

PIANO DEI CONTROLLI

per il controllo della filiera del prodotto a denominazione protetta

“PROVOLONE DEL MONACO”

REG (UE) N. 121/2010 del 9 febbraio 2010 Gazzetta ufficiale dell'Unione europea L 38/1
del 11.2.2010

Scopo:

Il presente documento definisce le attività di controllo per la realizzazione della verifica di conformità del prodotto “PROVOLONE DEL MONACO” secondo il disciplinare pubblicato in Gazzetta Ufficiale n°56 del 09/03/2010

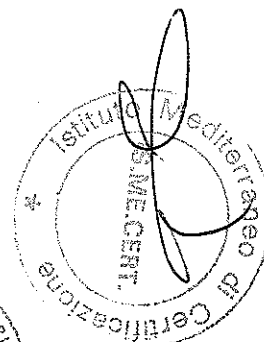
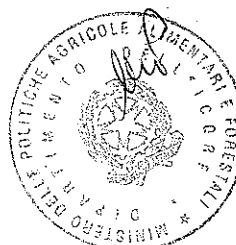
Distribuzione:

Copia controllata (soggetta ad aggiornamento) pubblicata sul sito www.ismecert.com.
Copia non controllata (non soggetta ad aggiornamento) a richiesta.

copia controllata N°

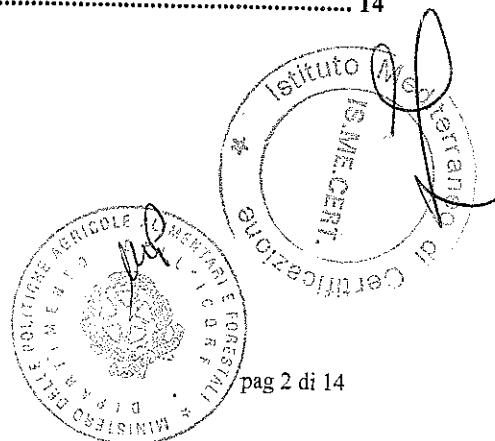
copia non controllata

02	22.09.10	Aggiornamento registr DOP	Responsabile filiera	Mipaaf
01	12.01.06	Prima Emissione	Assistente Attività Tecniche	Mipaaf
ED.	DATA	OGGETTO	COMPILATO	APPROVATO



**PIANO DEI CONTROLLI
PER IL PRODOTTO A DENOMINAZIONE PROTETTA
"PROVOLONE DEL MONACO"**

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 Attestazione di conformità	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.....	7
10.1.1 Requisiti	7
10.1.2 Autocontrollo	8
10.1.3 Controlli ISMECERT.....	8
10.1.4 Verifiche Ispettive di Controllo.....	9
10.2 Centri di Raccolta	9
10.2.1 Requisiti	9
10.2.2 Autocontrollo	9
10.2.3 Controlli ISMECERT.....	10
10.2.4 Verifiche Ispettive di Controllo.....	10
10.3 Caseifici	10
10.3.1 Requisiti dei Caseifici	10
10.3.2 Autocontrollo	10
10.3.3 Controlli ISMECERT.....	11
10.3.4 Verifiche Ispettive di Controllo.....	11
10.4 Stagionatori.....	12
10.4.1 Requisiti degli Stagionatori	12
10.4.2 Autocontrollo	12
10.4.3 Controlli ISMECERT.....	13
10.4.4 Verifiche Ispettive di Controllo.....	13
10.4.5 Modalità di prelevamento del campione	14
11 Provvedimenti in caso di mancato soddisfacimento dei requisiti.	14
11.1 Gestione delle Non Conformità.....	14
12 prove di laboratorio e revisione delle prove	14
13 Ricorsi.....	14



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 definito per la denominazione protetta "PROVOLONE DEL MONACO" 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, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto "PROVOLONE DEL MONACO" e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione protetta "PROVOLONE DEL MONACO".

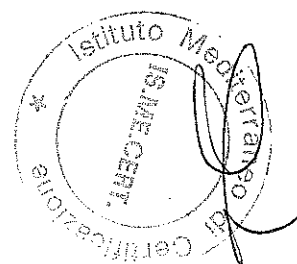
L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle azioni direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione, presso i propri siti produttivi o comunque sotto la propria responsabilità (azioni di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da ISMECERT al 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 con un adeguato livello di fiducia, 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 "PROVOLONE DEL MONACO": 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. Disciplinare di produzione del prodotto a denominazione protetta "PROVOLONE DEL MONACO" (GU 19.03.2010).
5. REG (UE) N. 121-2010 del 09 02 2010 registrazione provolone denominazione Provolone del Monaco. Tali estremi saranno utilizzati nella designazione del prodotto – vedi punto 7.1 "Caratteristiche della designazione e presentazione".
6. 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".
7. 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".
8. 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.
9. UNI CEI EN 45011: "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti".
10. 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: "PROVOLONE DEL MONACO".
2. Prodotto Fresco: prodotto non ancora sottoposto a stagionatura.
3. Materia prima: latte vaccino crudo.
4. Latte idoneo – latte proveniente, per almeno il 20% da bovini tipo genetico autoctono (TGA) Agerolese iscritti nel registro anagrafico, e nella quota restante (80%) da bovini di razze diverse (Frisona, Brunalpina, Pezzata rossa, Jersey, Podolica e Meticci locali), 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. Raccogliatore latte: centro di raccolta riconosciuto e controllato che interviene nella compravendita di latte idoneo alla produzione di Provolone del Monaco DOP e che s'interpone tra l'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 latte del caseificio che effettua attività di raccolta e trasporto, dall'allevamento al caseificio, di latte idoneo alla produzione di Provolone del Monaco 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. (CEE) n° 2081.
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 "PROVOLONE DEL MONACO", 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 denominazione protetta "PROVOLONE DEL MONACO".
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 "PROVOLONE DEL MONACO 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 denominazione protetta "Provolone del Monaco", che richiede a Ismecert l'accesso al sistema dei controlli.
22. soggetto riconosciuto – soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione protetta "Provolone del Monaco"
23. Autorità di vigilanza – sono rappresentate dal MIPAAF (autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni regionali per il territorio di loro competenza e dal Consorzio di Tutela incaricato.

5 – Accesso al Sistema di controllo

5.1 – Campo di applicazione

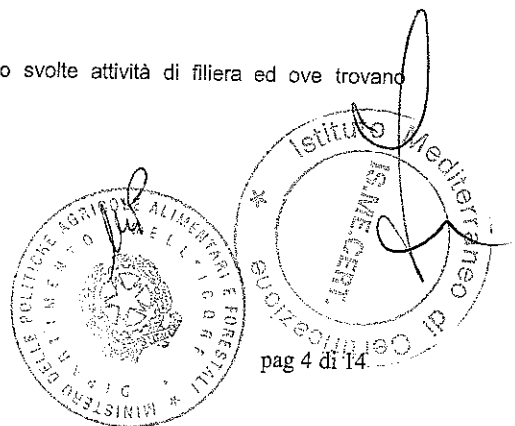
Il presente Paragrafo trova applicazione presso i seguenti soggetti: "Allevatori", "Centri di Raccolta", "Caseifici" e "Stagionatori" (per le rispettive definizioni si veda Paragrafo 4) che intendono partecipare alla filiera tutelata del prodotto "PROVOLONE DEL MONACO" e che sono ubicati all'interno 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 "PROVOLONE DEL MONACO", 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:

<i>Allevatori</i>	<i>Centri di Raccolta</i>	<i>Caseifici</i>	<i>Stagionatori</i>
Numero di registrazione della stalla o autorizzazione sanitaria /Dia	Numero registrazione centro di raccolta	Numero registrazione Ce (se esistente)	Numero registrazione Ce (se esistente)
	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
		Numero bollino CE (se necessario)	Numero bollino CE (se necessario)
Numero e capacità dei refrigeratori	capacità di stoccaggio massima dello stabilimento.	capacità produttiva giornaliera massima dello stabilimento.	capacità di stoccaggio massima dello stabilimento.
Consistenza dell'allevamento, diviso per Tipo Genetico			
n° medio annuo vacche in lattazione, diviso per Tipo Genetico			

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

<i>Allevatori</i>	<i>Centri di Raccolta</i>	<i>Caseifici</i>	<i>Stagionatori</i>
Descrizione della dieta alimentare delle bovine in lattazione	planimetria degli impianti di stoccaggio	planimetria degli impianti di lavorazione	planimetria degli impianti di stagionatura
Copia del registro di stalla	elenco fornitori latte	elenco fornitori latte	elenco fornitori prodotto fresco
Attestato di iscrizione al Registro anagrafico TGA Agerolese		Dichiarazione del metodo di separazione adottato	Dichiarazione del metodo di 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	Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente

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

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

1. direttamente dal soggetto richiedente;
2. dal Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato in nome e per conto dei propri soci;

La fattura 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 denominazione protetta "PROVOLONE DEL MONACO";
- 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 con il pagamento delle quote previste dal tariffario vigente.

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, ISMECER 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

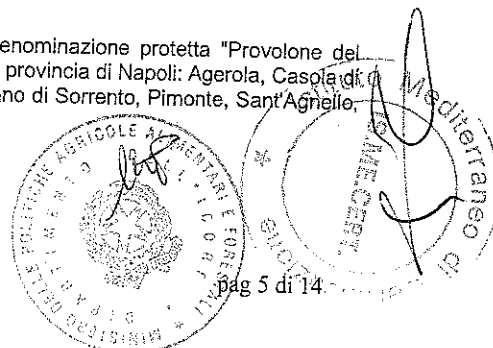
Nel corso della Verifica Ispettiva Iniziale ISMECER controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti; in particolare, oggetto della valutazione iniziale sono:

Per tutti i soggetti:

esistenza e localizzazione degli impianti (allevamento, produzione, stagionatura) all'interno dell'areale qui di seguito descritto:

ZONA DI PRODUZIONE

Le zone di allevamento delle bovine, di produzione e di stagionatura della denominazione protetta "Provolone del Monaco", sono delimitate dagli interi territori dei seguenti Comuni, ricadenti nella provincia di Napoli: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.



Per gli Allevatori:

1. esistenza e localizzazione dell'allevamento: all'interno del territorio sopra descritto;
2. consistenza dell'allevamento: numero medio annuo delle vacche totali e di quelle in lattazione, distinte per Tipo Genetico;
3. adeguatezza degli impianti: le strutture e attrezzature dell'allevamento dei bovini devono risultare coibentate ed aerate in modo da garantire la temperatura ed il ricambio dell'aria come previsto dalla normativa vigente sul benessere animale (vigenza autorizzazione sanitaria o numero di registrazione della stalla);
4. Identificazione e Rintracciabilità: gli impianti di stoccaggio ed il sistema documentale devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità del latte di agerolese.
5. capacità produttiva dell'allevamento: stima della produzione massima dell'allevamento;
6. alimentazione: il rispetto dei requisiti disciplinati sull'alimentazione dei capi bovini (vedi paragrafo 10.1.1 – Alimentazione del bestiame)

Per gli Centri di Raccolta:

1. esistenza e localizzazione degli impianti: all'interno del territorio descritto al paragrafo 10;
2. vigenza dell'autorizzazione sanitaria;
3. Identificazione e Rintracciabilità: gli impianti di stoccaggio ed il sistema documentale devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità del latte di agerolese

Per i Caseifici:

1. esistenza e localizzazione degli impianti all'interno del territorio descritto al paragrafo 10;
2. idoneità degli impianti per la lavorazione del latte;
3. vigenza dell'autorizzazione sanitaria;
4. capacità produttiva degli impianti;
5. idoneità del processo di trasformazione;
6. identificazione e Rintracciabilità: gli impianti di lavorazione ed il sistema documentale devono essere tali da consentire l'identificazione e la rintracciabilità del latte di agerolese e del prodotto finito, sino al conferimento o alla immissione al consumo;
7. campionamento sul latte avviato alla trasformazione.

Per gli stagionatori

1. esistenza e localizzazione degli impianti all'interno del territorio descritto al paragrafo 10;
2. idoneità degli impianti per la stagionatura del prodotto fresco;
3. vigenza dell'autorizzazione sanitaria;
4. capacità di stoccaggio degli impianti;
5. idoneità del processo di stagionatura;
6. 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;
7. campionamento sul prodotto finito

Gli impianti non idonei non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la denominazione protetta "PROVOLONE DEL MONACO".

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 invia all'Istituto una bozza dell'etichetta in originale o in formato elettronico appositamente validata dal Consorzio di Tutela Incaricato. In mancanza di un Consorzio di Tutela incaricato, l'Istituto valuta la conformità e valida l'etichetta proposta.

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 che utilizzano la denominazione "PROVOLONE DEL MONACO" devono tenere un registro di carico e di scarico delle etichette conformi e devono comunicare trimestralmente all'Istituto, entro il 15 del mese successivo, le quantità di prodotto finito immesse nel circuito tutelato, indicando:

1. Kg in uscita (distinti per lotto);
2. n° delle forme in uscita (distinte per lotto);

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

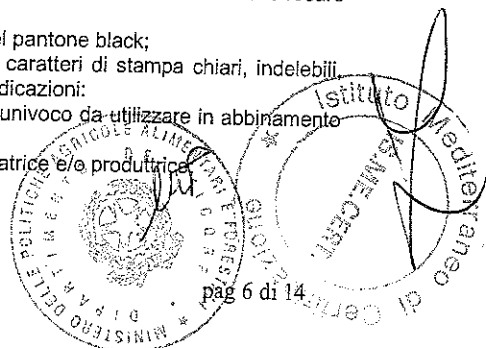
7.1 Caratteristiche della designazione e presentazione

All'atto della sua immissione sul mercato, il formaggio a denominazione protetta «Provolone del Monaco» deve recare impresso temicamente, su ogni faccia, con figurazione lineare o puntiformi:

- il contrassegno con la dicitura «Provolone del Monaco» di colore nero del pantone black;

L'etichetta da apporre sulle forme del «Provolone del Monaco» deve riportare a caratteri di stampa chiari, indelebili, nettamente distinguibili da ogni altra scritta che compare sulle stesse le seguenti indicazioni:

1. il simbolo grafico relativo all'immagine artistica del logotipo specifico ed univoco da utilizzare in abbinamento indiscindibile con la D.O.P.;
2. il nome, il cognome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda confezionatrice e/o produttrice



3. il peso del prodotto in conformità alle norme vigenti;
4. la percentuale minima utilizzata di latte del bovino tipo genetico autoctono (TGA) Agerolese;
5. tipologia di caglio utilizzato;
6. la stagionatura quando superiore ai sei mesi.

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

È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento ad aziende, nomi, ragioni sociali, marchi privati, consorzi, non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente/consumatore. Tali indicazioni devono essere riportate in etichetta con caratteri di altezza e di larghezza inferiori a quelli utilizzati per indicare la denominazione protetta "PROVOLONE DEL MONACO".

L'etichetta deve inoltre rispondere ai seguenti requisiti:

1. deve essere indicato il REG (UE) N. 121-2010 del 09 02 2010 relativo alla registrazione europea della denominazione.
2. deve essere presente obbligatoriamente la dicitura "Garantito dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/06";
3. deve essere singolarmente numerata;

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 (anche fax) – entro 15 giorni – 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 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. Saranno invece restituite 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 predispone 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

Le zone di allevamento delle bovine, di produzione e di stagionatura della denominazione protetta «Provolone del Monaco», sono delimitate dagli interi territori dei seguenti comuni, ricadenti nella provincia di Napoli: Agerola, Casola di Napoli, Castellammare di Stabia, Gragnano, Lettere, Massa Lubrense, Meta, Piano di Sorrento, Pimonte, Sant'Agnello, Sorrento, Santa Maria La Carità, Vico Equense.

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:

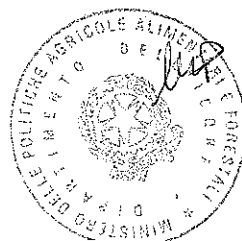
I capi devono essere identificati con le modalità ammesse e previste dalla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione dei bovini;

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 venduta/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.

Alimentazione del bestiame:



L'alimentazione delle vacche deve essere rappresentata per almeno il 40% della sostanza secca da foraggio e/o frascome. La quantità giornaliera di frascome da somministrare alle bovine non deve superare i 15 kg tal quale, al fine di evitare fermentazioni anomale che possono compromettere le qualità organolettiche e di conservabilità dei formaggio. Il frascome è il prodotto ottenuto dalla potatura delle colture arboree (agrumi, olivo, etc.) e dei boschi di caducifoglie (castagneti cedui, etc.) e dalla pulizia dei terrazzamenti proveniente dall'area di produzione indicata all'art. 3 del disciplinare, questo viene integrato con foraggi che dovranno provenire da colture di cereali da semi (avena, orzo, grano) e/o dall'affienamento di prati stabili naturali e di colture di graminacee o leguminose da foraggio.

Non possono essere somministrati:

1. alimenti ottenuti da colture geneticamente modificate, secondo la normativa comunitaria vigente;
2. foraggi, insilati e sottoprodotti freschi e conservati, di seguito elencati:
 - a) foraggi riscaldati, rancidi, ammuffiti;
 - b) foraggi trattati con additivi per migliorarne la conservabilità;
 - c) foraggi infestati da parassiti, deteriorati, imbrattati o contaminati da sostanze tossiche, radioattive o comunque nocive (anticrittogamici, insetticidi, micotossine, metalli pesanti, ecc.);
 - d) foraggi provenienti da materie prime ortofrutticole e da terreni irrigati con acque di scarico di industrie, insediamenti urbani, da terreni sommersi, da rive di fossi, da acquitrini, nonché da terreni adiacenti alle grandi arterie stradali;
 - e) insilati di qualunque tipo;
 - f) trebbie fresche di birra, distillerie, birrande, vinacce, graspe ed altri sottoprodotti umidi provenienti dall'industria birraria, enologica e dalle distillerie;
3. mangimi semplici:
 - a) tutti gli alimenti di origine animale (pesce, carne, sangue, penne, sottoprodotti vari della macellazione);
 - b) grassi ed oli di origine animale e vegetale compresi i saponi;
 - c) semi di cotone, vecchia (comprese le svecciature), fieno greco, lupino, colza, ravizzone e vinaccioli;
 - d) sottoprodotti della lavorazione del riso quali lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e granaverde;
 - e) farine di estrazione, panelli ed expeller di arachide, colza, ravizzone, cotone, semi di pomodoro, girasole con meno del 30% di proteine, babassu, malva, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
 - f) manioca, patate e derivati;
 - g) alimenti disidratati ottenuti da ortaggi e sottoprodotti della loro lavorazione (buccette e semi di pomodoro, ecc.) nonché frutta secca o essiccata di qualsiasi tipo (fichi, uva, castagne, datteri, pere, mele, pesche, agrumi, ecc.) e sottoprodotti della relativa lavorazione (marchi, pastazzi, buccette, sanse, vinacce, vinaccioli e fecce);
 - h) urea e derivati, sali di ammonio;
 - i) antibiotici, terreni di fermentazione e qualsiasi principio attivo ed additivo non ammesso dalla vigente normativa nazionale e comunitaria.

Latte

Il latte crudo per la produzione del «Provolone del Monaco» deve provenire da vacche che non abbiano superato il limite massimo di duecentotrenta giorni di lattazione.

Il latte crudo per la produzione del «Provolone del Monaco» deve essere consegnato dopo ogni mungitura se non refrigerato in azienda, oppure entro le 24 ore dalla mungitura, se refrigerato in azienda.

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;
- rispetto della alimentazione del bestiame;
- rispetto del periodo massimo di lattazione delle bovine e dei tempi di consegna del latte;
- mantenimento della identificazione e rintracciabilità del latte (distinto per Tipo Genetico) 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:
 - o data e quantità di latte prodotta (distinta per tipo genetico);
 - o data e quantità di latte veduta/conferita (distinta per tipo genetico);
 - o il destinatario.

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

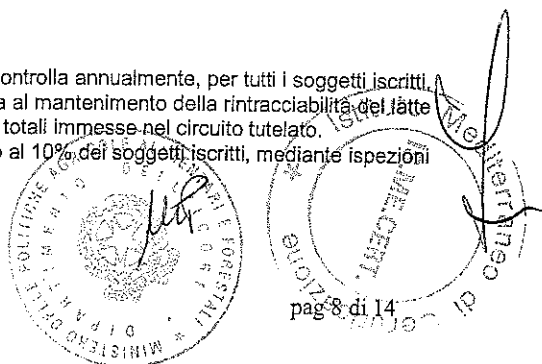
- data;
- mittente e destinatario;
- quantità del latte trasportato (distinta per Tipo Genetico);
- data di mungitura;
- la dicitura "latte idoneo per PROVOLONE DEL MONACO"

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 "PROVOLONE DEL MONACO", 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 della Regione Campania;
- 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 Regione Campania 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 Regione Campania secondo la metodologia descritta al precedente trattato.

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.

10.1.4 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. la conformità della conduzione dell'allevamento (dieta alimentare delle bovine, periodo di lattazione, quantitativi conferiti,...);
3. le registrazioni per la rintracciabilità del latte (registro di carico e scarico latte, documenti di trasporto,...);
4. la corretta identificazione del latte.

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

I Documenti Di Trasporto (DDT) devono chiaramente indicare:

- data;
- mittente e destinatario;
- quantità del latte trasportato (distinta per Tipo Genetico);
- data di mungitura;
- la dicitura "latte idoneo per PROVOLONE DEL MONACO"

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 "Provolone del Monaco" deve essere accompagnato dalla distinta delle quantità di latte (per singolo Tipo Genetico) conferite da ciascun allevatore.
- Tempi di consegna: 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 "Provolone del Monaco" deve essere accompagnato dalla distinta delle quantità di latte (per singolo Tipo Genetico) conferite da ciascun allevatore.
6. I tempi e le modalità di stoccaggio e consegna devono essere tali da 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:

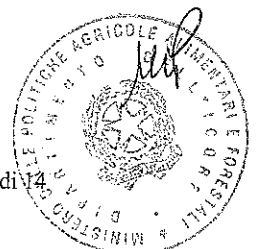
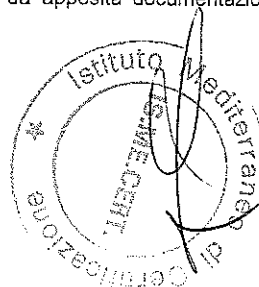
1. data e n° del DDT di ingresso;
2. quantità in entrata, distinta per fornitore e per Tipo Genetico delle bovine
3. serbatoio di stoccaggio;
4. data e DDT in uscita
5. quantità in uscita, distinta per fornitore e per Tipo Genetico delle bovine
6. destinatario.

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.

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

- data;
- mittente e destinatario;
- quantità del latte trasportato (distinta per Tipo Genetico);
- distinta di raccolta;
- la dicitura "latte idoneo per PROVOLONE DEL MONACO"



Le quantità del latte in entrata (distinta per fornitore) e di quello in uscita (distinta per destinatario) deve essere comunicata trimestralmente all'Istituto, entro il giorno 15 del mese successivo.

La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, innesca automaticamente 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 della partite di "Provolone del Monaco", 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);

10.3 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 Provolone del Monaco deve provenire da allevatori iscritti al sistema di controllo e, per almeno il 20%, da bovini tipo genetico autoctono (TGA) Agerolese iscritti al registro anagrafico, e nella quota restante (80%) da bovini di Tipo Genetico diverse (Frisona, Bruna alpina, Pezzata Rossa, Jersey, Podolica e Meticci locali) allevate esclusivamente nei comuni elencati al punto 10.
2. La trasformazione del latte deve avvenire nell'ambito delle 48 ore dalla mungitura e lo stoccaggio presso i caseifici deve essere effettuato per non oltre 24 ore in serbatoi d'acciaio inox refrigerati.

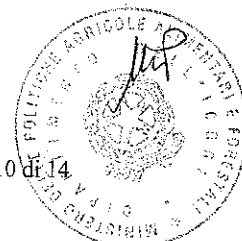
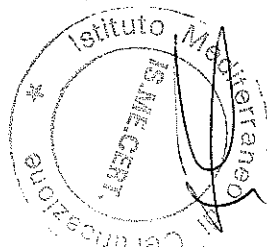
b) Caratteristiche del processo produttivo:

1. Il latte non deve essere sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C o ad un trattamento avente effetto equivalente, così come descritto dall'art. 2, comma 1, della direttiva CEE 46/92.
2. La coagulazione deve essere ottenuta per via presamica in circa 40-60 minuti
3. Il caglio utilizzato deve essere in pasta di capretto o caglio naturale liquido di vitello da soli o in combinazione tra loro, con almeno il 50% di caglio in pasta di capretto, riscaldando a 34-42°C.
4. Rottura della cagliata fino ad ottenere grumi molto piccoli delle dimensioni dapprima di una nocciola e successivamente di un chicco di mais.
5. Sosta di circa 20 minuti.
6. La cagliata deve essere poi riscaldata a circa 48-52°C
7. Sosta fino ad un massimo di 30 minuti, curando che la temperatura non si abbassi al di sotto dei 45°C.
8. Estrazione della cagliata dal siero e trasferimento della cagliata in teli di canapa o cestelli forati in acciaio per la maturazione.
9. Prove di filatura, a mano in acqua calda;
10. Taglio della cagliata in fettucce di dimensioni variabili.
11. Filatura e modellazione (manuali) della massa con acqua a 85-95°C, nelle forme e nelle pezzature descritte al successivo punto 10.4.1.c;
12. Rassodamento per immersione in acqua fredda;
13. Salatura per immersione in salamoia satura per 8-12 ore/kg di prodotto.
14. Legatura dei formaggi, in coppie, effettuata con legacci di rafia che suddividono il provolone in un minimo di sei facce;
15. Maturazione lattico-proteolitica del prodotto, appeso su apposite incastellature, a temperatura ambiente per 10-20 giorni di asciugamento;
16. La pezzatura delle forme dovrà essere tale che, a termine stagionatura, abbiano un peso minimo di 2,5 kg ed uno massimo di 8 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 (per singolo Tipo Genetico) conferite da ciascun allevatore e/o centro di raccolta;
4. la rintracciabilità del prodotto fresco a denominazione protetta "Provolone del Monaco" sia mantenuta per tutto il ciclo produttivo (le registrazioni devono consentire di risalire per ogni lotto di produzione al latte impiegato, peso complessivo del prodotto fresco e forme ottenute);
5. la materia prima utilizzata sia conforme al disciplinare (vedi 10.3.1 a);
6. il caglio utilizzato sia conforme al disciplinare (vedi 10.3.1 b3);
7. il processo produttivo sia conforme al disciplinare (vedi 10.3.1 b);
8. il prodotto fresco sia conforme al disciplinare;



9. il prodotto fresco non conforme sia segregato ed identificato;
10. il prodotto fresco in uscita, sia accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:
- mittente e destinatario;
 - peso del prodotto trasportato (diviso per lotti di produzione);
 - il numero delle forme (diviso per lotti di produzione).
 - dicitura "prodotto fresco idoneo a PROVOLONE DEL MONACO";

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 "Provolone del Monaco";

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 fornitore, della produzione realizzata, di quella immessa nel circuito tutelato (lotto, kg e numero di forme) deve essere comunicata trimestralmente all'Istituto, entro il giorno 15 del mese successivo.

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

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.

10.3.3 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 annuali in produzione	Verifiche per prelievo latte
fino a 5	1	1
da 5 a 10	2	1
da 10 a 50	3	2
oltre 50	3	3

Le verifiche ispettive dopo la prima, possono essere realizzate 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 fresco, 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 lungo tutto il processo produttivo;
4. controllo della conformità del processo produttivo;
5. controllo della conformità del prodotto fresco;
6. controllo documentale sulle quantità conferite;
7. 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.

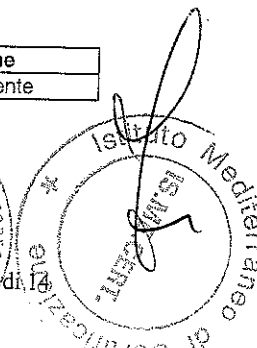
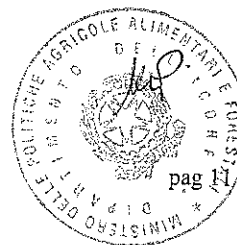
Tuttavia, almeno una volta all'anno, l'ispezione è effettuata in concomitanza della lavorazione del prodotto, per permettere la verifica del rispetto del ciclo produttivo ed il campionamento.

La conformità del prodotto fresco, è verificata da ISMECERT attraverso le seguenti prove, effettuate dall'ispettore durante la Verifica ispettiva:

Parametro da verificare	Valore di riferimento	Prova	Campione
Forma	Forma di melone leggermente allungato ovvero di pera senza testina;	Visiva	Valutazione della massa
Facce	minimo sei;	Visiva	Valutazione della massa

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

Parametro da verificare	Valore di riferimento	Prova	Campione
Utilizzo di latte crudo	Fosfatasi attiva	Prova analitica	Latte alla polivalente



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

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. Maturazione lattico-proteolitica del prodotto, appeso su apposite incastellature, in ambiente a temperatura fra gli 8 ed i 15° C per un periodo non inferiore ai sei mesi. In questo periodo sono ammesse esclusivamente le operazioni di lavaggio e pulitura delle mufte ed eventuale oliatura con olio extra vergine di oliva - D.O.P. Penisola Sorrentina.

c) Caratteristiche del prodotto finito:

1. stagionatura di almeno centottanta giorni (sei mesi) con una resa massima di 9 Kg per ettolitro di latte trasformato;
2. forma di melone leggermente allungato ovvero di pera senza testina,
3. peso compreso tra i 2,5 kg e gli 8 kg;
4. crosta sottile di colore giallognolo con toni leggermente scuri, quasi liscia con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia, usati per il sostegno a coppia che suddividono il provolone in un minimo di sei facce;
5. pasta, di colore crema con toni giallognoli, elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida;
6. occhiature (a «occhio di pemice») di diametro variabile fino a 5 mm, con eventuale presenza di sporadiche occhiature di diametro maggiore, fino a 12 mm, più abbondanti verso il centro della massa;
7. contenuto in grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40,50%;
8. sapore dolce e butirroso ed un leggero e piacevole gusto piccante;
9. Dopo 7-8 mesi il provolone tenderà ad ingiallire ulteriormente, ispessendo la crosta ed assumendo un sapore via via più piccante ed un aspetto della pasta più consistente, anche se ancora abbastanza morbida e sempre privo di sfaldature.

d) Identificazione prodotto finito

All'atto della sua immissione al consumo di formaggio a denominazione protetta «Provolone del Monaco» deve recare impresso termicamente su ogni faccia, con figurazione lineare o puntiforme, il contrassegno con la dicitura «Provolone del Monaco» di colore nero, e l'indicazione di un numero di identificazione attribuito ad ogni produttore inserito nel sistema di controllo.

Per le caratteristiche delle etichette vedasi quanto previsto al punto 7.1 del presente Piano di Controllo.

10.4.2 Autocontrollo

Lo Stagionatore deve, dare evidenza che:

1. i requisiti cogenti siano rispettati;
2. il formaggio 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 denominazione protetta "Provolone del Monaco" sia mantenuta sino alla immissione al consumo (attraverso la redazione di un registro di carico e scarico);
5. il processo di stagionatura sia conforme al disciplinare (vedi 10.4.1 b);
6. il prodotto finito sia conforme al disciplinare (vedi 10.4.1 c-d);
7. il prodotto non conforme sia segregato ed identificato;
8. il prodotto in uscita, a denominazione protetta "Provolone del Monaco", 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 "Provolone del Monaco 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;

Le registrazioni aziendali 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.

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;



T di prodotto avviato alla denominazione protetta	Attività di prelievo ed analisi in autocontrollo
fino a 5	1
da 5 a 10	2
da 10 a 50	2
oltre 50	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.

Le quantità del prodotto in entrata (distinto per lotto e fornitore) ed in uscita deve essere comunicata trimestralmente all'Istituto, entro il giorno 15 del mese successivo, indicando peso complessivo del prodotto n° delle forme.

La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti, attiva automaticamente la procedura di verifica ispettiva suppletiva, anche senza preavviso, presso l'azienda inadempiente

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 trasformate.

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 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 5	1	1
da 5 a 10	2	1
da 10 a 50	3	2
oltre 50	3	3

Le verifiche ispettive dopo la prima, possono essere realizzate 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:

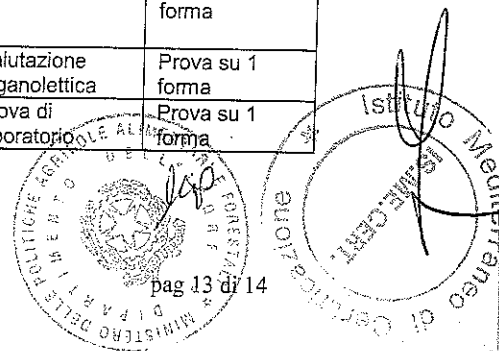
1. mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. condizioni di stoccaggio del prodotto finito;
3. corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto lungo tutto il processo produttivo;
4. controllo della conformità del processo produttivo;
5. controllo della conformità del prodotto finito;
6. controllo documentale sulle quantità (lotto, kg, numero forme) immesse al consumo;
7. 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	Forma di melone leggermente allungato ovvero di pera senza testina;	Visiva	Valutazione della massa
Peso	compreso tra i 2,5 kg e gli 8 kg;	Pesatura	Prova su 10 forme
Crosta	sottile di colore giallognolo con toni leggermente scuri, quasi liscia con leggere insenature longitudinali in corrispondenza dei legacci di rafia	Visiva	Valutazione della massa
Facce	minimo sei;	Visiva	Valutazione della massa
Colore della pasta	crema con toni giallognoii,	Visiva	Prova su 1 forma
Struttura della pasta	elastica, compatta, uniforme e senza sfaldature, morbida	Visiva	Prova su 1 forma
Occhiature	a «occhio di pernice» di diametro variabile fino a 5 mm, con eventuale presenza di sporadiche occhiature di diametro maggiore, fino a 12 mm, più abbondanti verso il centro della massa	Visiva	Prova su 1 forma
Sapore	dolce e butirroso ed un leggero e piacevole gusto piccante	Valutazione organolettica	Prova su 1 forma
Contenuto in grasso	min 40,50% sulla s.s.	Prova di laboratorio	Prova su 1 forma



NOTE	Dopo 7-8 mesi il provolone tenderà ad ingiallire ulteriormente, ispessendo la crosta ed assumendo un sapore via via più piccante ed un aspetto della pasta più consistente, anche se ancora abbastanza morbida e sempre priva di sfaldature	
------	---	--

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.

E' 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 prelievo 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, Crosta e numero di facce, preleva a caso 10 forme per la prova di peso e da queste ne estrae una a caso, che divide in quattro parti; 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.

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 "Provolone del Monaco 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 "Provolone del Monaco DOP".

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

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. Tale non conformità comporta un nuovo prelievo 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.

