ingresso latte e produzione)

Ove caseificio e stagionatore coincidono con la stessa azienda la stessa deve ottemperare alle prescrizioni previste per entrambi i ruoli ed è sottoposta contemporaneamente ai controlli dell'Istituto per entrambi i ruoli.

10.4 Stagionatori

10.4.1 Requisiti degli Stagionatori.

Gli stagionatori inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti requisiti:

a) Identificazione e Rintracciabilità.

1. Il prodotto deve provenire da Caseifici iscritti al sistema di controllo, deve essere correttamente identificato e rintracciabile.

b) Caratteristiche della stagionatura:

1. La durata minima del periodo di stagionatura è di 30 giorni, ma può protrarsi più a lungo.

c) Caratteristiche del prodotto finito:

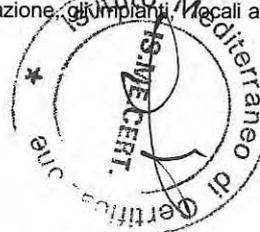
1. Forma: ovale o tronco-conica, con testina o senza, nel rispetto delle consuetudini locali, con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci;
2. Peso: compreso tra 1 KG e 2,500 KG;
3. Crosta: sottile, liscia, di marcato colore paglierino; la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura;
4. È consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti e che rispettino il colore della crosta;
5. Pasta: omogenea, compatta con lievissima occhiatura, di colore bianco o giallo paglierino più carico all'esterno e meno carico all'interno;
6. Sapore: aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata;
7. Tenore di grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 38%;

Il formaggio a denominazione di origine "Caciocavallo silano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo impresso termicamente, su ogni forma, con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno di cui all'allegato A del disciplinare e l'indicazione di un numero di identificazione (attribuito dal Consorzio di Tutela previa autorizzazione alla sorveglianza, o attribuito dall'Istituto in caso di assenza di un consorzio incaricato) ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.

10.4.2 Autocontrollo

Lo Stagionatore deve, dare evidenza che:

1. I requisiti cogenti siano rispettati;
2. il prodotto fresco provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo;
3. l'identificazione del formaggio in ingresso ed in stoccaggio sia assicurata;
4. la rintracciabilità del prodotto a DOP "CACIOCAVALLO SILANO" sia mantenuta sino alla immissione al consumo. Il soggetto iscritto deve dichiarare il tipo di separazione adottata in azienda (da allegare alla domanda). Nel caso di separazione "spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati,



- nel caso di separazione "temporale" devono essere registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto destinato alla denominazione protetta;
5. la rintracciabilità del prodotto sia garantita da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate;
 6. le etichette siano conformi e preventivamente approvate dal Consorzio di tutela riconosciuto o, in mancanza di questo, dall'Istituto;
 7. il prodotto etichettato con la denominazione protetta sia conforme al disciplinare ed abbia superato tutti i controlli previsti dal presente Piano.
 8. i lotti di prodotto su cui siano effettuati prelievi per le prove in autocontrollo siano bloccati in attesa esito prove
 9. il processo di stagionatura sia conforme al disciplinare (vedi 10.4.1 b);
 10. il prodotto finito sia conforme al disciplinare (vedi 10.4.1 c);
 11. il prodotto finito non conforme sia segregato ed identificato;
 12. il prodotto in uscita, a DOP "CACIOCAVALLO SILANO", sia accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:
 - mittente e destinatario;
 - peso del prodotto trasportato;
 - il numero delle forme;
 - dicitura "CACIOCAVALLO SILANO" DOP;

Il soggetto iscritto deve assicurare la conformità del processo di stagionatura, attraverso la predisposizione e la compilazione di apposite schede, sulle quali registrare le fasi del processo di stagionatura;

Gli stagionatori iscritti al sistema di controllo, si impegnano nel corso di ciascun anno:

- a condurre in autocontrollo il prelievo per le prove organolettiche, come indicato nella tabella di seguito riportata;
- a condurre in autocontrollo il prelievo per la prova di laboratorio (conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) volta alla verifica del tenore in grasso, come indicato nella tabella di seguito riportata;
- a registrare detti rapporti di prova effettuati in autocontrollo, indicando il lotto di produzione sottoposto a prova;
- a non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate, facendone comunicazione all'Istituto;

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità e tutte le registrazioni derivanti dall'autocontrollo devono consentire di risalire per ogni lotto di produzione alle quantità di prodotto fresco approvvigionato e al numero di forme stagionate ottenute ed essere conservate e rese accessibili ai controlli di Ismecert.

Qualora il risultato analitico evidenzii valori non rispondenti alla disciplina vigente lo stagionatore dovrà provvedere ad approntare opportune e tempestive azioni correttive sulle modalità di ottenimento del prodotto ed informare l'Istituto di tale circostanza.

Nel caso di non conformità analitiche il soggetto interessato dovrà ripetere il campionamento sul successivo lotto di produzione al fine di dimostrare l'efficacia delle azioni correttive intraprese ed inviare l'esito all'Istituto.

Tutte le determinazioni analitiche devono essere documentate con produzione di appropriato referto analitico. I referti d'analisi, con riferimenti identificativi del lotto, devono essere prodotti secondo la frequenza riportata in tabella, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità.

T di prodotto avviato alla denominazione protetta	Attività di prelievo ed analisi in autocontrollo
fino a 10	1
da 10 a 50	2
da 50 a 150	2
oltre 150	3

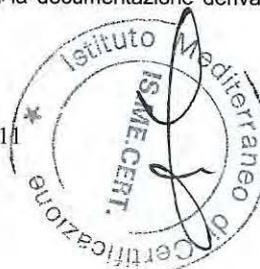
La rintracciabilità del prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e/o delle aree di immagazzinamento e/o dei recipienti nei quali viene immagazzinato e trasportato e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate.

La registrazione della numerazione etichette utilizzate deve essere comunicata trimestralmente all'Istituto (vedi cap 7) Le registrazioni del prodotto in uscita devono essere comunicate annualmente all'Istituto, entro il 15 gennaio dell'anno successivo, indicando:

6. lotto e provenienza del prodotto da stagionare (se non di propria produzione);
7. consuntivo del latte impiegato suddivisa per allevatore (in azienda le registrazioni devono essere suddivise per lotto di prodotto realizzato);
8. peso e numero di forme prodotte per lotto di produzione;
9. peso complessivo e n° forme immesse nel circuito tutelato (uscite dall'azienda) suddivise per lotto di produzione e DdT di uscita.;
10. giacenza al 31 dicembre delle forme in stagionatura suddivise per lotto

La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, e di ulteriori ritardi dopo il sollecito, attiva la procedura di verifica ispettiva, anche senza preavviso, presso l'azienda inadempiente.

Dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ISMECERT a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive. Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECERT.



10.4.3 Controlli ISMECERT.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, mediante ispezioni anche senza preavviso, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali stagionate.

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

Il numero di verifiche ispettive effettuate presso ogni Caseificio/stagionatore è direttamente proporzionale alle quantità prodotte comunicate a ISMECERT secondo il seguente schema:

T di prodotto finito	verifiche annuali in produzione	Verifiche per prelievo campione
fino a 10	1	1
da 10 a 50	2	2
da 50 a 150	3	2
oltre 150	3	3

Le verifiche ispettive/ prelievi, possono essere pianificate entro il primo trimestre dell'anno successivo.

10.4.4 Verifiche ispettive di Controllo.

Durante le Verifiche ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorrente fra due ispezioni successive, l'Istituto controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo relative alla identificazione e rintracciabilità, e alla conformità al disciplinare della materia prima e del prodotto finito, effettuando, in particolare, i seguenti controlli:

1. mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. condizioni di stagionatura del prodotto;
3. corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto lungo tutto il processo produttivo;
4. controllo della conformità del processo produttivo;
5. controllo della conformità del prodotto finito;
6. controllo documentale sulle quantità immesse al consumo;
7. la conformità dell'etichettatura e registro carico e scarico etichette.
8. campionamenti.

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

Tuttavia, almeno una volta all'anno, l'ispezione è effettuata in concomitanza della lavorazione del prodotto, per permettere la verifica del rispetto del ciclo produttivo ed il campionamento.

La conformità del prodotto finito, è verificata da ISMECERT attraverso le seguenti prove:

Parametro da verificare	Valore di riferimento	Prova	Campione
Forma	ovale o tronco-conica, con testina o senza con presenza di insenature dipendenti dalla posizione dei legacci	Visiva	Valutazione della massa
Peso	compreso tra 1 KG e 2,500 KG	Pesatura	Prova su forme
Crosta	Sottile, liscia, di marcato colore paglierino; la superficie può presentare leggere insenature dovute ai legacci collocate in relazione alle modalità di legatura.	Visiva	Valutazione sulla massa
Colore della pasta	di colore bianco o giallo paglierino più carico all' esterno e meno carico all' interno.	Visiva	Prova su 1 forma
Struttura della pasta	Omogenea, compatta con lievissima occhiatura.	Visiva	Prova su 1 forma
Sapore	Il sapore è aromatico, piacevole, fusibile in bocca, normalmente delicato e tendenzialmente dolce quando il formaggio è giovane, fino a divenire piccante a maturazione avanzata.	Valutazione organolettica	Prova su 1 forma
Contenuto in grasso	non inferiore al 38%	Prova di laboratorio	Prova su 1 forma
NOTE	<i>È consentito l'utilizzo di trattamenti delle forme, superficiali, esterni e trasparenti, privi di coloranti e che rispettino il colore della crosta.</i>		

Il laboratorio per l'effettuazione della prova analitica deve essere conforme alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025).

I lotti di prodotto sottoposti a campionamento ed analisi, opportunamente identificati, devono essere trattenuti fino ad accertamento dei requisiti analitici. I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito della denominazione protetta. In caso di non conformità analitica, accertata anche a seguito della procedura di revisione, viene ripetuto il prelievo e l'analisi su un successivo lotto.

È cura del soggetto fornire evidenza oggettiva tramite registrazioni, rapporti di analisi o documenti equivalenti del rispetto dei requisiti di conformità, delle eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

10.4.5 Modalità di prelevamento del campione

Le prove visive, di pesatura, ed organolettiche sono effettuate dall'ispettore nel corso della verifica ispettiva.

L'ispettore, dopo aver esaminato la massa di prodotto in stagionatura per le verifiche di Forma e Crosta, preleva a caso delle forme per la prova di peso e da queste ne estrae una a caso, da cui preleva 4 porzioni; una è utilizzata per le



prove sensoriali, 3 sono sigillate. Di queste ultime, 2 sono consegnate all'Istituto per la prova del contenuto in grasso, mentre la terza è lasciata in custodia presso l'azienda quale controcampione.

10.4.6 Riepilogo adempimenti dello Stagionatore

- domanda d'iscrizione al sistema di controllo, con documenti allegati;
- tenuta delle registrazioni di rintracciabilità;
- tenuta delle registrazioni dei controlli sul prodotto finito;
- tenuta delle registrazioni di consegna;
- comunicazione eventuali variazioni;
- comunicazione eventuale cessazione attività;
- comunicazione dati delle quantità immesse nel circuito tutelato (lotto numero peso delle forme).

Ove caseificio e stagionatore coincidono con la stessa azienda la stessa deve ottemperare alle prescrizioni previste per entrambi i ruoli ed è sottoposta contemporaneamente ai controlli dell'Istituto per entrambi i ruoli.

11 Provvedimenti in caso di mancato soddisfacimento dei requisiti.

11.1 Gestione delle Non Conformità

A seguito dei controlli dell'Istituto sugli adempimenti delle aziende e dalle verifiche effettuate nelle aziende si possono rilevare delle non conformità (mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e di prodotto).

esse possano essere classificate come:

- non conformità gravi: mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come "Caciocavallo Silano DOP";
- non conformità lievi: mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare, ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come "Caciocavallo Silano DOP".

Tutte le non conformità gravi saranno notificate al ICQRF del Mipaaf. Ove previsto potrà essere effettuata una verifica Ispettiva supplementare; essa sarà essere effettuata entro 120 giorni dalla segnalazione di n.c..

In caso sia utilizzata la DOP su prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato Ismecert provvederà a segnalare all'ICQRF la nc riscontrata.

Le non conformità rilevate durante i controlli effettuati da IS.ME.CERT. e le iniziative e le decisioni assunte dall'Istituto sono identificate nello Schema dei Controlli.

Tutte le attività che l'Istituto realizza, in conformità a quanto stabilito dal presente Piano di controllo comportano l'addebito all'azienda della relativa voce di costo prevista nella tariffa in vigore. (vedi tariffario allegato).

12 prove di laboratorio e revisione delle prove

Ogni campione è costituito da 3 aliquote in buste sigillate; una viene lasciata all'azienda quale controcampione, due sono consegnate all'Istituto, di queste una è utilizzata per la prova e la seconda custodita quale controcampione. L'esito delle analisi è comunicato alle aziende. In caso di esito non conforme delle prove di laboratorio, il soggetto interessato può far analizzare l' aliquota sigillata del campione, in suo possesso. Se tale analisi dà esito conforme, il soggetto può richiedere l'effettuazione dell'analisi della terza aliquota custodita dall'Istituto.

Due esiti negativi confermano la non conformità, essa comporta un nuovo prelievo da parte di Ismecert presso l'azienda con le stesse modalità e procedure sopra riportate..

Tutte le prove devono essere effettuate da laboratori conformi alla norma ISO/IEC 17025.

13 Ricorsi

I soggetti iscritti possono ricorrere contro le decisioni dell'Istituto presentando istanza di ricorso al Consiglio dell'Istituto secondo le modalità descritte nel DOC10 "diritti e doveri iscritti DO", disponibile sul sito web dell'Istituto, o, su richiesta, presso la sede dell'Istituto.

