

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA DOP
“FORMAGGIO DI FOSSA DI SOGLIANO”**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
00	05/02/07			
01	23/09/08			
02	13/03/09			
03	09/12/09	Anna Alezio	Lorenzo D' Archi	Enrico De Micheli

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

INDICE GENERALE

1. Premessa	3
2. Riferimenti normativi.....	3
3. Termini e definizioni.....	5
4. Soggetti coinvolti.....	7
4.1 Adesioni al sistema dei controlli.....	7
4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli.....	8
4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema.....	9
4.2 Ritiro o cessazione dell’attività.....	9
5. Requisiti di Conformità	10
6. Piano dei controlli.....	16
6.1 Generalità.....	16
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	16
6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto.....	18
6.4 Documenti di trasporto.....	18
6.5 Prescrizioni accessorie	19
6.6 Etichettatura.....	21
6.7 Autorizzazione al confezionamento	21
7. Controllo sul prodotto	22
7.1 Controlli interni materia prima	22
7.2 Esito delle prove sulla materia prima	22
7.3 Controllo di conformità sul prodotto finito.....	23
7.4 Rilascio attestazione di conformità	25
8. Gestione delle non conformità	25
8.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	26
8.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità.....	26
9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....	27

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare ” TDC Formaggio di Fossa rev. 02”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

1. Premessa

Il Regolamento (CE) n. 510/2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 10 ed 11 del Reg. (CE) 510/06, autorizzati dagli Stati Membri.

AGROQUALITÀ, quale organismo di controllo iscritto nell'elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto DOP “Formaggio di Fossa di Sogliano”.

Il presente dispositivo contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché il formaggio possa essere identificato con la denominazione "Formaggio di Fossa di Sogliano" DOP, ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima, di trasformazione, di stagionatura, di infossatura, di porzionamento e di confezionamento nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- ✓ la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di ottenimento;
- ✓ i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;
- ✓ le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo/commercio;
- ✓ le procedure di controllo applicabili.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da Agroqualità, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. I soggetti della filiera riconosciuti, pertanto, devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da Agroqualità.

2. Riferimenti normativi

Disciplinare di produzione “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP registrato in sede europea con regolamento CE n. 1183 del 30 novembre 2009 (GUCE L n. 317 del 3 dicembre 2009).

Disciplinare di produzione “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP in protezione nazionale transitoria con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 9 febbraio 2009 (G. U. n. 49 del 28 febbraio 2009) che modifica il D. M. del 4 agosto 2008 (G. U. n. 198 del 25 agosto 2008) che modifica il D.M. del 22 febbraio 2007 (G.U. n. 54 del 6 marzo 2007).

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

Disciplinare di produzione “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP in protezione nazionale transitoria con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 4 agosto 2008 (G. U. n. 198 del 25 agosto 2008) che modifica il D.M. del 22 febbraio 2007 (G.U. n. 54 del 6 marzo 2007).

Disciplinare di produzione “Formaggio di Fossa di Sogliano al Rubicone e Talamello” DOP in protezione nazionale transitoria con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 22 febbraio 2007 (G.U. n. 54 del 6 marzo 2007).

Regolamento per l'attestazione di conformità delle DOP, IGP e STG elaborato da Agroqualità rev. 03 del 20/01/03.

Direttiva (CEE) n. 396/89 del 14 giugno 1989 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Decreto ministeriale 18 dicembre 1997 strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Decreto Ministeriale 29 maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.

Legge 27.12.2006 n.296 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari;

Circolare del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 25 luglio 2006 (prot. n° 65652), concernente precisazioni in merito alla traduzione della dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'articolo 10 del regolamento (CE) 510/06 su prodotti destinati all'esportazione”.

Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004 inerente: 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.

Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari.

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 e successive modifiche.

Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Regolamento (CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n. 853/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari di origine animale.

Regolamento (CE) n. 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

Regolamento (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali

Regolamento. (CE) n. 2073/2005 della Commissione 15 novembre 2005, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari

Regolamento (CE) n. 2074/2005 del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004

Regolamento (CE) n. 2076/2005 del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004, (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004 e che modifica i regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004.

Decreto Legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche: attuazione della direttiva 89/395/CEE concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Direttiva CE 20 marzo del 2000 n.13: riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Regolamento (CE) n. 628 del 2 luglio 2008 che modifica il Reg. CE n. 1898/06 recante modalità di applicazione del Reg. CE n. 510/2006 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.

UNI CEI EN 45011 marzo 1999 “Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti”

ISO IEC 17025:2005 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura”.

3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nelle norme UNI EN ISO 9000:2000 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **Allevatore:** soggetto identificato che conduce gli allevamenti di ovini e bovini ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **Attestazione di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità dichiara che, con ragionevole attendibilità, un lotto di formaggio rispetta le prescrizioni riportate nel disciplinare "Formaggio di Fossa di Sogliano" e nel presente dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità del "Formaggio di Fossa di Sogliano" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. In autocontrollo ogni soggetto della filiera deve accertarsi che i propri fornitori abbiano eseguito l'autocontrollo relativo alla propria fase.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

- ✓ **Autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, Regioni e Province autonome interessate alla DOP.
- ✓ **Azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.
- ✓ **Confezionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **Consorzio di tutela:** consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi della legge n. 526 del 21 dicembre 1999 con particolare riferimento all’art. 14.
- ✓ **Controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità del "Formaggio di Fossa di Sogliano" DOP specificati nel disciplinare, ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità.
- ✓ **Detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di formaggio di fossa.
- ✓ **Disciplinare:** documento i cui contenuti sono definiti dall'art. 4 del Reg. (CE) 510/06. Tale documento è depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed i competenti Servizi dell’Unione Europea.
- ✓ **Fossa:** cavità utilizzata per la stagionatura del formaggio avente un'unica apertura di accesso superiore, avente larghezza tra i 70 cm ed i 120 cm, di forma tronco-conica o a fiasco, con una profondità ed una larghezza massima di tre metri (forme e dimensioni diverse sono accettate unicamente per fosse storiche già esistenti), aventi pareti prive di infiltrazioni e fornite sul fondo di incavo di scolo e raccolta dei grassi.
- ✓ **Infossatore:** soggetto identificato che conduce fosse per la stagionatura del formaggio ubicate nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **Lotto:** partita di formaggio di fossa, ritenuta omogenea, collocata nello stesso complesso aziendale, e oggetto di attestazione di conformità da parte di Agroqualità, che ne predispone le prove alla fine del periodo di infossatura. Per lotto omogeneo si intende *“un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche...”*; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità europea ed è apposto sotto la propria responsabilità (art. 13 – d. lgs 109/92).
- ✓ **Non conformità grave:** 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 "Formaggio di Fossa di Sogliano".
- ✓ **Non conformità lieve:** 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 “Formaggio di Fossa di Sogliano”.
- ✓ **Operatore:** allevatore, trasformatore, stagionatore, infossatore, porzionatore, confezionatore che presenta ad Agroqualità domanda di adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **Partita di latte/formaggio:** quantità omogenea di latte/formaggio per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell’art. 1 della Direttiva del Consiglio n. 396/89 del 14 giugno del 1989 *“un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o condizionate in circostanze praticamente identiche”*. L’art. 3 della predetta direttiva specifica che *“la partita è determinata in ciascun caso dal produttore”*.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

- ✓ **Porzionatore:** soggetto identificato che esegue la porzionatura del prodotto ed è ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **Stagionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di stagionatura ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **Trasformatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di trasformazione ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione del “Formaggio di Fossa di Sogliano” prevista dal disciplinare.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo gli allevatori, i trasformatori, gli stagionatori, gli infossatori, i confezionatori/porzionatori, (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di formaggio di fossa che si vuole identificare come “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP.

É cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare, secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Ogni soggetto che intende produrre per il "Formaggio di Fossa di Sogliano" DOP, deve presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno, attraverso il modulo “Adesione al sistema dei controlli di conformità” per il riconoscimento del “Formaggio di Fossa di Sogliano” (moduli MDC3, MDC4, MDC5, MDC6, MDC7 a seconda della tipologia di operatore).

Per quanto riguarda gli infossatori, i porzionatori/confezionatori, possono essere accettate domande di adesione anche oltre il 31 gennaio della campagna in corso, purché la domanda pervenga ad Agroqualità almeno due mesi prima dell’inizio delle attività di infossatura, di porzionamento e di confezionamento per il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP.

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà presentare ad Agroqualità la domanda di assoggettamento ai controlli di conformità (modulo MDC1 Formaggio di Fossa “Domanda di assoggettamento per il riconoscimento del Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP) con allegato l’elenco dei soggetti della filiera produttiva rappresentati (MDC2 Formaggio di Fossa), i quali dovranno comunque far pervenire ad Agroqualità le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (moduli MDC3, MDC4, MDC5, MDC6, MDC7) attraverso il Consorzio stesso.

In caso la delega sia inerente anche ai rapporti economici, la fattura che Agroqualità emetterà verrà dettagliata con le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate nei confronti di ciascun operatore.

All’atto della presentazione ad Agroqualità della richiesta di accesso al sistema di controllo, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del piano dei controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione “Formaggio di Fossa di Sogliano”. Ogni soggetto si impegna, inoltre, a collaborare con l’organismo di controllo facilitando l’attività di valutazione svolta dagli ispettori.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che Agroqualità effettuerà per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

Allevatori

Entro 30 giorni dal termine della data prescelta per la presentazione delle adesioni, o comunque prima dell’inizio della produzione di latte destinato al “Formaggio di Fossa di Sogliano”, Agroqualità predispone ed effettua il controllo sugli allevamenti per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse (modulo MDC3) e delle condizioni previste dal disciplinare:

- ubicazione degli allevamenti e dei pascoli nelle zone previste dal disciplinare;
- numero degli animali, razze e/o loro incroci previsti;
- dati sull’alimentazione degli animali.

Gli allevamenti, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per il Formaggio di Fossa di Sogliano.

L’iscrizione degli allevamenti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori o al Consorzio di tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità predispone ed effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità “TDC Formaggio di Fossa” rev. 02 a fronte del disciplinare.

Trasformatori, stagionatori, infossatori, porzionatori/confezionatori

Entro 30 giorni dalla presentazione delle domande di adesione al sistema dei controlli, o comunque prima dell’inizio delle operazioni di trasformazione/stagionatura, Agroqualità predispone ed effettua il controllo sugli impianti dei trasformatori e degli stagionatori per verificare la rispondenza alla realtà dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare (es. **ubicazione ed idoneità degli impianti di caseificazione, idoneità celle di maturazione**).

Entro 60 giorni dalla presentazione delle domande di adesione al sistema dei controlli, o comunque prima dell’inizio delle operazioni di infossatura/porzionatura/confezionamento, Agroqualità predispone ed effettua il controllo sugli impianti degli infossatori, dei porzionatori/confezionatori per verificare la rispondenza alla realtà dei dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare (es. **ubicazione degli impianti, numero ed idoneità delle fosse**).

Agroqualità, in merito alle fosse destinate alla maturazione del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, esaminerà in verifica di iscrizione le fosse censite e cartografate. In caso siano iscritte nuove fosse, Agroqualità verificherà la rispondenza delle stesse al disciplinare di produzione della DOP (art. 6 e par. 5 p.to G.1. del presente dispositivo di controllo).

L’iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori o al Consorzio di tutela, qualora lo stesso abbia presentato istanza di adesione per conto dei suoi associati.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità predispone ed effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità “TDC Formaggio di Fossa” rev. 02 a fronte del disciplinare.

4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema

Gli operatori, che intendano riconfermare l'adesione al sistema dei controlli, devono far pervenire entro e non oltre il 31 gennaio di ogni anno, la richiesta di riconferma (mod. MDC3, MDC4, MDC5, MDC6, MDC7) compilata in ogni sua parte.

In merito agli infossatori ed ai porzionatori/confezionatori, possono essere accettate domande di adesione anche oltre il 31 gennaio della campagna in corso, purché la domanda pervenga ad Agroqualità almeno due mesi prima dell'inizio delle attività di infossatura, di porzionamento e di confezionamento per il Formaggio di Fossa di Sogliano DOP.

In caso si verificano, rispetto alla campagna precedente:

per gli allevatori: variazioni nell'ubicazione degli allevamenti e/o dei pascoli, variazione sostanziale del numero di animali, razze e/o loro incroci;

per i trasformatori, gli stagionatori, gli infossatori, i porzionatori/confezionatori: variazioni negli impianti di lavorazione, stagionatura, confezionamento, porzionamento (es. introduzione nuove fosse, variazione ubicazione impianti di trasformazione /confezionamento, etc);

devono essere comunicate ad Agroqualità. In tal caso si applicano le condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione.

Per gli impianti di trasformazione/stagionatura/infossatura/confezionamento/porzionatura, in caso di nuove strutture o di ampliamento di strutture preesistenti, alla comunicazione vanno allegate le nuove autorizzazioni sanitarie.

Qualora l'operatore non dovesse provvedere ad inviare domanda di adesione per il mantenimento nel sistema dei controlli di cui sopra, Agroqualità non sarà tenuta ad eseguire l'attività di controllo per la corrispondente campagna di produzione ed il nominativo dell'operatore non sarà inserito nell'elenco degli iscritti alla denominazione “Formaggio di Fossa di Sogliano” per la stessa campagna produttiva.

4.2 Ritiro o cessazione dell'attività

Gli operatori, che intendano ritirarsi dal sistema dei controlli della DOP Formaggio di Fossa di Sogliano, devono comunicarlo entro il 31 marzo della campagna in corso mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata.

Limitatamente agli infossatori e ai porzionatori/confezionatori, che intendano ritirarsi dalla produzione del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP, questi devono comunicare almeno 30 giorni prima mediante l'invio della comunicazione di ritiro datata e firmata. Gli operatori che cessano l'attività sono tenuti ad inviare comunicazione ad Agroqualità entro 15 giorni dal verificarsi dell'evento.

Agroqualità comunica all'autorità di vigilanza i nominativi dei soggetti ritirati o che hanno cessato l'attività e li cancella dall'elenco degli iscritti per la campagna in corso.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendano partecipare alla filiera produttiva del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare del “Formaggio di Fossa di Sogliano” e al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Riportiamo di seguito i requisiti di conformità da rispettare nella produzione del “Formaggio di Fossa di Sogliano”. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC Formaggio di Fossa - allegata al presente dispositivo che ne costituisce parte integrante.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1 Il prodotto deve essere opportunamente identificato dalla produzione della materia prima alle fasi di lavorazione, stagionatura, infossatura, eventuale porzionamento e confezionamento del prodotto finito. Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito (materia prima/prodotto trasformato/stagionato) verificando la documentazione di trasporto e le registrazioni aziendali. La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso, delle aree di immagazzinamento e dei recipienti nei quali viene stoccata e trasportata la materia prima e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione delle partite che devono essere adeguatamente conservate.

A.2 Ogni fase del processo produttivo è monitorata, documentando gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l’iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo delle fosse, degli allevatori, dei produttori, degli infossatori, dei porzionatori/confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

B. Razze allevabili

B.1 Il “Formaggio di Fossa di Sogliano” è ottenuto con latte intero provenienti da ovini e da bovini. Le razze bovine per la produzione del latte sono la Frisona Italiana, la Bruna Alpina, la Pezzata Rossa e relative meticce, mentre le razze ovine sono la Sarda, la Comisana, la Massese, la Vissana, la Cornella Bianca, la Fabrianese delle Langhe e la Pinzirita con relative meticce.

C. Zona di produzione e di infossatura

C.1 La zona di produzione del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP comprende l’intero territorio delle province di Forlì-Cesena, Rimini, Ravenna, Pesaro-Urbino; Ancona; Macerata; Ascoli Piceno e parte del territorio della Provincia di Bologna, limitatamente ai Comuni di: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel San Pietro Terme, Castel del Rio, Dozza, Fontanelice, Imola, Loiano, Monghidoro, Monterenzio, Pianoro.

C.2 Le operazioni di produzione del latte, di caseificazione, di stagionatura e infossatura devono avvenire nella zona delimitata al pt. C.1 del presente dispositivo di controllo, al fine di garantire la qualità, la tracciabilità ed il controllo del prodotto.

C.3 Le operazioni di porzionamento e confezionamento devono avvenire nella zona delimitata al pt. C.1 del presente dispositivo di controllo, in quanto i formaggi dopo il periodo di infossatura non presentano più la netta distinzione tra la pasta e la crosta per l’effetto della fermentazione anaerobica avvenuta in questa fase della lavorazione e le forme si presentano umide e unte ed indifese verso i processi di essiccazione e di indurimento. Occorre pertanto che il prodotto

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

venga confezionato prima della distribuzione commerciale per evitare la formazione di crepe e fessure nella pasta e per proteggere le caratteristiche del prodotto.

D. Allevamento ed alimentazione degli animali

D.1 Il latte ovino e bovino utilizzato per la produzione del “Formaggio di Fossa di Sogliano” deve provenire da allevamenti situati nella zona di produzione individuata al pt. C.1 del presente dispositivo di controllo.

D.2 Gli animali possono effettuare sia la stabulazione, sia il pascolo.

D.3 L'alimentazione base del bestiame stabulato deve essere costituita da foraggi composti da graminacee e leguminose raccolte da prati monofiti, oligofiti e polifiti dei territori regionali, individuati al pt. C.1 del presente dispositivo di controllo, che attraverso il clima e le caratteristiche del suolo determinano la qualità della produzione del latte.

D.4 Gli animali al pascolo utilizzano le stesse essenze foraggere utilizzate per la fienagione ed i pascoli polifiti spontanei dei territori compresi nel disciplinare di produzione (pt. C.1 del presente dispositivo di controllo) ricchi di flora con specie vegetali erbacee, arbustive e arboree.

D.5 I foraggi affienati o verdi ed il pascolo possono essere integrati da mangimi semplici (un solo tipo di granaglie) o composti (più tipi di granaglie), con eventuale aggiunta di prodotti minerali/vitaminici. L'integrazione della dieta con mangimi, non deve superare il 30% della razione giornaliera totale.

D.6 Non è ammesso l'uso di insilati.

E. Caratteristiche del processo produttivo

E.1. Il latte impiegato per la produzione del “Formaggio di Fossa di Sogliano” proviene da due mungiture giornaliere.

E.2 Il formaggio deve essere prodotto con l'impiego esclusivo o la miscela delle seguenti tipologie di latte:

- latte ovino intero: **Pecorino**
- latte vaccino intero: **Vaccino**
- miscela di latte intero vaccino (massimo 80 %) e di latte intero ovino (minimo 20 %): **Misto**

Le caratteristiche del latte sono :

LATTE BOVINO	
Grasso p/v %	= > 3,4
Proteine p/v %	= > 3,0
Carica batterica UF/ml	= < 100.000
Cellule somatiche / ml	= < 350.000
Sporigeni Anaerobi / litro	assenti
Sostanze inibenti	assenti
Punto crioscopico ° C	= < 0,520
LATTE OVINO	
Grasso p/v %	= > 6,0
Proteine p/v %	= > 5,4
Carica batterica UF/ml	= < 1.400.000

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

Cellule somatiche / ml	= < 1.400.000
Sostanze inibenti	assenti

E.3 Il latte deve essere riposto in recipienti idonei all'uso.

E.4 Per la produzione viene utilizzato latte crudo o latte pastorizzato.

E.5 La lavorazione del latte crudo deve avvenire entro 48 ore dalla prima munta e deve essere indicata nei documenti che accompagnano il prodotto.

E.6 La lavorazione di latte pastorizzato deve avvenire dopo la pastorizzazione a 71,7° C per 15 secondi, o a qualsiasi altra combinazione equivalente.

E.7 Il latte va coagulato con caglio naturale.

E.8 È vietato l'uso di additivi.

E.9 Il latte va quindi messo nelle polivalenti per la fermentazione e il coagulo, che avviene ad una temperatura compresa tra 30°/38° C, con tempi di presa che possono variare da 7 a 20 minuti. Quindi avviene la rottura della cagliata, dopo la quale la pasta viene messa in forme idonee per lo spurgo del siero e sottoposta a pressatura manuale e/o a stufatura.

E.10 La salatura viene effettuata a secco o in salamoia.

E.11 La forma della caciotta fresca deve avere un'altezza variabile dai 6 ai 10 centimetri e un diametro variabile dai 12 ai 20 centimetri. Il peso sarà compreso tra 600 e 2000 grammi all'infossatura.

E.12 La maturazione del formaggio dovrà avvenire per un periodo minimo di 60 giorni ed un massimo di 240, in ambienti provvisti di autorizzazione sanitaria. È consentita la maturazione in cella ad una temperatura compresa tra i 6° C e i 14° C, ad una umidità relativa del 75-92 %. Alla fine della maturazione il formaggio deve presentare una bucciatura asciutta, grassa, ma priva di siero.

E.13 I formaggi maturi per la stagionatura in fossa devono essere puliti e privi di muffa, racchiusi in sacchi di tela non colorata, legata con spago naturale ed eventualmente bloccati con fascette o cinghie idonee all'uso. I sacchi devono essere contraddistinti con il numero di riconoscimento dello stabilimento di infossatura (Codice Infossatore) e con il numero di identificazione del lotto per riconoscere le varie partite di prodotto e la loro origine. Queste diciture possono essere apposte direttamente sul sacco con coloranti ad uso alimentare e/o riportate su targhette fissate al sacco.

F. Preparazione delle fosse e stagionatura

F.1. Prima dell'infossatura del formaggio le fosse vanno adeguatamente preparate secondo la seguente metodologia:

- a) durante il periodo di riposo la fossa viene tenuta chiusa tramite copertura di legno, e aggiunta di sabbia o sassi;
- b) per l'utilizzo viene aperta e aerata, poi sanificata con fuoco e fumo, incendiando al suo interno piccole quantità di paglia di grano. Spento il fuoco si procede alla pulizia, eliminando ogni residuo di cenere;
- c) si realizza sul fondo un pavimento sopra elevato, tramite l'utilizzo di tavole di legno non trattato, questo consentirà il deflusso dei liquidi grassi prodotti dalla fermentazione del formaggio, durante la stagionatura;
- d) viene fatto il rivestimento delle pareti con uno strato minimo di 10 cm di paglia di grano sorretto da uno steccato verticale di canne;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

- e) la fossa viene riempita accatastando i sacchi di formaggio, rispondenti ai requisiti del presente disciplinare, fino all'imboccatura; dopo un periodo di assestamento, non superiore ai 10 giorni, la fossa può essere rimboccata con aggiunta di prodotto analogo, nello spazio che si è creato;
- f) riempita la fossa, la bocca viene coperta con teli non colorati e idonei all'uso alimentare, e/o paglia, atti ad evitare la traspirazione. La fossa viene quindi chiusa tramite l'apposizione di un coperchio di legno sigillato con gesso o malta di arenaria calcidrata. E' ammessa l'ulteriore copertura con sassi, polvere di arenaria, sabbia e/o tavole.
- g) Da questo momento comincia la stagionatura.
- h) È vietata l'apertura delle fosse durante l'intero periodo di stagionatura.

F.2. L'infossatura varia da un minimo di 80 giorni ad un massimo di 100 giorni.

F.3. La sfossatura deve avvenire secondo le seguenti modalità: con lo scalpello e la mazzetta, la bocca della fossa viene liberata dalla copertura e viene aperto il coperchio di legno. Prima di dare inizio alle operazioni di svuotamento della fossa, è necessario aerare la stessa da un minimo di 30 minuti ad un massimo di 6 ore al fine di favorire la discesa dello sfossatore. A tale scopo si utilizzano anche appositi ventilatori per permettere ai gas stagnanti all'interno della fossa di fuoriuscire e rendere l'ambiente più sicuro per l'operatore. Solo un addetto entra all'interno della fossa, vestito con un camice o tuta di colore bianco, scarpe igienicamente predisposte, guanti di lattice e copricapo bianco. I sacchi di formaggio vengono passati ad un altro operatore, sempre opportunamente abbigliato e posizionato ai bordi della fossa, e vengono predisposti su appositi teli, bancali, o contenitori, per evitare il contatto con qualsiasi tipo di pavimentazione.

F.4. Entro 12 ore dalla fine della sfossatura, le forme verranno consegnate ai proprietari del formaggio, o depositate nei locali provvisti di autorizzazione sanitaria, per le successive operazioni previste dalla legge al fine dell'immissione al consumo del prodotto

F.5. Per ottemperare ai requisiti della tradizione e per assicurare le inimitabili qualità organolettiche che fanno di questo prodotto un formaggio unico e immediatamente riconoscibile, sono previsti due distinti periodi di infossatura da effettuarsi nel corso dello stesso anno solare: **infossatura primaverile e infossatura estiva.**

- a) **L'infossatura primaverile (PRM)** avrà decorrenza dal 1° marzo e potrà essere effettuata fino al limite massimo del 20 giugno di ciascun anno.
- b) **L'infossatura estiva (EST)** avrà decorrenza dal 21 giugno e potrà essere effettuata fino al limite massimo del 21 settembre di ciascun anno.

Tra un'infossatura e l'altra viene rispettato un periodo di ripristino della fossa per un minimo di 10 giorni, in modo da permettere le operazioni di pulitura ed asciugatura della fossa stessa.

F.6. Alla fine dell'infossatura e conseguente stagionatura estiva, le fosse dovranno osservare un periodo di riposo invernale che avrà una durata minima di tre mesi.

F.7. Ogni fossa non potrà effettuare più di due infossature nel corso dello stesso anno solare.

G. Caratteristiche delle fosse

G.1. In base alla tradizione, mantenuta storicamente costante nel corso dei secoli, le fosse devono possedere le seguenti caratteristiche:

- a) fosse scavate manualmente in roccia di arenaria, delle formazioni tipiche del distretto storico in oggetto;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

b) si prevede la possibilità di attivazione di altre fosse, all'interno della zona geografica individuata, che andranno cartografate e censite e che dovranno superare un periodo di prova della durata di un minimo di cinque infossature, nell'arco di almeno 5 anni, teso a verificare la conformità al disciplinare di produzione delle caratteristiche geologiche, dell'ambiente interno alle fosse e del prodotto finale;

c) unica apertura di accesso superiore, avente larghezza tra 70 cm. e 120 cm. La forma dovrà essere tronco-conica o a fiasco, con una profondità ed una larghezza massima di tre metri. Verranno accettate forme e dimensioni diverse solo per fosse storiche già esistenti (anche se non in uso). Si definisce storica la fossa recuperata all'interno di fabbricati in insediamenti di origine medioevale che evidenziano segni di precedenti utilizzi allo scopo della conservazione di derrate alimentari. La presenza di chiodi infissi sulle pareti irregolarmente levigate, la presenza sul fondo di un pozzetto per la raccolta di percolati, l'arenaria con tracce di grassi assorbiti e affumicata da precedenti sanificazioni con fuoco e fumo sono le caratteristiche delle fosse storiche.

d) le pareti devono risultare prive di infiltrazioni;

e) il fondo delle fosse deve essere fornito di incavo di scolo e raccolta dei grassi.

f) in ottemperanza alla tradizione storica documentata e in coerenza con lo scopo di mantenere il delicato equilibrio tipico e caratteristico solo della zona in oggetto, tra ambiente interno e ambiente esterno alla fossa, le nuove fosse potranno essere create esclusivamente nei borghi, nei centri storici e al servizio delle case coloniche.

H. Caratteristiche al consumo

H.1. All'atto della sua immissione al consumo il “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP presenta le seguenti caratteristiche:

a) la parte esterna del prodotto finito varia dal colore bianco avorio al giallo ambrato. Alla fine della stagionatura il peso delle singole forme del “Formaggio di Fossa di Sogliano” varia da grammi 500 (cinquecento) a grammi 1.900 (millenovecento). I formaggi hanno forme irregolari, caratterizzate da arrotondamenti e depressioni, la superficie si presenta prevalentemente umida e grassa, in alcuni casi può essere ricoperta di grasso condensato e muffe facilmente asportabili con leggera raschiatura. La presenza di piccole screpolature ed eventuali macchie giallo oca, più o meno intense, sulla superficie, rientra nelle caratteristiche del prodotto. La buccia è assente o appena accennata.

b) La pasta interna è di consistenza semidura, facilmente friabile, di colore bianco ambrato o leggermente paglierino.

c) L'odore è caratteristico e persistente, a volte intenso, ricco di aromi che ricordano il sottobosco con sentori di muffa e di tartufo.

d) Il sapore varia a seconda della composizione del formaggio stagionato, secondo le seguenti caratteristiche:

- il **pecorino** presenta un gusto aromatico e sapore fragrante, intenso e gradevole, leggermente piccante, in modo più o meno accentuato;
- il **vaccino** è fine e delicato, moderatamente salato e leggermente acidulo, con una punta di amaro;
- il **misto** presenta sapore gradevole ed equilibrato tra il saporito e l'amabile con sentori amarognoli.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

- e) Il “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP non presenta più netta distinzione tra pasta e crosta, pertanto viene consumato nella sua totalità senza togliere la parte esterna della crosta, eventualmente se sono evidenti macchie o addensamenti di grasso questi vanno tolti con una leggera raschiatura della superficie.
- f) La quantità di grasso sulla sostanza secca è superiore al 32 %.

I. Etichettatura e logotipo

I.1. Il “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP viene distribuito confezionato per proteggere le caratteristiche del prodotto secondo le seguenti modalità di confezionamento:

- a) vendita nei sacchi di stagionatura;
- b) vendita delle forme intere o porzionate in confezioni sottovuoto;
- c) vendita delle forme intere o porzionate in vaschette filmate;
- d) vendita delle forme intere o porzionate in incarti con carta atta ad uso alimentare.

Le confezioni suddette di “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP possono essere contenute in imballi costituiti da sacchetti di tessuto o incarti o da cassette di legno o di cartone.

I.2. Sull’etichetta devono comparire a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al logo della denominazione, -al simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformità, alle prescrizioni del Reg. CE 1898/06 e successive modifiche) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- a) la tipologia di latte utilizzato (Pecorino, Vaccino, Misto);
- b) la dicitura “da latte crudo” per i formaggi prodotti senza pastorizzazione del latte;
- c) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del caseificatore o dell’infossatore la sede del confezionatore se il prodotto è confezionato da azienda diversa dalle precedenti categorie;
- d) il numero di riconoscimento dello stabilimento di infossatura (Codice Infossatore) ed il periodo di infossatura (indicando PRM per la stagionatura primaverile e EST per quella estiva).

I.3. E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista. E’ tuttavia ammesso l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore.

I.4. Il logo della DOP “Formaggio di Fossa di Sogliano” è costituito dalla forma stilizzata di una fossa, i cui contorni esterni, a forma di trapezio isoscele, rappresentano la pietra arenaria e i cui contorni interni, rappresentano le forme dei formaggi che fuoriescono dalla base minore aperta, del trapezio isoscele. Al centro della fossa è situato il simbolo araldico della Signoria Malatesta, un elefantino. I disegni sono in rosso (pantone 221 CVU) su base giallo-paglierino (pantone Yellow Quadricromia retinato al 40 %). Sotto il semicerchio che delimita la base maggiore del trapezio, nella prima riga si trova la dicitura FORMAGGIO DI FOSSA e nella seconda riga la dicitura DI SOGLIANO D.O.P., tutto in carattere Franklin Gothic Extra Condensed grassetto, stampatello maiuscolo in rosso. Sempre con i caratteri Franklin Gothic Extra Condensed grassetto a semicerchio attorno alla parte laterale superiore della fossa stilizzata è riportata la scritta “Sogliano al Rubicone, Talamello e Terre Malatestiane” a dimostrazione della continuità storica e del legame con il territorio.

La superficie occupata dal logo di identificazione sopra specificato, non dovrà essere inferiore al 25% della superficie totale dell’etichetta.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

Colore rosso pantone: 223

Colore giallo pantone: 127



I.5. È obbligatorio indicare in etichetta la dicitura “Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell’art. 10 del Reg. (CE) 510/06”.

6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato al “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di produzione e al presente dispositivo di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dagli allevatori, dai trasformatori, dagli stagionatori, dagli infossatori, dai porzionatori/confezionatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel par. 5 e nella documentazione che costituisce il dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ controlli esterni (controlli di conformità): attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove sul prodotto.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo che Agroqualità intende effettuare, presso i propri allevamenti, le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione del “Formaggio di Fossa di Sogliano” e alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell’allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC Formaggio di Fossa rev. 02 - svolti a fronte del disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione del “Formaggio di Fossa di Sogliano”, i controlli e le attività che allevatori, caseifici, stagionatori, infossatori, porzionatori e confezionatori devono attuare per identificare le proprie partite di latte e di formaggio di fossa come “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti da Agroqualità sono descritti nella tabella “TDC Formaggio di Fossa” allegata al presente dispositivo. Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

Tipologia di Operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Allevatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione allevamento, ubicazione pascoli, razze, alimentazione
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Processo produttivo; rintracciabilità prodotto, razze, numero animali alimentazione
Trasformatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti disciplinati
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Stagionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in seguito a cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti disciplinati
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Infossatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; idoneità fosse, numero di fosse, conformità ai requisiti disciplinati
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Porzionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Confezionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti
	controllo	33% degli iscritti + 2% degli iscritti già controllati l'anno precedente	Tutti gli anni	Fasi di processo disciplinate; rintracciabilità prodotto
Prodotto finito	controllo	100% dei lotti per cui si richiede l'attestazione	Ad ogni richiesta di attestazione	Prove chimico-fisiche e sensoriali

Qualora la verifica di controllo non coincidesse con la produzione/lavorazione, essa si svolgerà su base documentale. Pertanto i soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di VI supplementari in caso di indebiti ritardi nelle comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende, emergano dubbi circa la conformità del processo ai requisiti.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di formaggio di fossa per le quali si richiede l’attestazione di conformità devono essere accompagnate dalla seguente documentazione, che deve essere fornita in copia ad Agroqualità insieme alla richiesta di verifica chimica ed organolettica del lotto:

- ✓ documenti di trasporto (ddt)* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di latte e di formaggio di fossa (ad esempio dall’allevatore al trasformatore, dall’infossatore al confezionatore), contrassegnati dal destinatario;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di mungitura, trasformazione, stagionatura, infossatura, porzionamento/confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di formaggio di fossa a partire dalle partite di latte munto;
- ✓ indicazione dei contenitori/magazzini/aree di stoccaggio presso gli impianti.

Tale documentazione permetterà di ricostruire “la storia” della produzione del lotto e di verificarne la conformità. Agroqualità non rilascerà attestazioni di conformità alle partite non accompagnate dai documenti che ne dimostrino la rintracciabilità**.

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell’esito positivo della verifica.

* In caso di operatori non obbligati alla compilazione dei ddt, la consegna di latte al caseificio sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dal caseificio, che ne deve conservare copia, all’allevatore contenente gli elementi previsti per il ddt.

** Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di mungitura, trasformazione, stagionatura, infossatura, porzionamento e confezionamento come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi, purché siano previste almeno le voci presenti nella corrispondente modulistica allegata al presente dispositivo di controllo, atti a dimostrare la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

6.4 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto devono chiaramente indicare, oltre a mittente e destinatario, per ogni partita di latte:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ la dicitura “latte destinato al Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP ;
- ✓ la data e l’ora di mungitura del latte;
- ✓ la data di consegna del latte;
- ✓ la tipologia di latte (ovino, bovino);
- ✓ il riferimento all’autocisterna utilizzata per il trasporto del latte (targa e capacità cisterna).

Per le partite di formaggio di fossa provenienti dal caseificio/stagionatore/infossatore e movimentate successivamente:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ il n. identificativo del lotto;
- ✓ il tipo di formaggio (vaccino, ovino, misto);
- ✓ il numero di forme;

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla produzione di Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP;
- ✓ la dicitura “da latte crudo”, in caso di formaggio realizzato senza pastorizzazione del latte;
- ✓ in caso di prodotto proveniente dall’infossatore, n. identificativo fossa e lotto di fossa.

6.5 Prescrizioni accessorie

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente i processi di lavorazione del prodotto generico da quello destinato alla denominazione “Formaggio di Fossa di Sogliano”. In particolare in caso le produzioni siano separate “spazialmente”, gli operatori dovranno identificare i terreni, le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati dandone comunicazione ad Agroqualità con la richiesta di adesione o anche successivamente.

In caso la separazione sia “temporale”, gli operatori provvederanno a comunicare le date e gli orari di lavorazione delle produzioni destinate alla denominazione “Formaggio di Fossa di Sogliano”.

Il rispetto della separazione delle produzioni dovrà essere adeguatamente documentato dagli operatori attraverso apposite registrazioni aziendali e sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle visite ispettive.

Allevatori

Gli allevatori devono comunicare l’inizio dell’attività di mungitura del latte destinato alla produzione di “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP ad Agroqualità. Devono registrare la produzione di latte munto destinato alla produzione di formaggio di fossa. Inoltre, devono inviare ad Agroqualità, ad ogni inizio campagna e comunque ad ogni variazione/modifica, le registrazioni di stalla, di carico e scarico dell’allevamento e le registrazioni inerenti agli approvvigionamenti degli alimenti (quantità, tipo, provenienza). E’ cura di ogni operatore verificare la documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni allevatore accertarsi di conferire il latte a trasformatori iscritti alla DOP “Formaggio di Fossa di Sogliano”. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

Trasformatori

I trasformatori devono comunicare l’inizio dell’attività di lavorazione del latte destinato alla produzione di “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP ad Agroqualità. Durante il processo di trasformazione devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati, identificando in maniera univoca le linee di lavorazione e (es. tank di stoccaggio del latte, polivalenti per la trasformazione del latte) registrando le fasi ed i quantitativi di prodotto lavorato e separando idoneamente il latte ed il formaggio fresco che non risponde ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo di controllo da quello destinato alla produzione di Formaggio di Fossa di Sogliano. I trasformatori devono comunicare ad Agroqualità i documenti relativi alle registrazioni della propria fase di processo per ogni lotto di cui si richiede l’attestazione di conformità. E’ cura di ogni trasformatore, all’atto dell’accettazione del latte, accertarsi della corretta identificazione del prodotto, dell’adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni trasformatore accertarsi dell’effettiva conformità del latte ai parametri previsti dal disciplinare di produzione della DOP, registrando l’esito di tali controlli. E’ cura di ogni operatore accertarsi di lavorare latte di allevatori iscritti alla DOP “Formaggio di Fossa di Sogliano”. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

Stagionatori

Gli stagionatori devono comunicare l’inizio dell’attività di stagionatura del formaggio atto a divenire “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP ad Agroqualità. Durante il processo di stagionatura devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati identificando in maniera univoca le aree destinate alla stagionatura, registrando le fasi, i tempi ed i quantitativi di prodotto da stagionare e stagionato. Gli stagionatori devono comunicare ad Agroqualità i documenti relativi alle registrazioni della propria fase di processo per ogni lotto di cui si richiede l’attestazione di conformità. E’ cura di ogni stagionatore, all’atto dell’accettazione del formaggio fresco, accertarsi della corretta identificazione del prodotto, dell’adeguatezza, della completezza e della corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni operatore accertarsi di stagionare formaggio di operatori iscritti alla DOP “Formaggio di Fossa di Sogliano”. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

Infossatori

Gli infossatori devono comunicare l’inizio dell’attività di infossatura della stagione in corso ad Agroqualità e l’apertura delle fosse, per permettere di effettuare le prove chimico-fisiche ed organolettiche sui lotti di formaggio di fossa pronti per il confezionamento. Dopo il prelievo l’infossatore deve evitare che le partite campionate subiscano procedimenti che ne possano alterare le caratteristiche chimico-fisiche e sensoriali, eccetto la prosecuzione della stagionatura, né venire accorpati con altre partite di formaggio di fossa. Durante il processo di maturazione deve accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati, identificando le fosse in maniera univoca, registrando le fasi ed i quantitativi di prodotto infossato. Gli infossatori devono comunicare ad Agroqualità i documenti relativi alle registrazioni della propria fase di processo per ogni lotto di cui richiedono l’attestazione di conformità. E’ cura di ogni infossatore, all’atto dell’accettazione del formaggio da infossare, accertarsi della corretta identificazione del prodotto, dell’adeguatezza, della completezza e della corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni operatore accertarsi di infossare formaggio di operatori iscritti alla DOP “Formaggio di Fossa di Sogliano”. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

Porzionatori, Confezionatori

I porzionatori/confezionatori devono comunicare l’inizio delle attività di porzionamento/confezionamento del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP ad Agroqualità. Durante le rispettive fasi devono accertarsi di aver rispettato le prescrizioni disciplinate registrandone le fasi, i quantitativi di prodotto porzionato/confezionato. Tali operatori devono comunicare ad Agroqualità i documenti relativi alle registrazioni delle proprie fasi di processo per ogni lotto di produzione per cui è stata rilasciata l’attestazione di conformità. E’ cura di ogni porzionatore/confezionatore, all’atto dell’accettazione del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP, accertarsi della corretta identificazione del prodotto, dell’adeguatezza e della corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E’ cura di ogni operatore accertarsi di porzionare/confezionare formaggio proveniente da operatori iscritti alla DOP “Formaggio di Fossa di Sogliano”. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

Detentori della partita

La documentazione di accompagnamento della partita di formaggio di fossa deve essere conservata e consegnata ad Agroqualità a cura del detentore della partita stessa, al momento della richiesta delle prove di conformità chimico-fisiche e sensoriali (mod. MDC17 Formaggio di Fossa). In caso il detentore della partita utilizzi i servizi di

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

trasformazione e/o di stagionatura e/o di infossatura (che dovranno essere svolti presso impianti assoggettati a controllo), sarà Sua cura provvedere che le registrazioni relative alla produzione di latte, alla trasformazione, alla stagionatura ed all'infossatura del formaggio, nonché alla porzionatura ed al confezionamento, siano inviate ad Agroqualità. E' cura di ogni detentore del lotto accertarsi dell'effettiva conformità del formaggio atto a divenire DOP ai parametri previsti dal disciplinare di produzione, registrando l'esito di tali controlli. E' cura di ogni operatore accertarsi che la partita di formaggio di fossa sia stata ottenuta da materia prima e prodotto stagionato di operatori iscritti.

6.6 Etichettatura

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere controllate da Agroqualità prima del loro utilizzo, in caso non vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. È cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le bozze delle etichette che si intende utilizzare per il prodotto DOP e attenersi alle indicazioni fornite da Agroqualità per renderle conformi al disciplinare e al presente dispositivo di controllo prima del loro utilizzo. L'operatore, che abbia ricevuto la conformità al disciplinare della bozza definitiva, invierà successivamente ad Agroqualità due copie per ciascuna delle proprie etichette originali.

Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei 3 giorni lavorativi consecutivi al ricevimento della bozza modificata sulla base delle indicazioni fornite da Agroqualità per renderla conforme al disciplinare e al presente dispositivo di controllo.

In caso vi sia un Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, l'approvazione delle etichette spetta al Consorzio stesso. E' cura del Consorzio di tutela riconosciuto inviare ad Agroqualità le etichette approvate con l'elenco dei porzionatori/confezionatori, presso i quali sono detenute le etichette stesse.

Agroqualità verifica presso i porzionatori/confezionatori che le etichette utilizzate siano quelle approvate dal Consorzio di tutela.

6.7 Autorizzazione al confezionamento

Una volta formato un lotto (quest'ultimo può essere formato da uno o più lotti di produzione ed è definito dal detentore), il detentore del lotto deve inviare ad Agroqualità il modulo "Richiesta prove conformità Formaggio di Fossa di Sogliano" (MDC17 Formaggio di Fossa) che autorizza Agroqualità ad effettuare il prelievo di un campione per gli esami chimico-fisici ed organolettici, all'atto dell'apertura delle fosse.

Prima di procedere alla vendita del lotto per cui è stato richiesto il prelievo, il detentore deve aspettare il rilascio dell'attestazione di conformità, inviata insieme a copia del rapporto di prova, da Agroqualità.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

7. Controllo sul prodotto

7.1 Controlli interni materia prima

Il trasformatore, che intenda lavorare latte per la produzione di “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP, deve accertarsi in autocontrollo che la materia prima presenti tutte le caratteristiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare.

I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati con apposita documentazione, con gli specifici identificativi dei lotti di prodotto esaminati.

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti disciplinati il detentore è tenuto all’esclusione per la produzione di formaggio DOP.

In concomitanza con l’attività di prelievo del campione da destinare a prove di laboratorio (es. grasso, proteine, carica batterica, cellule somatiche sporigeni anaerobi, etc), l’azienda comunicherà ad Agroqualità la data del prelievo, il numero dei campioni prelevati, l’identificazione del lotto di produzione, l’identificazione del campione da avviare al laboratorio e l’anagrafica del laboratorio incaricato delle prove. La relativa documentazione di analisi deve essere conservata dal detentore del lotto con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato. I referti delle prove devono essere prodotti secondo le frequenze previste ed inviati mensilmente ad Agroqualità.

Tabella A – Frequenze analisi in autocontrollo materia prima

Le frequenze delle prove da effettuarsi in autocontrollo a cura del trasformatore sul latte destinato alla produzione del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP sono evidenziate di seguito:

Latte Bovino	Frequenza
Grasso p/v %	UNA VOLTA AL MESE
Proteine p/v %	
Carica batterica UF/ml	
Cellule somatiche / ml	
Sporigeni Anaerobi / litro	
Sostanze inibenti	
Punto crioscopico ° C	
Latte Ovino	
Grasso p/v %	UNA VOLTA AL MESE
Proteine p/v %	
Carica batterica UF/ml	
Cellule somatiche / ml	
Sostanze inibenti	

7.2 Esito delle prove sulla materia prima

In caso dalla verifica dei rapporti di prova del latte emergessero dei valori non conformi rispetto a quanto previsto nella tabella A, il lotto di lavorazione della giornata sul quale è stato effettuato il prelievo e le relative prove non potrà essere destinato all’infossatura come Formaggio di Fossa di Sogliano DOP. Inoltre, dovrà essere effettuata, entro 15 giorni dal prelievo, un’ulteriore prova su tutti i parametri contenuti nella tabella A, dandone comunicazione preventiva ad Agroqualità ed indicando le informazioni previste al par. 7.1 (numero dei campioni prelevati, identificazione del lotto di produzione, identificazione del campione da avviare al laboratorio e anagrafica del laboratorio incaricato delle prove). Se l’esito della seconda prova sarà conforme, il prodotto lavorato successivamente all’effettuazione del primo prelievo

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

(con esclusione della partita cui si riferisce il rapporto di prova non conforme) potrà essere destinato alla DOP. Nel caso in cui l'esito della seconda prova fosse non conforme, il prodotto, realizzato a partire dalla data del primo prelievo, non potrà essere destinato all'infossatura come Formaggio di Fossa di Sogliano DOP. Il trasformatore potrà nuovamente caseificare prodotto destinato alla DOP, quando fornirà ad Agroqualità due rapporti di prova con esito conforme riferiti a lavorazioni di due giornate differenti. Allorquando dall'intensificazione delle prove emerga che il latte rispetta i parametri previsti dalla tabella A, si potrà ritornare ad effettuare le prove con la frequenza prevista (1 volta al mese). L'esclusione delle partite non conformi sarà comunicata da Agroqualità all'Operatore.

7.3 Controllo di conformità sul prodotto finito

All'apertura delle fosse, Agroqualità esegue un campionamento sul prodotto ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti del disciplinare, secondo le frequenze riportate al punto 6.2 del presente dispositivo di controllo. Tali frequenze possono variare in funzione del riscontro di non conformità legate ai parametri analitici esaminati.

Le prove sui lotti saranno effettuate procedendo al campionamento secondo le modalità sotto riportate:

1. in caso il lotto sia contenuto in una sola fossa, verrà prelevato un solo campione, corrispondente ad una sola prova;
2. in caso il lotto sia contenuto in più fosse, saranno prelevati almeno due campioni da due fosse, scelte casualmente, in modo da effettuare almeno due prove. In questo secondo caso, se gli esiti delle due prove fossero discordanti, si dovrà prelevare ed esaminare un campione da ogni fossa facente parte del lotto.

Il prelievo dei campioni è effettuato da personale incaricato da Agroqualità. Le prove fisiche e sensoriali sono effettuate in loco dall'ispettore di Agroqualità, appositamente addestrato per effettuare tale attività, nel corso della verifica ispettiva dell'azienda controllata. Dalle forme sottoposte all'esame interno, l'ispettore preleva i campioni da sottoporre successivamente alle prove di laboratorio (accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025).

Il prelevatore, una volta ricevuto l'incarico da Agroqualità, effettua il prelievo in presenza del detentore della partita o di un suo delegato. Per effettuare le funzioni di campionamento, il prelevatore ha diritto di accedere ai locali in cui sono situate le fosse. Deve prendere visione, inoltre, della documentazione atta ad accettare la provenienza e la tipologia di prodotto, la sua rispondenza quantitativa, nonché l'ubicazione delle partite di formaggio oggetto di prelevamento.

Qualora il prelevatore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante dagli atti documentali (es. richiesta di prelievo e suoi allegati), deve fare immediato rapporto ad Agroqualità. Copia del rapporto è consegnata al detentore della partita (o al suo rappresentante).

I campioni, costituiti da quattro aliquote generate dalla suddivisione in quattro parti di una singola forma di formaggio prelevata dalla singola fossa, sono chiusi individualmente in sacchetti plastici idonei e codificati in etichetta con la sigla Codice operatore + n. lotto di produzione + n. aliquota + numero identificativo fossa + n. prelievo + anno solare (es. I-01-07/TP01/04/001A/07). Per ciascun campione, tre aliquote, contrassegnate rispettivamente con i numeri romani I, II e III, sono custodite dall'ispettore in un apposito contenitore refrigerato per consegnarle al laboratorio di analisi.

La quarta aliquota, contrassegnata dal numero IV è consegnata al rappresentante legale dell'azienda controllata, il quale la custodisce in frigorifero o, preferibilmente, in congelatore e può utilizzarla per prove di parte, in caso di contestazione dei risultati analitici ufficiali.

Gli esiti del controllo fisico e sensoriale e i prelievi effettuati, con la corrispondenza tra il lotto di prodotto ed i codici attribuiti ai campioni, sono riportati nel verbale di prelievo del prodotto e prelievo campioni.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

L'ispettore consegna i campioni da analizzare al laboratorio competente entro 48 ore dall'effettuazione del prelievo. Il laboratorio sottopone a prova le aliquote contrassegnate con il numero I, conservando in congelatore quelle contrassegnate con il numero II e III (quest'ultima sarà detenuta dal laboratorio per conto di Agroqualità ed utilizzate in caso di contestazione dei risultati analitici effettuati) e trasmette il certificato con l'esito delle prove ad Agroqualità. Agroqualità, ricevuti gli esiti, ne valuta la conformità ai valori del disciplinare e, dopo aver effettuato una verifica documentale in merito alla rintracciabilità del prodotto atto a divenire DOP, ne rilascia l'attestazione di conformità, oppure, qualora necessario, comunica all'azienda le eventuali NC.

Al momento del prelievo in azienda il prelevatore redige, in triplice copia, un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi:

- nominativo del prelevatore;
- nominativo del detentore della partita e suo indirizzo;
- nome del caseificio o dei caseifici e nome dello stagionatore;
- eventuale nominativo del fiduciario del detentore della partita, delegato a presenziare al prelevamento;
- data e ora del campionamento;
- dati dell'impianto di infossatura oggetto di campionamento;
- numero di forme e quantità espresso in kg rappresentata;
- codice della fossa da cui è stato prelevato il formaggio;
- n. identificativo del lotto di infossatura e del subplotto di produzione;
- codice dei campioni prelevati;
- n. e destinazione dei campioni;
- ragione sociale del laboratorio di analisi cui verranno inviati i campioni per la prova della quantità di grasso sulla sostanza secca;
- eventuali dichiarazioni dell'infossatore oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del prelevatore;
- tipologia (ovino, vaccino, misto).

I verbali devono essere sottoscritti dal prelevatore e dal detentore o dal suo rappresentante. L'originale deve essere trasmesso ad Agroqualità, unitamente alla documentazione richiesta. Una copia del verbale è consegnata al detentore della partita, una copia rimane al prelevatore ed una copia è consegnata, unitamente al campione, al laboratorio che eseguirà le prove chimiche.

Il lotto sottoposto a campionamento e prove chimico-fisiche e sensoriali deve essere identificato e trattenuto dal detentore della partita fino ad accertamento della conformità. Può essere commercializzato/impresso al consumo esclusivamente dopo il rilascio dell'attestazione di conformità del lotto.

I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito DOP ed opportunamente trattati.

Esiti delle prove

In caso di esito conforme delle prove (pt H.1 presente dispositivo di controllo), si può ritenere completata l'attività di

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

valutazione di conformità del lotto.

In caso di esito non conforme delle prove si procede, su richiesta del detentore del lotto, ad un secondo campionamento sul lotto, al fine di ripetere la prova sul parametro non conforme. Se la seconda prova dà esito conforme, si procederà ad una terza ed ultima prova.

Due esiti negativi determinano il mancato rilascio dell’attestazione del lotto esaminato.

7.4 Rilascio attestazione di conformità

Il rilascio dell’attestazione di conformità del lotto oggetto di analisi avviene entro 15 giorni lavorativi, a partire dal giorno successivo al prelievo del campione, secondo l’articolazione temporale descritta di seguito:

- Agroqualità, ricevuto il modulo “Richiesta prove conformità Formaggio di Fossa di Sogliano” (MDC17 Formaggio di Fossa), dopo aver eseguito i controlli documentali sulla rintracciabilità del prodotto, incarica il prelevatore e gli comunica i dati necessari per svolgere il campionamento (es. data apertura della fossa, quantità e numero forme per lotto, n. identificativo dell’infossatore).
- Il prelevatore incaricato da Agroqualità contatta il responsabile dell’impianto, presso il quale è infossato il formaggio, per l’effettuazione del prelievo.
- I campioni sono spediti, salvo circostanze eccezionali, entro 48 ore dalla fine del campionamento, esclusi i giorni festivi.
- Il laboratorio incaricato invia l’esito della prova entro sette, al più tardi dieci giorni lavorativi, dal ricevimento del campione.
- Agroqualità rilascia l’attestazione di conformità (o non conformità) entro tre giorni lavorativi dal ricevimento dei rapporti di prova da parte del laboratorio incaricato e solo se tutta la documentazione necessaria a dimostrare la rintracciabilità delle partite costituenti il lotto è completa e conforme ed il detentore del lotto è in regola con i pagamenti.

8. Gestione delle non conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, lungo tutta la filiera produttiva, si possono rilevare delle non conformità.

Per “non conformità” si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e/o di prodotto indicati nel disciplinare e nel presente dispositivo di controllo cui tutti gli operatori coinvolti nella filiera produttiva (allevatori, trasformatori, stagionatori, infossatori, porzionatori/confezionatori) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di formaggio come “Formaggio di Fossa di Sogliano”. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori coinvolti nel corso delle specifiche attività del Formaggio di Fossa di Sogliano lungo tutta la filiera produttiva, sia da Agroqualità quale organismo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per effettuare i controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è di definire le attività da svolgere per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel disciplinare non siano commercializzati come “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP. A tale scopo è necessario procedere all’identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità secondo le modalità

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

definite dal presente dispositivo di controllo.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera del "Formaggio di Fossa di Sogliano", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

8.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera del Formaggio di Fossa di Sogliano rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- ✓ tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- ✓ in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla produzione del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP;
- ✓ in caso, all'atto dell'immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza che il formaggio non sia commercializzato come Formaggio di Fossa di Sogliano DOP;
- ✓ comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate e i provvedimenti presi.

8.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Durante i controlli di conformità gli ispettori possono rilevare delle non conformità. E' loro cura stabilire se queste 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 “Formaggio di Fossa di Sogliano”;
- **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 “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP.

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, sono gestite attraverso l'identificazione del prodotto non conforme, affinché questo non sia destinato alla produzione del Formaggio di Fossa di Sogliano DOP. Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura dei lotti già confezionati/etichettati (nei casi in cui il prodotto sia stato già identificato come Formaggio di Fossa di Sogliano DOP).

Tutte le non conformità gravi saranno notificate alla Regione competente e al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Laddove la risoluzione della non conformità grave non fosse possibile a livello documentale, sarà prevista una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale prevista di controlli annuali e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L'esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione di “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC1 Formaggio di Fossa "Domanda di Assoggettamento ai controlli di conformità"	Contiene la manifestazione della volontà di assoggettare al sistema dei controlli una filiera produttiva e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti dal disciplinare.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal Consorzio di tutela riconosciuto dal Mipaaf che intende stipulare il contratto di certificazione per la filiera produttiva
MDC2 Formaggio di Fossa "Previsione sui quantitativi di formaggio di fossa";	È allegato all'MDC1 e riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva e le previsioni di produzione	È allegato al modello MDC1 Formaggio di Fossa, con il quale deve essere spedito ad Agroqualità
MDC3 Formaggio di Fossa "Adesione al sistema dei controlli - Allevatori"; MDC4 Formaggio di Fossa "Adesione al sistema dei controlli - Trasformatori" MDC5 Formaggio di Fossa "Adesione al sistema dei controlli - Stagionatori" MDC6 Formaggio di Fossa "Adesione al sistema dei controlli - Infossatori". MDC7 Formaggio di Fossa "Adesione al sistema dei controlli - Confezionatori".	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per il Formaggio di Fossa di Sogliano, e inoltre: MDC3 Formaggio di Fossa: dati tecnici degli impianti MDC4 Formaggio di Fossa: dati tecnici degli impianti MDC5 Formaggio di Fossa: dati tecnici degli impianti MDC6 Formaggio di Fossa: dati tecnici degli impianti MDC7 Formaggio di Fossa: dati tecnici degli impianti di confezionamento e di eventuali impianti di porzionamento	Devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
Dati allevamento	È allegato al modello MDC3 Contiene i dati degli animali: razze, incroci, numero totale animali, n. animali in lattazione, stima della capacità produttiva dell'allevamento, dati alimentazione.	Deve essere inviato dall'allevatore ad Agroqualità ed al trasformatore a cui si conferisce il prodotto.
MDC17 Formaggio di Fossa "Richiesta prove conformità Formaggio di Fossa di Sogliano"	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di un lotto di formaggio di fossa per le prove di conformità al disciplinare.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal detentore della partita di formaggio di fossa da esaminare prima della commercializzazione della partita, insieme alla documentazione relativa alla partita di formaggio di fossa

Di seguito vengono descritti dei moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per documentazione necessaria a dare evidenza dell'autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in modulistica diversa.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

In questo caso prima dell’inizio delle attività di controllo l’Operatore sottoporrà ad Agroqualità copia della modulistica che intende utilizzare per le registrazioni. L’operatore si impegna ad apportare le eventuali integrazioni e modifiche richieste da Agroqualità per rendere idonea tale modulistica ai fini del controllo di conformità.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile "Attività di stalla"	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività svolte presso la stalla. Insieme ai suoi allegati DDT, contiene l’indicazione degli operatori da cui deriva il latte, permette di conoscere il tipo di alimentazione, la data e l’ora della mungitura, i quantitativi prodotti, i contenitori di stoccaggio.	Deve essere tenuto a cura dell’allevatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l’impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione periodica.
Facsimile "Attività di trasformazione"	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di lavorazione del formaggio di fossa. Insieme ai suoi allegati DDT, contiene l’indicazione degli operatori da cui è stato fornito il latte, i tank di stoccaggio, la data e l’ora di lavorazione del formaggio, i quantitativi prodotti ed il lotto di produzione.	Deve essere tenuto a cura del trasformatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l’impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone la spedizione periodica.
Facsimile "Attività di stagionatura"	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di maturazione. Contiene l’indicazione della formazione dei lotti di stagionatura a partire dalle partite di formaggio fresco provenienti dal trasformatore e permette di conoscere i tempi di maturazione, la quantità di formaggio da destinare all’infossatura.	Deve essere tenuto a cura dello stagionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l’impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile "Attività di infossatura"	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di infossatura. Contiene l’indicazione dei codici identificativi delle fosse presso le quali viene fatto maturare il formaggio, l’indicazione della formazione dei lotti di infossatura, a partire dalle partite di formaggio semistagionato proveniente dal trasformatore/stagionatore e permette di conoscere i tempi di infossatura e le quantità.	Deve essere tenuto a cura dell’infossatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l’impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità del “Formaggio di Fossa di Sogliano” DOP	DC Formaggio di Fossa Rev. 03 del 09/12/09
--------------------	--	--

Facsimile "Attività di confezionamento"	È il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di confezionamento ed eventuale porzionatura. Contiene l'indicazione dei lotti attestati, delle quantità di prodotto confezionato ed eventualmente porzionato.	Deve essere tenuto a cura del confezionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
Facsimile "Ricevuta conferimento latte"	È il modulo proposto da Agroqualità per sostituire il DDT del latte in caso il soggetto proprietario non sia obbligato a compilarlo. Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto a cui è stato conferito il latte, il quantitativo, etc.	Deve essere fornito dal trasformatore, che ne tiene copia, all'allevatore e allegato in copia alle partite di formaggio di fossa derivate dal latte alle quali si riferisce.
Facsimile "Ricevuta conferimento formaggio di fossa"	È il modulo proposto da Agroqualità per sostituire il DDT del formaggio fresco in caso il soggetto proprietario non sia obbligato a compilarlo. Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto a cui è stato conferito il formaggio di fossa, il quantitativo, etc.	Deve essere fornito dal trasformatore e/o stagionatore e/o infossatore, che ne tiene copia, e allegato in copia alle partite di formaggio di fossa stagionate derivate dalle partite di formaggio di fossa fresco o semistagionato alle quali si riferisce.