

Verbale di controllo Allevatori IGP "Canestrato di Moliterno"

Ispettore Incaricato	Verifica Ispettiva		Cod. identificativo Azienda - Oppure INDICARE "ISCRIZIONE"
	Data	n.	
Azienda			
Indirizzo		Comune	N° telefono
		N° iscrizione CCIAA	N° fax
Referente Aziendale		Qualifica	
Non Conformità rilevate			
Gravi n° _____ Riferimento punto Piano di Controllo: _____ _____ _____		Lievi n° _____ Riferimento punto Piano di Controllo: _____ _____ _____	
Verifica Non Conformità rilevate durante la Verifica Ispettiva precedente			
Gravi n° _____ Riferimento punto Piano di Controllo: _____ _____ _____		Lievi n° _____ Riferimento punto Piano di Controllo: _____ _____ _____	
Breve riepilogo			
Firma Ispettore		Firma Referente Aziendale	
Riservato ad Agroqualità N° registrazione _____ data _____ <p style="text-align: center;">Sigla responsabile</p>			

Verbale di controllo Allevatori IGP “Canestrato di Moliterno”

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Evidenze	Conformità		Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
			sì	no			
Ubicazione	1. Localizzazione dell'allevamento, all'interno dell'areale descritto al paragrafo 10 del PdC (verifica eventuali ubicazione pascoli extra aziendali)						
Adeguatezza strutture	2. Vigenza n° Registrazione Stalla o Aut Sanitaria						
	3. N° Iscrizione REA						
	4. Verifica pagamento quota annuale di controllo						
	5. Gli ovini devono essere della razze ammesse						
Consistenza dell'allevamento	6. Numero ovini e razza						
	7. Numero caprini e razza						
	8. Numero medio annuo pecore in lattazione						
	9. Numero medio annuo capre in lattazione						
Identificazione del bestiame	10. I capi devono essere identificati con le modalità ammesse e previste dalla normativa vigente in materia di identificazione degli ovicaprini						
	11. devono essere tenute registrazioni di stalla o documentazione equivalente						
	12. Devono essere fornite evidenze del rispetto dei requisiti igienico sanitari previsti dal reg Ce 853 / 2004 rendendo disponibile copia dell'avvenuta registrazione presso il Servizio Veterinario dell'ASL competente.						

NOTE

Verbale di controllo Allevatori IGP “Canestrato di Moliterno”

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Evidenze	Conformità	Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
Identificazione e Rintracciabilità del latte	13. A tali scopi ogni allevatore deve tenere aggiornato un registro di produzione/scarico latte, o documentazione equivalente, da cui deve potersi desumere: <ul style="list-style-type: none"> o data ed ora di mungitura e quantità di latte prodotta (distinta per specie); o data e quantità di latte venduta/conferita (distinta per specie); o destinatario. 					
	14. L'allevatore ha l'obbligo di identificare i serbatoi per lo stoccaggio e l'eventuale trasporto del latte destinato alla produzione di “Canestrato di Moliterno IGP”, e di mantenere questa identificazione fino al momento del conferimento, indicando sempre le quantità di latte stoccate o trasportate, distinte per specie					
	15. nella fase di conferimento, il prodotto deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente: <ul style="list-style-type: none"> o data; o mittente e destinatario; o quantità del latte / caglio / caglioli trasportato (distinte per specie); o data ed ora di mungitura o la dicitura “latte / caglio / caglioli idoneo per Canestrato di Moliterno IGP” 					

NOTE

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Evidenze	Conformità	Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
-----------------------	-------------------------	----------	------------	---------	-------------------	---------------------

Verbale di controllo Allevatori IGP “Canestrato di Moliterno”

Conformità del latte	16. il latte che non viene trasformato immediatamente dopo la mungitura, deve essere refrigerato nel rispetto dei valori minimi previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia.						
Alimentazione del bestiame	17. Il latte destinato alla trasformazione in «Canestrato di Moliterno IGP» deve provenire da allevamenti la cui alimentazione è costituita principalmente dal pascolo, da foraggi freschi e comunque da fieni prodotti nell'area di cui al punto 10 del PdC.						
	18. È consentita l'integrazione alimentare solo con granelle di cereali quali avena, orzo, grano, mais e di leguminose quali fava, favino e cece.						
	19. È vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di insilati.						
	20. L'allevatore deve tenere un opportune registrazioni atte a fornire evidenza rispetto della alimentazione del bestiame che deve derivare principalmente dal pascolo, da foraggi freschi e comunque da fieni prodotti nell'area						

NOTE

Verbale di controllo Allevatori IGP “Canestrato di Moliterno”

Elemento di controllo	Requisiti di conformità	Evidenze	Conformità	Gravità	Azione correttiva	Tempi di attuazione
Produzione del caglio artigianale	21. i capretti o gli agnelli vanno allevati in appositi ricoveri affinché non vengano a contatto con alimenti e ricevano solo il latte materno;					
	22. la mattazione deve avvenire tra 25 e 45 giorni di età					
	23. i caglioli vanno gonfiati e posti ad asciugare per un periodo che varia da 10 a 15 giorni con eventuale successiva aggiunta di latte intero e crudo di capra o pecora;					
	24. i caglioli asciutti possono eventualmente essere riposti, con eventuale aggiunta di sale, stratificati in cassette che ne permettono lo sgrondo per circa 15 giorni;					
	25. una volta asciutti, i cagli devono essere raccolti, puliti togliendo le parti di grasso e impurità, tagliati e successivamente macinati;					
	26. alla pasta ottenuta, devono essere aggiunti da 100 a 200 grammi di sale per chilogrammo di pasta;					
	27. il caglio così ottenuto deve essere conservato in barattoli di vetro ben chiusi in luogo fresco e al riparo dalla luce.					
	28. ogni allevatore deve tenere aggiornato un registro di produzione/scarico del caglio artigianale/caglioli, o documentazione equivalente, da cui deve potersi desumere: <ul style="list-style-type: none"> o data/lotto di produzione e quantità di caglio/caglioli prodotta; o data e quantità di caglio/caglioli venduta/conferita (distinta per lotto); o destinatario. 					

NOTE