

PIANO DEI CONTROLLI

per il controllo della filiera del prodotto a denominazione protetta

“CANESTRATO DI MOLITERNO” IGP

**Regolamento (UE) n. 441/2010 della Commissione, del 21 maggio 2010 ,
 iscrizione nel registro delle denominazioni d’origine protette e delle indicazioni
 geografiche protette [Canestrato di Moliterno (IGP)]**

Scopo: Il presente documento definisce le attività di controllo per la realizzazione della verifica di conformità del prodotto “CANESTRATO DI MOLITERNO” secondo il disciplinare pubblicato 26 maggio 2010 Iscrizione della denominazione protetta «Canestrato di Moliterno» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (10A06923) Gazz. Uff. Suppl. Ordin. n°136 del 14/06/2010.(supplemento ordinario 127)

Distribuzione: Copia conforme (formato PDF) su sito www.ismecert.com.
 Copia non controllata (non soggetta ad aggiornamento) a richiesta.

copia controllata N°

copia non controllata

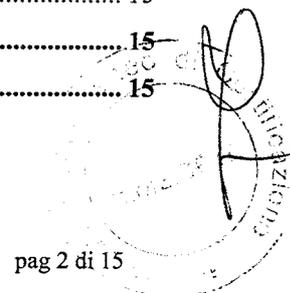
02	11 01 11	Registrazione Ce	resp filiera	MiPAAF
01p	05 06 08	Bozza definitiva approvata	resp filiera	MiPAAF
01	27/11/07	Prima Emissione	resp filiera	MiPAAF
ED.	DATA	OGGETTO	COMPILATO	APPROVATO



**PIANO DEI CONTROLLI
PER IL PRODOTTO A DENOMINAZIONE PROTETTA
"CANESTRATO DI MOLITERNO"**

SOMMARIO

1 – Premessa	3
2 – Scopo e campo di applicazione.....	3
3 – Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni, abbreviazioni ed acronimi	3
5 – Accesso al Sistema di controllo	4
5.1 – Campo di applicazione.....	4
5.2 – Modalità di accesso	4
6 – Procedure di riconoscimento	5
7 Conformità ed etichette	6
7.1 Caratteristiche della designazione e presentazione.....	6
7.2 Apposizione del marchio a fuoco	7
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
10.2.1 Centri di raccolta	9
I	9
Centri di Raccolta inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare i seguenti 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.....	11
10.4.1 Requisiti degli Stagionatori.....	11
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
Porzionatori	14
10.5.1 Requisiti	14
10.5.2 Autocontrollo.	14
10.5.3 Controlli ISMECERT.....	14
10.5.4 Verifiche Ispettive di Controllo.....	14
11 Provvedimenti in caso di mancato soddisfacimento dei requisiti.	15
11.1 Gestione delle Non Conformità.....	15
12 prove di laboratorio e revisione delle prove	15
13 Ricorsi.....	15



1 – Premessa

Il Reg. (CE) 510/06 del Consiglio del 20.3.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP o dell'IGP siano conformi ad un disciplinare (art. 4) 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 - per la denominazione protetta "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP" ha compilato il presente *Piano di Controllo come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità*.

Il presente *Piano di Controllo*, redatto sulla base dei documenti elencati al paragrafo 3, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione protetta "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione, presso i propri siti produttivi o comunque sotto la propria responsabilità (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da ISMECERT al fine di accertare la conformità del prodotto e del processo produttivo.

Nel corso delle verifiche ispettive effettuate da ISMECERT presso i soggetti della filiera disciplinata sono esaminate e valutate anche le registrazioni derivanti dalla specifica attività di autocontrollo dei soggetti, secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo*. A tal fine i soggetti riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile nel corso dell'attività di controllo di ISMECERT.

2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano di controllo mira ad assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti di conformità previsti dal disciplinare e trova applicazione per le specifiche parti di pertinenza, presso i seguenti soggetti della filiera del prodotto "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP": allevatori, centri di raccolta, caseifici, stagionatori e porzionatori/confezionatori.

3 – Documenti di riferimento

1. Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio del 20.3.2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari.
2. Regolamento (CE) n. 1898/06 recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 510/06 del Consiglio relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari;
3. Legge 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53; così come modificata dalla Legge 21 dicembre 1999, n. 526 – legge comunitaria 1999 con particolare riferimento all'art. 14.
4. D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.
5. Disciplinare di produzione del prodotto a denominazione protetta "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP".
6. Provvedimento 26 maggio 2010 Iscrizione della denominazione protetta «Canestrato di Moliterno IGP» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (10A06923) Gazz. Uff. Suppl. Ordin. n° 136 del 14/06/2010.(supplemento ordinario 127).
7. Prot. n. 62493 del 4.08.98 del Ministero per le Politiche Agricole avente per oggetto "strutture di controllo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche italiane".
8. Prot. n. 64338 del 06.12.2000 avente per oggetto "Certificazione prodotti a DOP e IGP. Comunicazione agli Organismi di controllo e alle Autorità pubbliche designate".
9. D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) . 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
10. UNI CEI EN 45011: "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti".
11. UNI CEI EN ISO/IEC 17025 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura"
12. Reg. CE n.1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 che stabilisce modalità di applicazione del Reg. CE 510/2006;
13. Reg. CE 853/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
14. nota Mipaaff n.22966 del 30.11.2007 "separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche";
15. nota Mipaaf n.22897 del 29.11.2007 "piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori";
16. D.L.vo 27 gennaio 1992, n.109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n.181.
17. Legge 27 dicembre 2006 n.296 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria). Articolo 1, comma 1047 recante le funzioni di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzioni agroalimentari di qualità registrate, demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

4 – Definizioni, abbreviazioni ed acronimi

1. Prodotto: "CANESTRATO DI MOLITERNO";
2. prodotto fresco: prodotto non finito ottenuto dalla trasformazione conformemente al disciplinare "CANESTRATO DI MOLITERNO" da sottoporre a stagionatura per il periodo minimo stabilito
3. Allevatore: realizzatore della fase della produzione primaria, che fornisce al processo a valle la materia prima/ (latte), destinata alle fasi successive di trasformazione.
4. Centro di raccolta latte: centro di raccolta riconosciuto e controllato che interviene nella compravendita di latte idoneo alla produzione di Canestrato di Moliterno IGP e che s'interpone tra allevatore e il trasformatore nel flusso del latte, ritirando dall'allevamento la materia prima da consegnare al trasformatore con o senza attività di stoccaggio.



5. trasportatore: soggetto notificato nell'elenco dei trasportatori del latte del caseificio che effettua attività di raccolta e trasporto, dall'allevamento al caseificio, di latte idoneo alla produzione di Canestrato di Moliterno IGP senza stoccaggi intermedi e senza intervenire nella compravendita della materia prima.
6. Caseificio: soggetto che controlla i processi di trasformazione del latte in formaggio; qualora presso il caseificio siano attuate attività di stagionatura lo stesso soggetto si assume gli obblighi e le responsabilità previste per lo stagionatore.
7. Stagionatore: soggetto che controlla il processo che attraverso la fase di stagionatura del formaggio fresco realizza il prodotto finito.
8. Porzionatore/confezionatore: soggetto che controlla i processi di porzionatura e confezionamento.
9. Istituto - IS.ME.CERT. (Istituto Mediterraneo di Certificazione Agroalimentare): organismo di controllo (OdC) autorizzato ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) n° 510/06.
10. latte idoneo: latte di pecora di razza "Gentile di Puglia", "Gentile di Lucania", "Leccese", "Sarda", "Comisana" e loro incroci, per le razze ovine, e di capre di razza "Garganica", "Maltese", "Jonica", "Camosciata" e loro incroci, per le razze caprine.
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 "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP", 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 dell "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP".
14. non conformità lievi: non corrispondenza delle attività svolte alle prescrizioni del presente Piano 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. soggetto richiedente: persona fisica o giuridica che richiede a Ismecert l'accesso al sistema dei controlli.
21. soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo della indicazione geografica protetta "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP".
22. disciplinare: documento che specifica i requisiti obbligatori del "canestrato di Moliterno IGP" e del procedimento necessario alla sua produzione.
23. Autorità di vigilanza: sono rappresentate dal MIPAAF (autorità competente nazionale), dalle amministrazioni regionali per il territorio di loro competenza.
24. ICQRF: Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

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", "Stagionatori" e "Porzionatori/Confezionatori" (per le rispettive definizioni si veda Paragrafo 4) che intendono partecipare alla filiera tutelata del prodotto "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP" e che sono ubicati all'interno della zona di origine (in merito si veda Paragrafo 10).

5.2 – Modalità di accesso

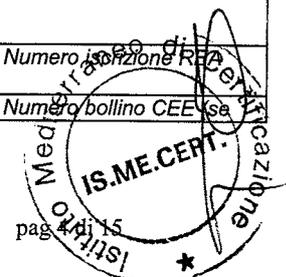
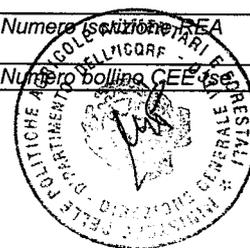
Tutti i sopraccitati soggetti, al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP", devono presentare richiesta a ISMECERT inoltrando apposita Domanda di accesso al Sistema di Controllo.

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

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

Ed inoltre, a seconda del ruolo occupato nella filiera:

Allevatori	Centri di Raccolta	Caseifici	Stagionatori	Porzionatori/Confezionatori
Numero di registrazione della stalla o autorizzazione sanitaria	Numero registrazione centro di raccolta	Numero registrazione	Caratteristiche dei locali di stagionatura (fondaci)	
	estremi dell'autorizzazione sanitaria e/o DIA;	estremi dell'autorizzazione sanitaria e/o DIA	estremi dell'autorizzazione sanitaria e/o DIA	estremi dell'autorizzazione sanitaria e/o DIA
Numero iscrizione REA	Numero iscrizione REA	Numero iscrizione REA	Numero iscrizione REA	Numero iscrizione REA
		Numero bollino CEE (se	Numero bollino CEE (se	Numero bollino CEE (se



<i>Numero e capacità dei serbatoi di stoccaggio/refrigeratori</i>	<i>capacità di stoccaggio massima dello stabilimento.</i>	<i>necessario) capacità produttiva giornaliera massima dello stabilimento.</i>	<i>necessario) capacità di stoccaggio dei fondaci.</i>	<i>necessario) capacità produttiva giornaliera massima dello stabilimento.</i>
<i>Consistenza dell'allevamento, diviso per specie e razza</i>				
<i>n° medio annuo animali in lattazione, diviso per specie e razza</i>				

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

Allevatori	Centri di Raccolta	Caseifici	Stagionatori	Porzionatori/Confezionatori
<i>Copia del registro di stalla</i>	<i>lay-out degli impianti di stoccaggio</i>	<i>lay-out degli impianti di lavorazione</i>	<i>lay-out dei locali di stagionatura (fondaci)</i>	<i>lay-out degli impianti di lavorazione</i>
<i>copia versamento della quota iscrizione controllo come da tariffario vigente</i>	<i>elenco fornitori latte</i>	<i>elenco fornitori latte</i>	<i>elenco fornitori prodotto fresco</i>	<i>elenco fornitori prodotto finito</i>
	<i>Dichiarazione metodo separazione adottato</i>			
	<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>	<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>	<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>	<i>Ricevuta del versamento della quota di iscrizione e di controllo come da tariffario vigente</i>

La planimetria descrittiva dello stabilimento (lay out) deve evidenziare le linee, le attrezzature, gli impianti ed i reparti dedicati alla IGP e con evidenza della destinazione di tutti i locali dello stabilimento (uffici, magazzini, celle, etc) sia IGP che non IGP. Le linee di lavorazione utilizzate per la IGP devono essere esclusivamente dedicate a questa destinazione. In alternativa, ove non sia possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parti della linea di lavorazione IGP (ad esempio a motivo della limitazione dei locali ed impianti), e delle fasi della trasformazione alla formatura del prodotto, può essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni, destinando parte della giornata alla IGP e parte alle altre lavorazioni.

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

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

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 "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP";
- 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 salvo che non pervenga formale disdetta da parte dell'operatore.

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

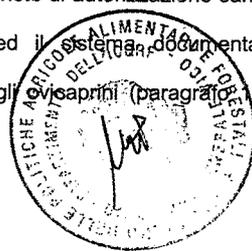
6 – Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda e la documentazione allegata, ISMECERT, verifica la corretta compilazione, la completezza e la conformità delle informazioni e della documentazione trasmessa; qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, l'Istituto richiede integrazione secondo quanto necessario. Dopo la valutazione positiva della richiesta, entro 30 giorni lavorativi, l'Istituto dispone per l'esecuzione di una Verifica Ispettiva Iniziale per il controllo dei requisiti strutturali a cui segue, in caso di esito favorevole, l'iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco* dei soggetti riconosciuti predisposto per ciascuna tipologia di attività.

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

Per gli Allevatori:

1. esistenza e localizzazione dell'allevamento: all'interno del territorio descritto al paragrafo 10;
2. consistenza dell'allevamento: numero medio annuo degli ovicaprini totali e di quelli in lattazione, distinti per specie e razza;
3. adeguatezza degli impianti: le strutture e attrezzature dell'allevamento degli ovicaprini ed i locali per la preparazione del caglio artigianale devono risultare idonee e provviste di autorizzazione sanitaria e/o DIA, 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;
5. alimentazione: rispetto requisiti disciplinati sull'alimentazione degli ovicaprini (paragrafo 10.1.1.) alimentazione bestiame)



Per gli Centri di raccolta:

1. esistenza e localizzazione degli impianti: all'interno del territorio descritto al paragrafo 10;
2. disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, trasporto e/o lo stoccaggio del latte
3. vigenza dell'autorizzazione sanitaria e/o validità della DIA;
4. Identificazione e Rintracciabilità: gli impianti di stoccaggio ed il sistema documentale devono garantire l'identificazione e la rintracciabilità del latte.

Per i Casifici:

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 e/o validità della DIA;
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 e del prodotto finito, sino al conferimento o alla immissione al consumo;
7. campionamento sul latte avviato alla trasformazione

Per gli Stagionatori:

8. esistenza e localizzazione dei locali all'interno del territorio amministrativo del Comune di Moliterno;
9. idoneità dei locali per la stagionatura del prodotto (10.4.1b);
10. vigenza dell'autorizzazione sanitaria e/o validità della DIA;
11. capacità di stoccaggio dei locali;
12. idoneità del processo di stagionatura;
13. identificazione e rintracciabilità: i locali di stoccaggio ed il sistema documentale devono essere tali da consentire l'identificazione e la rintracciabilità dal prodotto fresco, sino al conferimento o alla immissione al consumo del prodotto finito;
14. campionamento sul prodotto finito.

Per i Porzionatori/Confezionatori:

15. esistenza e localizzazione degli impianti all'interno del territorio descritto al paragrafo 10;
16. idoneità degli impianti per la porzionatura ed il confezionamento del prodotto;
17. vigenza dell'autorizzazione sanitaria e/o validità della DIA;
18. capacità produttiva degli impianti;
19. idoneità del processo di porzionatura e confezionamento;
20. identificazione e rintracciabilità: gli impianti di porzionatura e confezionamento ed il sistema documentale devono essere tali da consentire l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, sino al conferimento o alla immissione al consumo;

Gli impianti non idonei non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la denominazione protetta "CANESTRATO DI MOLITERNO".

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 l'etichetta in originale o in formato elettronico per l'approvazione del Consorzio di Tutela Incaricato. In mancanza di un Consorzio di Tutela incaricato, l'Istituto valuta la conformità e valida l'etichetta proposta.

Tutti i soggetti idonei che utilizzano la D.O. Canestrato di Moliterno devono tenere un registro di carico e di scarico delle etichette conformi e devono comunicare trimestralmente (entro il 15 del mese successivo al trimestre) al Consorzio di Tutela incaricato (o all'Istituto in mancanza di questo) il numero di etichette utilizzate e la loro numerazione suddivise per lotto di produzione. Il Consorzio invia all'Istituto, con la stessa cadenza, un riepilogo di tutte le etichette utilizzate, distinte per soggetto. Gli stessi, soggetti annualmente comunicano all'Istituto, entro il 15 del mese di gennaio successivo dati di produzione e vendita (come indicato per gli adempimenti dei singoli soggetti) e 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 ed in caso di ulteriore ritardo dopo il sollecito, attiva la procedura di verifica ispettiva suppletiva, anche senza preavviso, presso l'azienda

7.1 Caratteristiche della designazione e presentazione

L'indicazione geografica protetta "Canestrato di Moliterno" è ammessa per il solo prodotto con stagionatura di almeno 60 giorni ed è vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione diversa da quelle previste dal disciplinare, ivi compresi gli aggettivi fine, scelto, selezionato e similari.

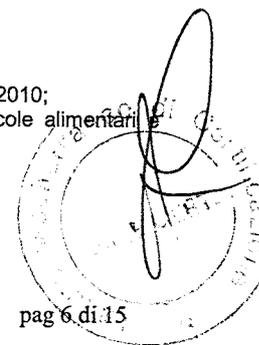
Sono invece ammesse le seguenti diciture:

1. primitivo: riservata al prodotto avente stagionatura fino a 6 mesi;
2. stagionato: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 6 mesi e fino a 12;
3. extra: riservata al prodotto avente stagionatura oltre 12 mesi.

L'etichetta (oltre alle diciture obbligatorie per legge) deve inoltre rispondere ai seguenti requisiti:

- 1) deve essere indicato il riferimento al Regolamento di registrazione (UE) n. 441/2010, del 21 maggio 2010;
- 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;

1



3) deve essere singolarmente numerata

7.2 Apposizione del marchio a fuoco

Il "Canestrato di Moliterno IGP"» deve recare apposto, all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno di cui al disciplinare a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni del disciplinare di produzione.

Il prodotto deve essere munito di apposito marchio a fuoco, rappresentato da due cerchi concentrici contenenti, il primo, la scritta «CANESTRATO DI MOLITERNO», ed il secondo, un castello con tre torri, simbolo del comune di Moliterno, di 15 cm.. Le operazioni di marchiatura avvengono a cura del Consorzio per la tutela del pecorino «Canestrato di Moliterno IGP» sotto il controllo dell'Istituto (richiesta all'Istituto di marchiatura con documentazione completa della rintracciabilità del prodotto per il quale si chiede la marchiatura e rilascio autorizzazione da parte dell'Istituto). In assenza di un consorzio incaricato ai sensi dell'art 14 della Legge 526/99 le operazioni di marchiatura sono effettuate dallo stesso stagionatore sotto il controllo dell'Istituto, dopo il rilascio dell'autorizzazione (richiesta all'Istituto di marchiatura con documentazione completa della rintracciabilità del prodotto per il quale si chiede la marchiatura e rilascio autorizzazione da parte dell'Istituto).

Tutte le forme risultanti non conformi nel corso dei controlli relativamente ai requisiti qualitativi, devono essere identificate ed eventualmente segregate.

8 – Procedure di mantenimento in caso di modifiche

Qualora le situazioni descritte nella Domanda e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto, possibilmente in via preventiva, e comunque non oltre i 15 giorni dal loro accadimento, ad 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 riprendesse l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo, possibilmente, preventivamente, e comunque entro 15 gg a ISMECERT eventualmente indicando se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

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

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

10 – Verifica dei requisiti di conformità

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, l'Istituto 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

Il latte destinato alla produzione del "Canestrato di Moliterno IGP" deve provenire da ovini e caprini di aziende agricole ubicate nei territori amministrativi dei seguenti comuni:

1. in provincia di Potenza:

Armento, Brienza, Calvello, Calvera, Carbone, Castelluccio Inferiore, Castelluccio Superiore, Castelsaraceno, Castronuovo Sant'Andrea, Cersosimo, Chiaromonte, Corleto Perticara, Episcopia, Fardella, Francavilla in Sinni, Gallicchio, Grumento Nova, Guardia Perticara, Lagonegro, Latronico, Lauria, Marsiconuovo, Marsicovetere, Missanello, Moliterno, Montemurro, Nemoli, Noepoli, Paterno, Rivello, Roccanova, Rotonda, San Chirico Raparo, San Costantino Albanese, San Martino d'Agri, San Paolo Albanese, San Severino Lucano, Sant'Arcangelo, Sarconi, Senise, Spinoso, Teana, Terranova del Pollino, Tramutola, Viggianello, Viggiano;

2. in provincia di Matera:

Accettura, Aliano, Bernalda, Craco, Cirigliano, Ferrandina, Gorgoglione, Montalbano Jonico, Montescaglioso, Pisticci, Pomarico, Scanzano Jonico, Stigliano, Tursi.

Nella stessa zona devono avvenire anche la produzione, il condizionamento e la porzionatura del "Canestrato di Moliterno».

La stagionatura deve avvenire esclusivamente nei fondaci della zona tradizionalmente vocata ovvero nel territorio amministrativo del comune di Moliterno (Potenza).

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:

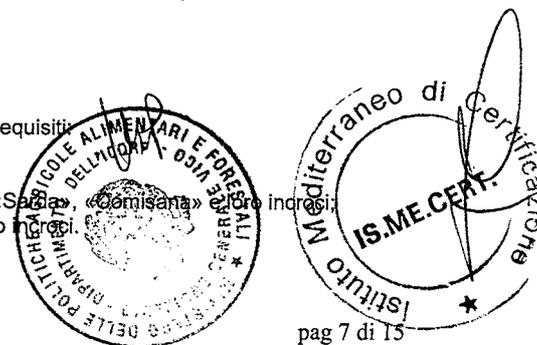
10.1 Allevatori

10.1.1 Requisiti

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

a) Razze ammesse:

1. Pecore: «Gentile di Puglia», «Gentile di Lucania», «Leccese», «Sarda», «Comisana» e loro incroci;
2. Capre: «Garganica», «Maltese», «Jonica», «Camosciata» e loro incroci.



- b) Identificazione capi ovicaprini:
1. I capi devono essere identificati con le modalità ammesse e previste dalla normativa vigente in materia di identificazione degli ovicaprini;
 2. devono essere tenute registrazioni di stalla e 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 (distinta per specie) (ad es.: copia buoni di consegna, registro scarico).
 3. 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 dall'ASL competente.
- c) Altri requisiti:
1. 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.
 2. il latte proveniente da una o più mungiture deve essere trasformato al massimo entro 48 ore dalla prima mungitura.
- d) Alimentazione del bestiame:
1. 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 precedente punto 10.
 2. È consentita l'integrazione alimentare solo con granelle di cereali quali avena, orzo, grano, mais e di leguminose quali fava, favino e cece.
 3. È vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di insilati.
- e) Produzione del caglio artigianale:
 Il caglio artigianale utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti o agnelli lattanti degli animali così come indicati al punto 10.1.1

Le modalità di preparazione sono le seguenti:

1. i capretti o gli agnelli vanno allevati in appositi ricoveri affinché non vengano a contatto con alimenti e ricevano solo il latte materno;
2. all'età compresa tra 25 e 45 giorni si procede alla mattazione prelevando i caglioli che 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;
3. i caglioli asciutti possono eventualmente essere riposti, con eventuale aggiunta di sale, stratificati in cassette che ne permettono lo sgrondo per circa 15 giorni;
4. una volta asciutti, i cagli vengono raccolti, puliti togliendo le parti di grasso e impurità, tagliati e successivamente macinati;
5. alla pasta ottenuta, vengono aggiunti da 100 a 200 grammi di sale per chilogrammo di pasta;
6. il caglio così ottenuto viene conservato in barattoli di vetro ben chiusi in luogo fresco e al riparo dalla luce.

10.1.2 Autocontrollo

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

- rispetto della alimentazione del bestiame;
- rispetto della identificazione dei capi
- rispetto dei tempi e le modalità di stoccaggio e consegna tali da consentire la caseificazione nei tempi previsti dal disciplinare.
- mantenimento della identificazione e rintracciabilità del latte (distinto per specie) dalla mungitura sino al conferimento.
- rispetto delle modalità di allevamento dei capi destinati alla produzione di caglio artigianale;
- rispetto delle modalità di preparazione del caglio artigianale;

A tali scopi ogni allevatore deve tenere aggiornato:

1- un registro di produzione/scarico latte, o documentazione equivalente, da cui deve potersi desumere:

- - data di mungitura e quantità di latte prodotta (distinta per specie);
- - data e quantità di latte venduta/conferita (distinta per specie);
- - destinatario.

2- un registro di produzione/scarico del caglio artigianale /caglioli, o documentazione equivalente, da cui deve potersi desumere:

- - data/lotto di produzione e quantità di caglio/caglioli prodotti;
- - data e quantità di caglio/caglioli venduti/conferiti (distinta per lotto);
- - destinatario.

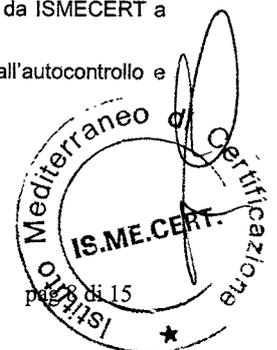
In particolare, nella fase di conferimento, il prodotto (latte o caglio) deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:

- data;
- mittente e destinatario;
- quantità del latte/caglio/caglioli trasportato (distinte per specie);
- la dicitura "latte / caglio /caglioli idoneo per CANESTRATO DI MOLITERNO IGP "

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 "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP", e le quantità totali prodotte.

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 dalla Regione Basilicata;
- 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 Regioni interessate 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 dalla Regione Basilicata, 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;
3. rispetto delle modalità di preparazione del caglio artigianale con registro di preparazione e rintracciabilità;
4. le registrazioni per la rintracciabilità del latte (registro di carico e scarico latte, documenti di trasporto,...);
5. l'idoneità e la corretta identificazione del latte / caglio /caglioli immessi nella filiera del prodotto a D.O..

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, divise per specie. Nella fase di conferimento il latte o caglio/caglioli, deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente).

I Documenti Di Trasporto (DDT) indicano:

- data;
- mittente e destinatario;
- quantità di latte / caglio / caglioli trasportato (distinte per Specie);
- la dicitura "latte / caglio /caglioli idoneo per Canestrato di Moliterno".

10.2.1 Centri di raccolta

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 all'industria di trasformazione, il latte destinato alla produzione di "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP" deve essere accompagnato dalla distinta delle quantità di latte (per singola specie) 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 prodotto provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo;
3. l'identificazione sia mantenuta dalla raccolta presso le stalle sino al conferimento al trasformatore;
4. la rintracciabilità del latte sia garantita da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate l'identificazione sia mantenuta dal ricevimento sino alla consegna; il soggetto iscritto deve dichiarare il tipo di separazione adottata in azienda (da allegare alla domanda). Nel caso di separazione "spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "temporale" devono essere registrate le date e movimentazione del prodotto destinato alla denominazione protetta "Canestrato di Moliterno IGP".
5. il latte destinato alla produzione di "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP" deve essere conforme al disciplinare e proveniente da soggetti iscritti, accompagnato dalla distinta delle quantità di latte (per singola specie) 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 documentazione del latte in entrata, di quello stoccato e delle quantità immesse nel circuito tutelato, indicando, per ogni partita di latte:

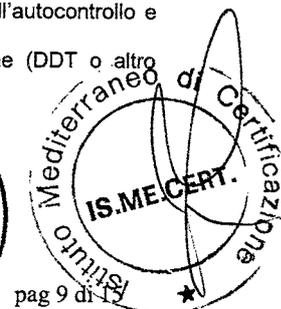
- data e n° del DDT di ingresso / giro di raccolta;
- serbatoio di stoccaggio
- quantità in entrata distinta per fornitore e per specie;
- data e DDT di uscita;
- quantità in uscita per fornitore e per specie;
- destinatario.

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 conferimento il latte deve essere accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi:

- data;
- mittente e destinatario;
- quantità di latte trasportato (distinta per specie)
- dicitura "latte idoneo per Canestrato di Moliterno"



Le registrazioni del latte in entrata e di quello in uscita devono essere comunicate annualmente all'Istituto, entro il 15 del mese di gennaio dell'anno successivo, le comunicazioni riporteranno::

2. quantità in entrata (distinta per fornitore e per specie)
5. quantità in uscita (distinta per destinatario e per specie)

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

10.2.3 Controlli ISMECERT

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, l'Istituto controlla annualmente, per tutti i soggetti iscritti, la corretta compilazione della documentazione inviata dall'azienda relativa al mantenimento della rintracciabilità delle partite di "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP", 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.

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. trasformazione con latte di pecora intero, in quantità non inferiore al 70% e non superiore al 90%, e di capra intero, in quantità non inferiore al 10% e non superiore al 30%.
2. 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.
3. Il latte proveniente da una o più mungiture deve essere trasformato al massimo entro 48 ore dalla prima mungitura.

b) Caratteristiche del processo produttivo:

1. il latte destinato alla trasformazione può essere utilizzato crudo o può essere sottoposto a termizzazione;
2. il latte sottoposto a termizzazione viene successivamente inoculato con colture di fermenti lattici naturali o con colture autoctone selezionate;
3. la coagulazione del latte è ottenuta per via presamica aggiungendo caglio, di agnello o di capretto in pasta, e si effettua alla temperatura compresa tra 36 e 40°C in un tempo massimo di 35 minuti;
4. il caglio può essere ricavato artigianalmente da animali allevati nell'area di produzione del CANESTRATO DI MOLITERNO IGP ;
5. la cagliata così ottenuta viene rotta fino ad ottenere grumi delle dimensioni del chicco di riso; dopo pochi minuti di riposo, essa viene estratta dal siero e messa in canestri di giunco o di altro materiale autorizzato per l'uso alimentare, purché conferiscano comunque alla crosta la tipica striatura del canestrato, ove viene pressata e lavorata con le mani per favorire la fuoriuscita del siero. Le forme possono essere immerse nel siero a temperatura non superiore a 90°C per un tempo non superiore a 3 minuti per una rapidissima cottura al fine di favorire lo spurgo del siero e la formazione della crosta;
6. la salatura delle forme può essere effettuata sia a secco che in salamoia; nel primo caso essa si protrae fino a dieci giorni dalla messa in forma, variabili secondo il peso e le dimensioni della forma, con aggiunta diretta di sale; nel secondo caso con immersione in salamoia satura per 10-12 ore per kg di formaggio pesato al momento della messa in forma;
7. l'asciugatura viene effettuata presso l'azienda trasformatrice e dura da trenta a quaranta giorni dalla messa in forma.

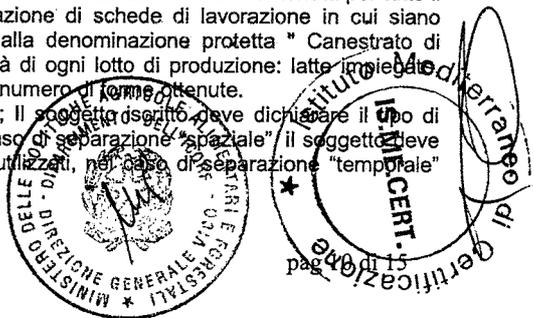
c) Produzione del caglio artigianale:

Il caglio artigianale utilizzato per la coagulazione del latte si ricava dallo stomaco di capretti o agnelli lattanti degli animali così come indicato al punto 10.1.1.e. (nota: Il caseificio può acquisirlo dagli allevatori iscritti al sistema di controllo)

10.3.2 Autocontrollo

Il Caseificio deve, inoltre, 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 o del caglio/caglioli in ingresso ed in stoccaggio sia assicurata; essi devono essere accompagnati dalla distinta delle quantità di latte o del caglio/caglioli (distinta per specie) conferite da ciascuna allevatore e/o centro di raccolta;
4. la rintracciabilità del prodotto fresco destinato alla IGP "CANESTRATO DI MOLITERNO" sia mantenuta per tutto il ciclo produttivo e nelle aree di stoccaggio anche con la compilazione di schede di lavorazione in cui siano registrate tutte le fasi della produzione del formaggio destinato alla denominazione protetta " Canestrato di Moliterno IGP ". Le registrazioni devono consentire la rintracciabilità di ogni lotto di produzione: latte impiegato, caglio/caglioli utilizzato al peso complessivo del prodotto fresco e al numero di forme ottenute.
5. l'identificazione sia mantenuta dal ricevimento sino alla consegna; Il soggetto iscritto deve dichiarare il tipo di separazione adottata in azienda (da allegare alla domanda). Nel caso di separazione "spaziale" il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "temporale"



devono essere registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto destinato alla denominazione protetta "Canestrato di Moliterno IGP".

6. la materia prima utilizzata sia conforme al disciplinare (vedi 10.3.1 a);
7. il processo produttivo sia conforme al disciplinare (vedi 10.3.1 b);
8. il processo produttivo del caglio sia conforme al disciplinare e sia mantenuta la sua rintracciabilità (vedi 10.1.1 e);
9. il prodotto fresco sia conforme al disciplinare;
10. il prodotto non conforme sia segregato ed identificato;
11. il prodotto fresco in uscita, destinato al "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP", 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 CANESTRATO DI MOLITERNO IGP"

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 "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP".

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.

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.

Il soggetto iscritto deve tenere registrazioni del latte in entrata e della produzione con esso realizzata (per ogni lotto prodotto: fornitore e quantità di latte utilizzata per il lotto) e comunicare entro il 15 gennaio dell'anno successivo, le quantità del latte in entrata (distinta per fornitore e specie) suddivisa per lotto di prodotto realizzato, la produzione realizzata, quella immessa nel circuito tutelato (lotto, kg e numero di forme). La mancata rendicontazione del prodotto immesso nel circuito tutelato entro i termini descritti ed in caso di ulteriore ritardo dopo il sollecito, innesca la procedura di verifica ispettiva suppletiva, anche senza preavviso, presso l'azienda inadempiente.

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 Trasformatore 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 1	1	1
da 1 a 5	2	1
da 5 a 10	3	2
oltre 10	3 + 1 ogni ulteriori 10 T	3 + 1 ogni ulteriori 10 T

Le verifiche ispettive/ prelievi, possono essere completati 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 trasformato;
3. corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto lungo tutto il processo produttivo;
4. controllo della conformità del processo produttivo del formaggio;
5. controllo della conformità del processo produttivo del caglio;
6. controllo della conformità del prodotto trasformato;
7. controllo documentale sulle quantità prodotte ed immesse nel circuito tutelato;
8. campionamenti.

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

La conformità del latte, è verificata da ISMECERT attraverso:

(il laboratorio per l'effettuazione delle prove deve essere conforme alla UNI CEI EN ISO/IEC 17025)

Parametro da verificare	Prova/evidenza	Campione
Utilizzo latte crudo o termizzato	Fosfatasi alcalina	Latte in caldaia
% latte caprino e ovino utilizzato	Registrazioni aziendali	

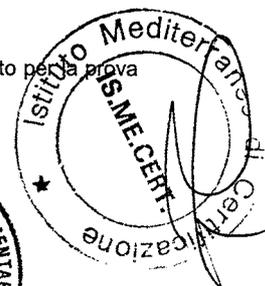
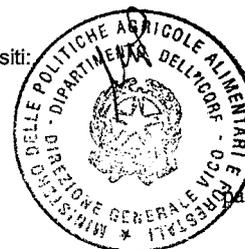
10.3.5 Modalità di prelevamento del campione

L'ispettore preleva 1 campione di latte diviso in 3 aliquote. Di queste ultime, 2 sono consegnate all'Istituto per la prova mentre la terza è lasciata in custodia presso l'azienda quale controcampione (vedi cap 12).

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

Il prodotto deve provenire da caseifici iscritti al sistema di controllo, deve essere correttamente identificato e rintracciabile;

b) Caratteristiche dei fondaci:

1. altimetria dei fondaci superiore a 700 m s.l.m.;
2. spessore delle murature uguale o superiore a 40 cm;
3. presenza di almeno due aperture che permettano l'aerazione;
4. almeno due lati perimetrali del locale interrati.

c) Caratteristiche della stagionatura

1. la stagionatura inizia dal trentunesimo al quarantunesimo giorno dalla messa in forma;
2. la durata minima della stagionatura è di 60 giorni;
3. è consentito trattare il "Canestrato di Moliterno" con solo olio di oliva o con lo stesso emulsionato ad aceto di vino;
4. è consentito altresì trattare il "Canestrato di Moliterno" con acqua di fuliggine ossia con acqua bollita per 25/30 minuti col nerofumo raschiato dai camini a legna e riportata a temperatura ambiente.

d) Caratteristiche del prodotto finito (le valutazioni dell'autocontrollo devono registrare la verifica della conformità di tutti i requisiti, per ogni lotto di stagionatura:

1. **forma:** cilindrica a facce piane con scalzo più o meno convesso;
2. **dimensioni:** diametro delle facce da 15 a 25 cm, con altezza dello scalzo da 10 a 15 cm;
3. **peso:** variabile da 2 a 5,5 kg in relazione alle dimensioni della forma;
4. **crosta:** di colore giallo più o meno intenso nella tipologia primitivo fino al bruno nella tipologia stagionato; il colore della crosta può dipendere dai trattamenti subiti durante la stagionatura fino al nero ardesia se la crosta è stata trattata con l'emulsione di acqua, nerofumo, olio di oliva e aceto di vino. La stessa non è edibile;
5. **pasta:** struttura compatta con occhiatura non regolarmente distribuita; al taglio il colore si presenta bianco o leggermente paglierino per la tipologia primitivo; di colore paglierino più o meno intenso per la tipologia stagionato ed extra;
6. **sapore:** tendenzialmente dolce e delicato all'inizio della stagionatura, con il protrarsi della stessa, evolve verso caratteristiche organolettiche più accentuate e piccanti;
7. **grasso** sulla sostanza secca (min 30 %), da realizzare secondo la periodicità indicata al cap 10.4.2.

e) Caratteristiche del prodotto finito

Il "Canestrato di Moliterno IGP" deve recare apposto, all'atto della sua immissione al consumo, il contrassegno di cui al disciplinare a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni del disciplinare di produzione, come riportato al punto 7.

Il prodotto è immesso al consumo munito di apposito marchio a fuoco, rappresentato da due cerchi concentrici contenenti, il primo, la scritta CANESTRATO DI MOLITERNO ed il secondo, un castello con tre torri, simbolo del Comune di Moliterno, del diametro di 15 cm.

10.4.2 Autocontrollo

Lo Stagionatore deve dare evidenza che:

1. i requisiti cogenti siano rispettati;
2. il prodotto provenga da stagionatori iscritti al sistema di controllo;
3. l'identificazione sia mantenuta dal ricevimento sino alla immissione al consumo; Il soggetto iscritto deve dichiarare il tipo di separazione adottata in azienda (da allegare alla domanda). Nel caso di separazione "spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "temporale" devono essere registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto destinato alla denominazione protetta "Canestrato di Moliterno IGP".
4. la rintracciabilità del prodotto sia garantita da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate;
5. le etichette siano conformi e preventivamente approvate dal Consorzio di tutela riconosciuto o, in mancanza di questo, dall'Istituto;
6. il prodotto etichettato con la denominazione protetta "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP" sia conforme al disciplinare ed abbia superato tutti i controlli previsti dal presente Piano.
7. i lotti di prodotto su cui siano effettuati prelievi per le prove in autocontrollo siano bloccati in attesa esito prove
8. il prodotto in uscita, a indicazione geografica protetta "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP", 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 "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP";

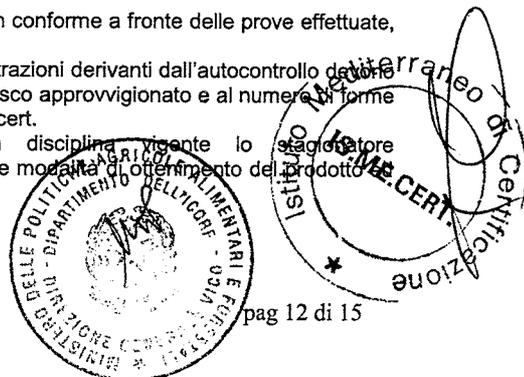
Il soggetto iscritto deve assicurare la conformità del processo di stagionatura, attraverso la predisposizione e la compilazione di apposite schede, sulle quali registrare le fasi del processo di stagionatura.

Gli stagionatori iscritti al sistema di controllo, si impegnano nel corso di ciascun anno a condurre l'autocontrollo sulla conformità del prodotto, secondo le seguenti modalità:

- Le operazioni di marchiatura avvengono come descritto al punto 7.2
- prelevare un campione, in ragione delle quantità prodotte, per la prova di laboratorio di cui al punto 10.4.1.d.7 volta alla verifica del tenore in grasso, secondo la tabella di seguito riportata.
- a registrare detti rapporti di prova effettuati in autocontrollo, indicando il lotto di produzione sottoposto a prova;
- a non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate, facendone comunicazione all'Istituto

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

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



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

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

T di prodotto finito	Verifiche in autocontrollo
fino a 10	1
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.

Il soggetto iscritto deve tenere registrazioni del prodotto fresco in entrata e della produzione realizzata, il registro di carico e di scarico delle etichette conformi e comunicare annualmente all'Istituto, entro il 15 gennaio dell'anno successivo, le quantità del prodotto (peso e n° for me distinti per lotto) in entrata ed in uscita e fornitore/destinatario.

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

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

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

10.4.3 Controlli ISMECERT.

All' 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 stagionatura, le quantità totali stagionate.

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

Il numero di verifiche ispettive effettuate presso ogni 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 + 1 ogni ulteriori 10 T	3 + 1 ogni ulteriori 10 T

Le verifiche ispettive/ prelievi, possono essere completati 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 del processo produttivo e del prodotto finito, effettuando, in particolare, i seguenti controlli:

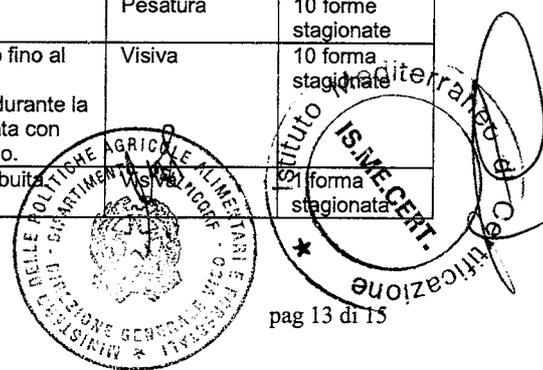
1. mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
2. corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto lungo tutto il processo produttivo;
3. controllo della conformità del processo di stagionatura;
4. controllo della conformità del prodotto finito;
5. controllo documentale sulle quantità prodotte e immesse al consumo;
6. 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 stagionato, è verificata attraverso le seguenti prove:

Parametro da verificare	Valore di riferimento	Prova	Campione
Forma	Cilindrica a facce piane con scalzo più o meno convesso.	Visiva	10 forme stagionate
Dimensioni	Diametro delle facce da 15 a 25 cm, con altezza dello scalzo da 10 a 15 cm.	Misurazione	10 forme stagionate
Peso	Variabile da 2 a 5,5 kg.	Pesatura	10 forme stagionate
Crosta	di colore giallo più o meno intenso nella tipologia primitivo fino al bruno nella tipologia stagionato. Il colore della crosta può dipendere dai trattamenti subiti durante la stagionatura fino al nero ardesia se la crosta è stata trattata con l'emulsione di acqua, nerofumo, olio di oliva e aceto di vino.	Visiva	10 forme stagionate
Struttura della pasta	struttura compatta con occhiatura non regolarmente distribuita		10 forme stagionate



Colore della pasta	bianco o leggermente paglierino per la tipologia primitivo; paglierino più o meno intenso per la tipologia stagionato ed extra.	Visiva	1 forma stagionata
sapore	tendenzialmente dolce e delicato all'inizio della stagionatura, con il protrarsi della stessa, evolve verso caratteristiche organolettiche più accentuate e piccanti.	Saggio organolettico	1 forma stagionata
grasso	min 30% sulla s.s..	Prova di laboratorio	1 forma stagionata

Per il controllo delle caratteristiche chimiche (grasso sulla sostanza secca) si procede a campionamento e prelievo di prodotto per l'invio alle determinazioni di laboratorio.

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 indicazione geografica protetta.

In caso sia stata utilizzata la denominazione protetta sul prodotto non conforme e lo stesso sia stato già immesso sul mercato, Ismecert provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza (ICQRF) la non conformità riscontrata.

10.4.5 Modalità di prelevamento del campione

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

L'ispettore, dopo aver esaminato la massa di prodotto in stagionatura, per le verifiche di peso, forma, Crosta, verifica a caso 10 forme; da queste ne estrae una a caso da cui preleva 1 campione diviso in 4 aliquote, 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 (vedi cap 12).

Porzionatori

10.5.1 Requisiti

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

- Mantenimento dell'identificazione del prodotto;
- Mantenimento della rintracciabilità del prodotto;
- Caratteristiche dell'etichettatura

Vedi punto 7.1 del presente Piano di Controllo

10.5.2 Autocontrollo.

Il Porzionatore deve dare evidenza che:

- i requisiti cogenti siano rispettati;
- il prodotto provenga da stagionatori iscritti al sistema di controllo;
- l'identificazione sia mantenuta dal ricevimento sino alla immissione al consumo; Il soggetto iscritto deve dichiarare il tipo di separazione adottata in azienda (mod da allegare alla domanda). Nel caso di separazione "spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "temporale" devono essere registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto destinato alla denominazione protetta "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP".
- la rintracciabilità del prodotto sia garantita da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione che devono essere adeguatamente conservate;
- le etichette siano conformi e preventivamente approvate dal Consorzio di tutela riconosciuto o, in mancanza di questo, dall'Istituto;
- il prodotto confezionato ed etichettato con la denominazione protetta "CANESTRATO DI MOLITERNO IGP" sia conforme al disciplinare ed abbia superato tutti i controlli previsti dal presente Piano.

Il porzionatore deve essere in grado, attraverso un registro di carico e scarico e/o una scheda di lavorazione, di risalire al conferente, al peso e numero di forme in ingresso, al lotto di produzione, al peso complessivo del prodotto ottenuto ed al numero dei pezzi in uscita.

Il soggetto iscritto deve tenere registrazioni del prodotto fresco in entrata e della produzione realizzata, il registro di carico e di scarico delle etichette conformi e comunicare annualmente all'Istituto, entro il 15 gennaio dell'anno successivo, indicando le quantità del prodotto (peso e n° forme/confezioni) in entrata ed in uscita (distinto per lotto e fornitore/destinatario).

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

Le dette registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da ISMECERTE 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 ISMECERTE.

10.5.3 Controlli ISMECERTE

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

Ogni anno, inoltre, l'Istituto controlla tutti i soggetti iscritti, mediante ispezioni anche senza preavviso.

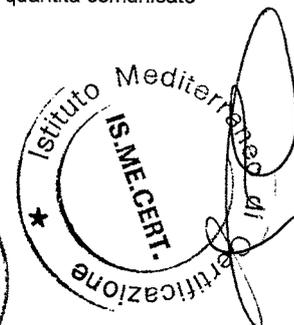
Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da ISMECERTE.

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

T di prodotto	verifiche annuali in produzione
fino a 5	1
da 5 a 10	2
da 10 a 50	3
oltre 50	3

Le verifiche ispettive, possono essere completati entro il primo trimestre dell'anno successivo.

10.5.4 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 corretta identificazione del prodotto in tutto il ciclo di lavorazione;
3. la provenienza del prodotto (attraverso la verifica della documentazione di trasporto);
4. le registrazioni per la rintracciabilità del prodotto (controllo del registro di carico e scarico);
5. la conformità dell'etichettatura e registro carico e scarico etichette.

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 "Canestrato di Moliterno IGP";
- 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 "Canestrato di Moliterno IGP".

Tutte le non conformità gravi saranno notificate al ICQRF. Ove previsto potrà essere effettuata una verifica Ispettiva supplementare; essa sarà pianificata 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.

