

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA “RICOTTA ROMANA” DOP IN PROTEZIONE NAZIONALE TRANSITORIA**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore
00	05/05/09			
01	09/03/10	Anna Alezio	Lorenzo D' Archi	Enrico De Micheli

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

## INDICE GENERALE

<b>1. Premessa .....</b>	<b>3</b>
<b>2. Riferimenti normativi.....</b>	<b>3</b>
<b>3. Termini e definizioni.....</b>	<b>5</b>
<b>4. Soggetti coinvolti.....</b>	<b>6</b>
4.1 Adesioni al sistema dei controlli.....	6
4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli.....	7
4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema.....	8
4.2 Ritiro o cessazione dell’attività.....	8
<b>5. Requisiti di Conformità .....</b>	<b>9</b>
<b>6. Piano dei controlli.....</b>	<b>11</b>
6.1 Generalità .....	11
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	12
6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto.....	13
6.4 Documenti di trasporto.....	13
6.5 Prescrizioni accessorie .....	14
6.6 Etichettatura.....	15
6.7 Autorizzazione al confezionamento .....	15
<b>7. Controllo sul prodotto .....</b>	<b>17</b>
7.1 Verifiche analitiche in autocontrollo.....	17
7.2 Esito delle prove in autocontrollo .....	18
7.3 Controllo di conformità su materia prima e su prodotto finito.....	18
<b>8. Gestione delle non conformità .....</b>	<b>20</b>
8.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	21
8.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità.....	21
<b>9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....</b>	<b>22</b>

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare ” TDC Ricotta romana Rev. 00”

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

## 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 “Ricotta Romana”.

Il presente piano dei controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e delle modifiche allo stesso proposte e concesse con dispositivo di protezione transitoria, 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 la ricotta possa essere identificata con la denominazione "Ricotta Romana" DOP, ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima, di lavorazione-trasformazione e di condizionamento 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 “Ricotta Romana” DOP registrato con Reg. (CE) 737 del 13/05/05 pubblicato su GUCE n. 122 serie L del 14/05/05.

**Provvedimento 20 maggio 2005** pubblicato su G.U. n. 12 del 01/06/05 – iscrizione della denominazione “Ricotta Romana” nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

**DM 4 agosto 2008** pubblicato su G.U. n. 198 del 25/08/2008 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Ricotta Romana”.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

**Regolamento per l'attestazione di conformità delle DOP, IGP e STG** elaborato da Agroqualità.

**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 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.

**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.

**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. 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.

**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. 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.

**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.

**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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

**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”.

**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. 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 ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **Autorizzazione al confezionamento:** atto mediante il quale Agroqualità dichiara che, con ragionevole attendibilità, una partita di ricotta rispetta le prescrizioni riportate nella disciplinare “Ricotta Romana” e nel presente dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti.
- ✓ **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della “Ricotta Romana” 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.
- ✓ **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.
- ✓ **Caseificio:** soggetto identificato che conduce un impianto di lavorazione-trasformazione ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **Centro di raccolta latte:** soggetto identificato che conduce un impianto di stoccaggio ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare e che svolge attività di acquisto-vendita latte ai caseifici.
- ✓ **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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

- ✓ **Controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della "Ricotta Romana" specificati nel disciplinare, ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità.
- ✓ **Detentore della partita:** soggetto che possiede e/o può disporre della partita di ricotta.
- ✓ **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.
- ✓ **Lotto:** partita di ricotta, ritenuta omogenea, collocata nello stesso complesso aziendale, e oggetto di attestazione di conformità da parte di Agroqualità, che ne predispone le prove. 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 "Ricotta Romana".
- ✓ **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 “Ricotta Romana”.
- ✓ **Operatore:** allevatore, caseificio, centro di raccolta che presenta ad Agroqualità domanda di adesione al sistema dei controlli.
- ✓ **Partita di latte/siero/ricotta:** quantità omogenea di latte/siero/ricotta 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”*.
- ✓ **Zona di Produzione:** zona delimitata per la produzione della “Ricotta Romana” prevista dal disciplinare.

#### 4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo gli allevatori, i caseifici, i centri di raccolta latte, (complessivamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di ricotta che si vuole identificare come “Ricotta Romana” DOP.

È 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

I caseifici e i centri di raccolta latte che intendono produrre per la "Ricotta Romana" DOP, devono 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 della “Ricotta Romana” (moduli MDC4, MDC5 a seconda della tipologia di operatore).

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

Gli allevatori possono presentare la propria domanda di adesione in qualsiasi periodo dell’anno (modulo MDC3), pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale. L’importo da pagare, il cui valore è stabilito nel tariffario, è comunque da riferirsi all’anno solare, indipendentemente dal mese in cui la domanda di adesione viene presentata.

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 Ricotta “Domanda di assoggettamento per il riconoscimento della Ricotta Romana” DOP) con allegato l’elenco dei soggetti della filiera produttiva rappresentati (MDC2 Ricotta), i quali dovranno comunque far pervenire ad Agroqualità le proprie personali adesioni al sistema dei controlli (moduli MDC3, MDC4, MDC5) 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 “Ricotta Romana”. Ogni soggetto si impegna, inoltre, a collaborare con l’organismo di controllo facilitando l’attività di valutazione svolta dagli ispettori.

#### **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**

Prima dell’inizio della produzione di latte destinato alla “Ricotta Romana”, 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 la DOP Ricotta Romana.

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 Ricotta” Rev. 01 a fronte del disciplinare.

##### **Caseifici, centri di raccolta latte**

Entro 60 giorni dalla presentazione delle domande di adesione al sistema dei controlli, o comunque prima dell’inizio delle operazioni di lavorazione-trasformazione, stoccaggio/vendita del siero, Agroqualità predispone ed effettua il controllo sugli impianti dei trasformatori e dei centri di raccolta per verificare la rispondenza alla realtà dei dati

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

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 e di stoccaggio**).

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 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 Ricotta” Rev. 00 a fronte del disciplinare.

#### **4.1.2 Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema**

I caseifici e i centri di raccolta latte, 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. MDC4, MDC5) compilata in ogni sua parte. Per gli allevatori l'adesione annuale si intende tacitamente rinnovata a meno di esplicita disdetta scritta ad Agroqualità.

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 caseifici, i centri di raccolta latte: variazioni negli impianti di lavorazione, stoccaggio (es. variazione nell'ubicazione impianti di trasformazione/stoccaggio 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 e i centri di raccolta, in caso di nuove strutture o di ampliamento di strutture preesistenti, alla comunicazione vanno allegate le nuove autorizzazioni sanitarie.

Qualora il caseificio/il centro di raccolta latte 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 “Ricotta Romana” per la stessa campagna produttiva.

#### **4.2 Ritiro o cessazione dell'attività**

Gli operatori, che intendano ritirarsi dal sistema dei controlli della DOP Ricotta Romana, devono comunicarlo mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata. Per gli allevatori e i centri di raccolta latte è fissato come termine per comunicare la volontà di rinuncia il 31 marzo della campagna in corso. Superato tale termine, l'operatore potrà comunque ritirarsi, ma sarà tenuto al versamento delle quote di iscrizione e controllo maturate fino alla data di rinuncia.

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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

## 5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendano partecipare alla filiera produttiva della “Ricotta Romana” DOP, devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della “Ricotta Romana” 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 della “Ricotta Romana”. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC Ricotta - 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, stoccaggio e confezionamento del prodotto finito. Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito (latte/siero) 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.

### B. Delimitazione dell’area di produzione

**B.1** Il siero deve essere ottenuto da latte intero di pecora proveniente dal territorio della regione Lazio.

**B.2** Le operazioni di lavorazione-trasformazione e di condizionamento dello stesso in «Ricotta Romana» devono avvenire nel solo territorio della regione Lazio, al fine di garantire la tracciabilità ed assicurare i controlli.

### C. Metodo di ottenimento del prodotto

#### *Materia prima*

**C.1** La materia prima della «Ricotta romana» è costituita dal siero di latte intero di pecora delle razze più diffuse nell'area geografica di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione, quali: Sarda e suoi incroci, Comisana e suoi incroci, Sopravvissana e suoi incroci, Massese e suoi incroci.

**C.2** Il siero, componente liquida della coagulazione del latte, deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo, dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione dei formaggi pecorini ottenuti da latte di pecore proveniente dal territorio di cui all'art. 3.

**C.3** Il siero risulta essere «dolce», grazie al tipo di alimentazione delle pecore da latte, costituita da foraggi di pascoli naturali, prati pascoli ed erbai caratteristici del territorio della regione Lazio.

**C.4** Il prodotto che ne deriva, la «Ricotta romana» assume un caratteristico sapore dolciastro che la distingue da ogni altro tipo di ricotta.

**C.5** Il siero di latte intero ovino ha una colorazione giallo pallido e contiene:

- residuo secco magro: non inferiore a 5,37%;
- proteine: non inferiore a 1,09%;
- grasso: non inferiore a 0,35%;
- lattosio: non inferiore a 3,55%;

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

- ceneri: non inferiore a 0,4%.

**C.6** Per la produzione della «Ricotta Romana» è consentita, nel corso del processo di riscaldamento del siero, a temperatura tra i 50-60 °C, l'aggiunta di latte intero di pecora proveniente dalle razze sopra citate e dall'areale di cui all'art. 3, fino al 15% del volume totale del siero.

**C.7** Nel periodo estivo, quando l'animale si trova nello stadio fisiologico di asciutta, è consentita la tradizionale pratica della monticazione.

**C.8** L'alimentazione delle pecore da latte è costituita da pascoli, prati-pascolo ed erbai tipici dell'area geografica di produzione di cui all'art 3.

**C.9** E' ammesso il ricorso all'integrazione con foraggi secchi e con concentrati.

**C.10** Si esclude l'utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati.

**C.11** Le pecore da latte non devono essere soggette a forzature alimentari, a stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali finalizzate ad incrementare la produzione.

#### *Metodo di produzione*

**C.12** Il siero, con l'eventuale aggiunta di cloruro di sodio nella quantità massima di 4 g/litro, senza aggiunta di correttori di acidità, viene riscaldato a 85-90 °C e mantenuto in lieve agitazione.

**C.13** Il riscaldamento, che in genere avviene nelle stesse caldaie in cui si è prodotto il formaggio, favorisce la precipitazione e la coagulazione delle sieroproteine e quindi il loro affioramento sottoforma di piccoli fiocchi.

**C.14** Il loro consolidamento superficiale, in una fioritura bianca stratificata, avviene sospendendo, per circa cinque minuti, il riscaldamento.

**C.15** L'affioramento viene separato dalla scotta.

**C.16** Successivamente si procede con la raccolta della ricotta che viene posta in fuscelle forate, di forma tronco-conica, per 8-24 ore per favorire ulteriormente lo spurgo della scotta.

**C.17** Il prodotto scolato viene fatto asciugare in locali freschi.

**C.18** La ricotta che ne deriva presenta una struttura molto fine, un colore più marcato di quello vaccino ed un sapore delicato e dolciastro.

#### **D. Caratteristiche al consumo**

**D.1** All'atto dell'immissione al consumo la «Ricotta Romana» presenta le seguenti caratteristiche:

- prodotto: fresco;
- pasta: bianca, a struttura grumosa;
- sapore: dolciastro di latte;
- pezzatura: fino a 2 kg;
- contenuto lipidico: minimo 40% sulla materia secca.

#### **E. Confezionamento ed etichettatura**

**E.1** Il confezionamento del prodotto deve avvenire nell'ambito del territorio di cui all'art. 3.

**E.2** La «Ricotta romana» viene confezionata in cestelli tronco-conici di vimini, di plastica o di metallo di capacità

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

massima di 2 kg. La facciata superiore del cestello viene ricoperta da un foglio di plastica. Sono consentite altre tipologie di confezionamento:

- avvolta con carta pergamena;
- contenitori di plastica e/o sottovuoto.

**E.3** La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e relative menzioni (in conformità, alle prescrizioni del regolamento CEE 1726/98 e successive modifiche) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

- la designazione «Ricotta romana» deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari ed indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione origine protetta (D.O.P.);
- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice;
- il logo del prodotto è costituito, come da riproduzione riportata in allegato, da un perimetro quadrato formato da tre linee di colore, a partire dall'esterno, verde, bianco e rosso, contenente all'interno una testa di ovino stilizzata tra le due lettere «R» maiuscole e rispettivamente di colore giallo, quella di sinistra, rosso, quella di destra. Il perimetro del quadrato del logo, è interrotto: lateralmente dalla lettera «R» di color rosso ed in basso dalla sigla, in caratteri maiuscoli di colore rosso, «D.O.P.». La denominazione del prodotto è posta in basso all'interno del perimetro del quadrato ed è costituita dalle parole in caratteri maiuscoli «RICOTTA» di colore giallo e «ROMANA» di colore rosso.

**E.4** E' vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, selezionato, superiore, genuino o comunque elogiativi del prodotto. 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, dell'indicazione del nome dell'azienda dai cui allevamenti il prodotto deriva, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa comunitaria, nazionale o regionale e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

**E.5** La designazione «Ricotta romana» deve figurare in lingua italiana.

**E.6** É 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 alla “Ricotta Romana” 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 caseifici, dai centri di raccolta, a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 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

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

allevamenti, le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della “Ricotta Romana” e alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC Ricotta rev. 01 - svolti a fronte del disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione della “Ricotta Romana”, i controlli e le attività che allevatori, caseifici, centri di raccolta devono attuare per identificare le proprie partite di latte, di siero e di ricotta come “Ricotta romana” 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 Ricotta” allegata al presente dispositivo. Nella seguente tabella si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive

Tipologia di Operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
<b>Allevatore</b>	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione allevamento, ubicazione pascoli, razze, alimentazione
	controllo	10% degli iscritti*	Tutti gli anni	Processo produttivo; rintracciabilità prodotto, razze, numero animali alimentazione
<b>Caseificio</b>	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
<b>Centro di raccolta latte</b>	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
<b>Prodotto finito</b>	controllo	secondo le frequenze riportate al par. 6.7	secondo le frequenze riportate al par. 6.7	Prove chimico-fisiche e organolettiche

*\* Il campione di allevatori da verificare deve essere almeno pari al 10% dei soggetti riconosciuti, dei quali il 5% è scelto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e dalle regioni interessate e una quota uguale o maggiore del 5% dal Consorzio di tutela incaricato, su segnalazione di situazioni sospette. Qualora le segnalazioni pervenute dal Consorzio incaricato non raggiungessero la quota del 5% dei soggetti riconosciuti, il Mipaaf e le Regioni interessate provvederanno ad integrare tale quota per la parte mancante.*

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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

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.

### 6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di ricotta per le quali si richiede l'autorizzazione al confezionamento come DOP devono essere accompagnate dalla seguente documentazione, che deve essere fornita in copia da Agroqualità insieme alla richiesta analisi:

- ✓ documenti di trasporto (ddt)\* che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di latte, di siero e di ricotta (ad esempio dall'allevatore al centro di raccolta latte, dal centro di raccolta latte al caseificio), contrassegnati dal destinatario;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di mungitura, raccolta/stoccaggio/vendita, trasformazione, confezionamento che mostrino la rintracciabilità della partita di ricotta dalle partite di latte munto;
- ✓ indicazione dei contenitori/magazzini/aree di stoccaggio presso gli impianti.

Tale documentazione permetterà di ricostruire “la storia” della produzione e di verificarne la conformità. Agroqualità non rilascerà autorizzazioni al confezionamento 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/centro di raccolta latte sarà testimoniata da una ricevuta rilasciata dal caseificio/centro di raccolta latte, 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, raccolta/stoccaggio/vendita, trasformazione, 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 alla Ricotta Romana” DOP;
- ✓ la data e l'ora di mungitura del latte;
- ✓ la data di consegna del latte;
- ✓ il riferimento all'autocisterna utilizzata per il trasporto del latte (targa e capacità cisterna).

Per le partite di siero provenienti da un altro caseificio e movimentate successivamente:

- ✓ il peso della partita;
- ✓ il n. identificativo del lotto;
- ✓ la dicitura “prodotto destinato alla produzione di Ricotta Romana” DOP.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

## 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 “Ricotta Romana”. In particolare in caso le produzioni siano separate “spazialmente”, gli operatori dovranno identificare 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 “Ricotta Romana”.

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 registrare la produzione di latte munto destinato alla produzione di ricotta. 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), nonché le schede tecniche dei foraggi e dei concentrati acquistati con le relative certificazioni attestanti la conformità al disciplinare (OGM free). 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 caseifici/centri di raccolta latte iscritti alla DOP “Ricotta Romana”. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

### **Caseifici**

Durante il processo di trasformazione i caseifici 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, il siero e la ricotta che non rispondono ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo di controllo da quello destinato alla produzione di Ricotta Romana DOP. I caseifici devono inviare ad Agroqualità i documenti relativi alle registrazioni delle lavorazioni per le quali richiedono l’autorizzazione al confezionamento. Nello specifico i caseifici sono tenuti a predisporre un registro delle attività di lavorazione di formaggi di puro latte di pecora, specificando le quantità di latte, le quantità di formaggi e di siero ottenute e i rispettivi lotti assegnati e un registro delle attività di lavorazione della ricotta indicando provenienza del siero e fasi di lavorazione. E’ cura di ogni caseificio, 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 caseificio accertarsi dell’effettiva conformità del siero 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/centri di raccolta latte iscritti alla DOP “Ricotta Romana”. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità. Ogni caseificio è tenuto ad inviare periodicamente ad Agroqualità i dati inerenti al prodotto confezionato come DOP, specificando i quantitativi, il numero di lotto e le tipologie di confezioni.

### **Centri di raccolta latte**

Durante il processo di stoccaggio/raccolta/vendita i centri di raccolta/raccoglitori latte devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati identificando in maniera univoca le aree destinate allo stoccaggio, registrando le fasi, i

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

tempi ed i quantitativi di prodotto in entrata e in uscita. I centri di raccolta devono inviare ad Agroqualità i documenti relativi alle registrazioni della propria fase di processo. E' cura di ogni centro di raccolta, all'atto dell'accettazione del latte, 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 stoccare/raccogliere/vendere latte di operatori iscritti alla DOP “Ricotta Romana”. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

## 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 caseifici, presso i quali sono detenute le etichette stesse.

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

## 6.7 Autorizzazione al confezionamento

Il processo attraverso il quale sono verificate le produzioni di siero e di ricotta destinati alla commercializzazione come “Ricotta romana” DOP nel corso della campagna annuale si articola nelle fasi di seguito descritte.

- a) Il soggetto che intende apporre il marchio come “Ricotta romana” DOP (richiedente) deve comunicare ad Agroqualità, tramite il modulo MDC7 “Richiesta prove conformità DOP Ricotta romana”, - almeno 10 giorni prima la data di inizio del primo confezionamento del prodotto per la campagna in corso - i quantitativi di prodotto che intende confezionare in tutta la campagna ed il periodo stimato per la fine dell'attività di confezionamento.
- b) Agroqualità, sulla base delle informazioni acquisite stabilisce il numero di verifiche lotti da effettuare per la campagna in corso, secondo le frequenze riportate in tabella A, ed il periodo in cui effettuare tali verifiche e ne dà comunicazione al richiedente.

**Tabella A**

<b>siero destinato alla Ricotta romana DOP</b>	<b>Volume produttivo annuo</b>	<b>n. campioni/anno</b>
Residuo secco magro proteine grasso lattosio ceneri	1-20.000 kg	1
	da 20.000 – 60.000 kg	2
	Oltre 60.000 kg	3

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

<b>Ricotta pronta per la commercializzazione come Ricotta Romana DOP</b>	1-20.000 kg	1
Presenza di altri tipi di latte Grasso su sostanza secca	da 20.000 – 60.000 kg	2
Prodotto fresco, sapore dolciastro di latte, pasta bianca, a struttura grumosa, pezzatura.	Oltre 60.000 kg	3

- c) Agroqualità incarica l’Ispettore e gli comunica, attraverso l’invio di copia del suddetto modulo, i dati necessari per svolgere la verifica. La data della prima verifica della campagna annuale sarà antecedente all’avvio della lavorazione del primo lotto come DOP.
- d) L’Ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile dell’impianto nel quale sono stoccate la ricotta e il siero la data in cui effettuare la verifica.
- e) L’Ispettore procede al prelievo del prodotto presso l’impianto. Seleziona un cestello dalla cella frigorifera.
- f) L’ispettore verifica sulla ricotta la conformità delle caratteristiche fisiche (pezzatura fino a 2 Kg) e organolettiche al consumo (prodotto fresco, sapore dolciastro di latte; pasta bianca, a struttura grumosa) – eccetto le caratteristiche chimiche (presenza di altri tipi di latte; grasso su sostanza secca) -, previste dal disciplinare, del campione prelevato, riportando l’esito nel verbale di verifica lotti. Analogamente effettua il prelievo dei campioni di siero su cui devono essere svolte le prove chimiche (residuo secco magro, proteine, grasso tal quale, lattosio, ceneri). L’ispettore preleva dalla caldaia di lavorazione quattro campioni di siero di cui uno rimane come controcampione al richiedente e gli altri tre li invia al laboratorio per la verifica delle caratteristiche chimiche.
- g) Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche fisiche e organolettiche del campione prelevato di ricotta risultano conformi, l’Ispettore procede al prelievo dei campioni per la verifica delle caratteristiche chimiche (presenza di altri tipi di latte; contenuto lipidico minimo rispetto alla sostanza secca, come descritto al successivo p.to h). Se dalla verifica si riscontra che le caratteristiche al consumo del campione prelevato risultano non conformi, l’Ispettore procede al prelievo di un nuovo campione di ricotta dal lotto in questione e ripete la verifica. Se le caratteristiche al consumo del nuovo campione risultano anch’esse non conformi, il lotto non può essere destinato alla commercializzazione come DOP “Ricotta romana”; se al contrario le caratteristiche fisiche e organolettiche del secondo campione risultano conformi, l’ispettore procede al prelievo di un terzo campione e ripete la verifica. Due esiti positivi determinano la conformità del lotto, due esiti negativi determinano la non conformità del lotto.
- h) L’ispettore, in caso di conformità dal punto di vista fisico e organolettico del lotto, preleva quattro campioni di ricotta di cui uno rimane come controcampione al richiedente e gli altri tre li invia al laboratorio per la verifica delle caratteristiche chimiche.
- i) L’ispettore inoltre accerta la conformità della rintracciabilità dei lotti di siero e di ricotta, verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.4 del presente dispositivo. Il richiedente deve dichiarare sotto la sua responsabilità l’omogeneità del lotto e deve inviare copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti ad Agroqualità.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

- j) L’Ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica ad Agroqualità che rilascia, ad esito positivo delle prove chimiche, l’autorizzazione al confezionamento come DOP “Ricotta romana” fino ad un quantitativo di 20.000 Kg. Se dai rapporti di prova su siero e su ricotta del Laboratorio incaricato dovessero emergere scostamenti dai valori previsti per i parametri disciplinati, Agroqualità comunica al richiedente di non poter procedere rispettivamente alla lavorazione del siero per la DOP e al confezionamento del prodotto come DOP “Ricotta romana”. Nel caso di non conformità del lotto prelevato, Agroqualità rilascia un’attestazione di non conformità. In questo caso la lavorazione del siero può riprendere ripetendo l’iter sopra definito dal punto b) al punto f) e l’autorizzazione al confezionamento può essere rilasciata ripetendo l’iter sopra definito dal p.to b) fino ad h) su un altro lotto.
- k) Le successive verifiche previste nel corso della campagna, come definite al precedente p.to b), sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti precedenti. Durante i successivi prelievi, l’ispettore verifica la rintracciabilità di tutti i lotti etichettati come DOP “Ricotta romana” fino a quel momento commercializzati. Copia della documentazione attestante la rintracciabilità dei lotti viene mensilmente inviata ad Agroqualità. Qualora, in sede di verifica dei lotti, si riscontrasse l’assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità per almeno tre lotti fino a quel momento commercializzati, Agroqualità provvede a sospendere immediatamente l’autorizzazione al confezionamento come DOP “Ricotta romana” per l’intera campagna.
- l) In alternativa rispetto a quanto previsto al p.to f), le caratteristiche fisiche e organolettiche possono essere determinate direttamente dal laboratorio.
- m) A chiusura di ogni campagna, Agroqualità comunicherà a ciascun operatore iscritto i quantitativi totali di prodotto a denominazione “Ricotta romana” DOP, sulla base dei registri di confezionamento inviati dai caseifici.

## **7. Controllo sul prodotto**

### **7.1 Verifiche analitiche in autocontrollo**

Il caseificio, che intenda lavorare per la produzione di “Ricotta Romana” 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 caseificio è tenuto all’esclusione per la produzione di ricotta DOP.

In concomitanza con l’attività di prelievo dei campioni di siero e di ricotta da destinare a prove di laboratorio, 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. Le verifiche analitiche in autocontrollo devono riferirsi a giornate di lavorazione differenti rispetto a quelle effettuate da Agroqualità. 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 in tabella B ed inviati ad Agroqualità.

#### **Tabella B – Frequenze analisi in autocontrollo**

Le frequenze delle prove da effettuarsi in autocontrollo a cura del caseificio su campioni di siero e di ricotta destinati alla produzione della “Ricotta romana” DOP sono evidenziate di seguito:

#### **Tabella B**

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

<b>siero destinato alla Ricotta Romana DOP</b>	<b>Volume produttivo annuo</b>	<b>n. campioni/anno</b>
Residuo secco magro proteine grasso lattosio ceneri	1-20.000 kg	1
	da 20.000 – 60.000 kg	2
	Oltre 60.000 kg	3
<b>Ricotta destinata alla Ricotta Romana DOP</b>	1-20.000 kg	1
Presenza di altri tipi di latte  Grasso su sostanza secca Prodotto fresco, sapore dolciastro di latte, pasta bianca, a struttura grumosa, pezzatura.	da 20.000 – 60.000 kg	2
	Oltre 60.000 kg	3

## 7.2 Esito delle prove in autocontrollo

In caso dalla verifica dei rapporti di prova del siero/ricotta emergessero dei valori non conformi rispetto a quanto previsto, dovrà essere effettuata, entro 10 giorni dal primo prelievo, un'ulteriore prova su tutti i parametri contenuti nella tabella B, 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, potrà essere ripristinata la frequenza delle prove prevista dalla tabella B. Nel caso in cui l'esito della seconda prova fosse non conforme, il caseificio potrà nuovamente lavorare 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 emerge che il siero e la ricotta rispettano i parametri inseriti nel disciplinare, si potrà ritornare ad effettuare le prove con la frequenza prevista, in funzione dei volumi lavorati, come da tabella B.

## 7.3 Controllo di conformità su materia prima e su prodotto finito

Al ricevimento della comunicazione di inizio attività da parte del caseificio, inviata prima di intraprendere l'attività di lavorazione per la DOP, Agroqualità esegue un campionamento sul prodotto ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti del disciplinare, secondo le frequenze riportate in tabella A par. 6.7 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 riportate al paragrafo 6.7.

Per effettuare le funzioni di campionamento, il prelevatore ha diritto di accedere ai locali in cui è lavorato il siero e in cui è confezionata la ricotta. 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 ricotta/siero 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 di un cestello di ricotta prelevato dalla cella frigorifera e pronto per il confezionamento come DOP, sono chiusi individualmente in sacchetti plastici idonei e codificati in etichetta con la sigla

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

Codice operatore + n. lotto di produzione + n. aliquota + numero identificativo cella frigorifera + n. prelievo + anno solare (es. C-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 organolettico 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.

L'ispettore, inoltre, preleva dalla caldaia di lavorazione quattro aliquote di siero del volume di 250 ml ciascuna. I campioni sono chiusi individualmente in bottiglie di vetro e codificati in etichetta con la sigla Codice operatore + n. lotto di produzione + n. aliquota + numero identificativo caldaia + n. prelievo + anno solare (es. C-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.

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.

L'ispettore consegna direttamente (o spedisce) i campioni da analizzare al laboratorio competente entro 24 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 utilizzata in caso di contestazione dei risultati analitici effettuati) e trasmette i relativi rapporti 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, rilascia l'autorizzazione al confezionamento, oppure, qualora necessario, comunica all'azienda le eventuali non conformità.

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

- nominativo del prelevatore;
- nominativo del caseificio e suo indirizzo;
- eventuale nominativo del fiduciario del caseificio, delegato a presenziare al prelevamento;
- data e ora del campionamento;
- quantità espressa in kg della partita di ricotta da cui sono stati prelevati i campioni;
- numero di lotto della partita di siero in lavorazione da cui sono stati prelevati i campioni;
- numero di lotto della partita di ricotta in lavorazione da cui sono stati prelevati i campioni;
- quantità espressa in kg della partita di siero in lavorazione da cui sono stati prelevati i campioni;
- codice dei campioni prelevati;
- n. e destinazione dei campioni;

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

- ragione sociale del laboratorio di analisi;
- eventuali dichiarazioni del rappresentante legale del caseificio oggetto di campionamento;
- eventuali osservazioni del prelevatore.

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. Il prodotto lavorato e confezionato come DOP può essere commercializzato/immesso al consumo esclusivamente dopo il rilascio della prima autorizzazione al confezionamento.

### **Esiti delle prove**

In caso di esito conforme delle prove, si può ritenere completata l'attività di valutazione di conformità del lotto.

In caso di esito non conforme delle prove si procede, su richiesta del detentore del lotto, ad un secondo e ad un terzo campionamento su due lotti di lavorazione differenti, sui quali devono essere ripetute tutte le prove previste, a seconda che si tratti di siero o di ricotta. Se la seconda e la terza prova danno esito conforme, Agroqualità rilascia l'autorizzazione al confezionamento. Due esiti negativi determinano il mancato rilascio dell'autorizzazione al confezionamento. A questo punto Agroqualità provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli analitici effettuati presso il caseificio all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e formalizza un richiamo all'operatore. Per poter riprendere la lavorazione per la DOP deve essere ripetuto l'iter con un nuovo invio del modulo MDC7.

### **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, centri di raccolta latte, caseifici) devono attenersi per produrre e/o identificare partite di ricotta come "Ricotta romana". Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori coinvolti nel corso delle specifiche attività 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 “Ricotta romana” DOP. A tale scopo è necessario procedere all'identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali non conformità secondo le modalità definite dal presente dispositivo di controllo.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della "Ricotta romana", le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 del 09/03/10
--------------------	--	---

### 8.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera della Ricotta romana DOP 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 della Ricotta romana 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 la ricotta non sia commercializzata come Ricotta romana 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 “Ricotta romana” 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 Ricotta Romana 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 della Ricotta romana DOP. Ove necessario, si procede all'eventuale smarchiatura dei lotti già confezionati/etichettati (nei casi in cui il prodotto sia stato già identificato come Ricotta Romana DOP in protezione nazionale transitoria).

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 di controlli annuali prevista 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 “Ricotta Romana” DOP, salvo provvedimenti specifici riguardanti le singole partite.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta Romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 bz 0 del 09/03/10
--------------------	--	--

## 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
<b>MDC1 Ricotta</b> "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
<b>MDC2 Ricotta</b> "Previsione sui quantitativi di ricotta";	è allegato all'MDC1 e riporta i dati sulla composizione della filiera produttiva e le previsioni di produzione	è allegato al modello MDC1 Ricotta, con il quale deve essere spedito ad Agroqualità
<b>MDC3 Ricotta</b> "Adesione al sistema dei controlli - Allevatori"; <b>MDC4 Ricotta</b> "Adesione al sistema dei controlli - caseifici" <b>MDC5 Ricotta</b> "Adesione al sistema dei controlli – Centri di raccolta"	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 la ricotta Romana, e inoltre: <b>MDC3 Ricotta</b> : dati tecnici degli impianti <b>MDC4 Ricotta</b> : dati tecnici degli impianti <b>MDC5 Ricotta</b> : dati tecnici degli impianti	devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
<b>Dati allevamento</b>	È allegato al modello MDC3 Contiene i dati degli animali: razze, incroci, n. totale animali, n. animali in lattazione, stima della capacità produttiva dell'allevamento, dati alimentazione, ubicazione pascoli.	Deve essere inviato dall'allevatore ad Agroqualità ed al caseificio cui si conferisce il prodotto.
<b>MDC7 Ricotta</b> "Richiesta prove conformità Ricotta Romana"	contiene la richiesta di procedere al campionamento di un lotto di siero e di ricotta per le prove di conformità al disciplinare.	Deve essere inviato ad Agroqualità dal caseificio, ad inizio attività, insieme alla documentazione relativa alle partite di siero e di ricotta

Di seguito sono 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. 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.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 bz 0 del 09/03/10
--------------------	--	--

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
<b>Facsimile "Attività di stalla"</b>	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 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.
<b>Facsimile "Attività di trasformazione"</b>	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di lavorazione della ricotta. 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 della ricotta, 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.
<b>Facsimile "Registro di carico/scarico latte"</b>	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di raccolta/stoccaggio/vendita del latte. Contiene l'indicazione delle partite di latte acquistate, stoccate e vendute da parte dei centri di raccolta latte ai caseifici	deve essere tenuto a cura del centro di raccolta e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
<b>Facsimile "Registro di carico/scarico siero"</b>	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle quantità di siero ottenute da lavorazioni proprie e/o da acquisto da altri caseifici. Contiene l'indicazione delle partite di siero acquistate/ottenute direttamente.	deve essere tenuto a cura del caseificio e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.
<b>Facsimile "Attività di confezionamento"</b>	è il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di confezionamento. Contiene l'indicazione delle partite autorizzate, delle quantità di prodotto confezionato	deve essere tenuto a cura del caseificio che ha ricevuto l'autorizzazione a confezionare come DOP e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina sia presso l'impianto durante la verifica ispettiva sia in sede richiedendone periodicamente la spedizione.

<b>Agroqualità</b>	<b>Dispositivo per il controllo di conformità della “Ricotta romana” DOP in protezione nazionale transitoria</b>	<b>DC Ricotta</b> Rev. 01 bz 0 del 09/03/10
--------------------	--	--

<b>Facsimile "Ricevuta conferimento latte"</b>	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per sostituire il DDT del latte in caso il soggetto proprietario non sia obbligato a compilarlo.</p> <p>Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto a cui è stato conferito il latte, il quantitativo, etc.</p>	<p>deve essere fornito dal trasformatore, che ne tiene copia, all'allevatore/centro di raccolta latte e allegato in copia alle partite di ricotta derivate dal latte alle quali si riferisce.</p>
<b>Facsimile "Ricevuta conferimento siero"</b>	<p>è il modulo proposto da Agroqualità per sostituire il DDT del siero in caso il soggetto proprietario non sia obbligato a compilarlo e in caso di vendita di siero tra caseifici.</p> <p>Contiene l'indicazione del conferitore, dell'impianto cui è stata conferita la partita di siero, il quantitativo, etc.</p>	<p>deve essere fornito dal caseificio acquirente al caseificio cessionario, che ne tiene copia, e allegato in copia alle partite di ricotta derivate</p>