

CAMERA DI COMMERCIO DI FROSINONE	PIANO DEI CONTROLLI FORMAGGIO DOP PECORINO DI PICINISCO	Normal.dotmDisp ositivo_Picinisco_ 0-1 Rev. 0 del 16/01/14 pag. 1 di 37
---	--	--



Regolamento UE n.1161/2013 denominazione registrata il 07/11/2013

**Dispositivo dei Controlli
DOP
Pecorino di Picinisco**

REV.	DATA	PREPARATO	VERIFICATO Responsabile	APPROVATO Segretario Generale
0	16/01/2014	Maria Rita Liburdi	Maria Rita Liburdi	Federico Sisti

CAMERA DI COMMERCIO DI FROSINONE	PIANO DEI CONTROLLI FORMAGGIO DOP PECORINO DI PICINISCO	Normal.dotmDisp ositivo_Picinisco_ 0-1 Rev. 0 del 16/01/14 pag. 2 di 37
---	--	--

1. Premessa	3
2. Scopo e campo di applicazione.....	3
3. Riferimenti normativi:	4
3.1. Struttura Organizzativa e gestione attività di controllo e vigilanza.....	5
4. Definizioni e abbreviazioni.....	6
4.1. Definizioni	6
4.2. Abbreviazioni.....	9
5. Soggetti coinvolti	9
5.1 Adesione al sistema dei controlli	10
5.1.1. Riconoscimento iniziale.....	10
5.1.1.1 Riconoscimento iniziale Allevatore/Produttori di latte.....	11
5.1.1.2 Riconoscimento iniziale Caseificatori	11
5.1.1.3. Riconoscimento iniziale Stagionatori	12
5.1.1.4. Riconoscimento iniziale Porzionatori	13
5.2. Validità del riconoscimento	14
5.2.1. Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema.....	14
5.3. Rinuncia o cessazione dell'attività.....	15
6. Requisiti di Conformità.....	15
7. Piano dei Controlli	18
7.1 Generalità	18
7.1.1 Controlli Allevatori/Produttori latte – Autocontrollo	20
7.1.2 Controlli Caseifici – Autocontrollo	21
7.1.3. Controlli Stagionatori – Autocontrollo	21
7.1.4. Controlli Porzionatori – Autocontrollo.....	23
7.2.1. Ricevimento di latte al caseificio	23
7.2.2. Trasformazione della materia prima in prodotto finito.....	24
7.2.3. Documentazione sistematicamente trasmessa alla Camera di Commercio	25
7.2.4. Separazione linee di lavorazione prodotto DOP da prodotto simile	26
8. Verifiche Ispettive.....	26
8.1. Controlli Allevatori/Produttori di Latte – Verifiche ispettive di controllo.....	27
8.2. Controlli Caseifici – Verifiche Ispettive di Controllo.....	28
8.3 Controlli Stagionatori – Verifiche ispettive di controllo	28
8.4 Controlli Porzionatori – Verifiche Ispettive di Controllo	29
8.5 Modalità di prelevamento del campione.....	30
8.5.1. Aliquota di revisione.....	31
9. Etichettatura	32
10. Gestione delle Non Conformità	32
10.1. Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	32
10.2. Gestione delle non conformità da parte della Camera di Commercio di FR	33
11. Ricorsi.....	33
12. Riservatezza	34
.....	34
13. Quote dovute.....	34

1. Premessa

Il Regolamento (CE) 1151/2012 del Consiglio del 21.11.2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.) o della Indicazione Geografica Protetta (I.G.P.) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, autorizzati dagli Stati Membri (Regolamento CE 1151/2012).

La Camera di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura (C.C.I.A.A.) di Frosinone, quale Autorità Pubblica designata 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 "Pecorino di Picinisco DOP".

Il presente Dispositivo di Controllo, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso per la registrazione ai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché il formaggio possa essere identificato con la denominazione "Pecorino di Picinisco" ed in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima, di trasformazione e stagionatura, 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/etichettatura al momento dell'immissione del prodotto al consumo;
- 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 dalla Camera di Commercio di Frosinone al fine di accertare la 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, originano le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva.

Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive effettuate dalla C.C.I.A.A. di Frosinone. Pertanto, i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti dalla C.C.I.A.A. di Frosinone.

2. Scopo e campo di applicazione

Il presente dispositivo di controllo persegue la finalità di identificare ed assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati applicabili e alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del presente

Piano (procedure e tempistiche definite) per la filiera di produzione del prodotto della Denominazione Pecorino di Picinisco e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata che concorrono alla produzione della denominazione stessa. Questi soggetti sono costituiti dagli allevamenti produttori di latte, dai caseificatori, dagli stagionatori e dai porzionatori.

3. Riferimenti normativi:

- **Regolamento (CE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21/11/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli ed alimentari;
- **Regolamento (CE) n. 1898/06** e successive modifiche 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;
- **Reg. CE n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. L 031 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
- **Reg.(CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004** sull'igiene dei prodotti alimentari
- **Reg. (CE) n. 853/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004** che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale.
- **Reg.(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
- **Reg. (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
- **Reg. (CE) n. 2073/2005 della Commissione, del 15 novembre 2005**, sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari .
- **Reg. 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
- **Reg. 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

- **Dir. CE 20 marzo del 2000 n. 13:** riavvicinamento delle legislazioni degli Stati membri concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.
- **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.
- **D.Lgs. 19 novembre 2004 n. 297** 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 pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004.
- **Decreto Legislativo n. 109 del 27 gennaio 1992** e successive modifiche: Attuazione della direttiva 89/395/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

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";

Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 22966 del 30/11/07 concernente la separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione di origine protetta da quelle generiche;

Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 novembre 2007 (prot. n. 22897), avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori;

Nota del Ministero delle politiche agricole e forestali del 5 ottobre 2012 (prot. n° 25742) concernente la dicitura "Certificata da Autorità Pubblica designata dal MIPAAF ai sensi dell'art. 10 del Reg. (CE) 510/2006" su prodotti DOP/IGP;

DM 15 aprile 2013 (GU n.97 del 26 aprile 2013) – procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari

Legge 21/12/99 n. 526 "Disposizioni per, l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee" – legge comunitaria 1997/1999 con particolare riferimento all'articolo 14;

Provvedimento 07/11/2013 (G.U. n. L 309/9) del 19/11/2013) - Reg. UE 1161/2013 della Commissione del 07/11/13 concernente l'iscrizione del Pecorino di Picinisco come denominazione di origine protetta;

Provvedimento 25 novembre 2013 (GU n. 291 del 12/12/2013) relativo alla iscrizione della denominazione "Pecorino di Picinisco" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;

UNI CEI EN 45011 marzo 1999 "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di Certificazione di prodotti";

UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".

3.1. Struttura Organizzativa e gestione attività di controllo e vigilanza

L'organo di controllo per la produzione "Pecorino di Picinisco" è la Camera di Commercio di Frosinone con sede a Frosinone in Viale Roma.

Gli organi della Camera di Commercio sono i seguenti:

- Consiglio camerale: è l'organo politico primario della Camera di Commercio, ne determina l'indirizzo generale, ne controlla l'attuazione, adotta gli atti fondamentali attribuiti dalla legge alle sue competenze ed esercita le altre funzioni stabilite dallo Statuto dell'Ente.
- Giunta Camerale: è l'organo esecutivo della Camera di Commercio.
- Presidente: ha la guida politica e generale della Camera di Commercio e ne ha la rappresentanza legale ed istituzionale. Esercita le funzioni che gli sono attribuite dalla legge e dallo Statuto dell'Ente.
- Collegio dei Revisori dei Conti.
- Segretario Generale: svolge le funzioni di vertice dell'amministrazione della Camera di Commercio, svolge le funzioni che gli sono state assegnate dalla legge ed assiste gli organi di governo dell'Ente.

L'organizzazione dell'Ente, ai fini dell'attività di controllo della denominazione Pecorino di Picinisco, è la seguente:

Ufficio controlli e certificazioni (Ufficio Agricoltura)

Gestisce i rapporti con il pubblico.

Raccoglie e conserva tutta la documentazione relativa alle pratiche di certificazione.

Predispose ed elabora i certificati e tutta la documentazione.

Predispose ed esegue le verifiche documentali dei soggetti della filiera previste dal Piano dei controlli, utilizzando a tal fine personale qualificato.

Sorveglia sull'operato dei tecnici coinvolti e ne valuta l'efficacia.

Riceve i reclami attinenti l'attività della Camera di Commercio.

Comitato di certificazione di prodotto

E' l'organo all'interno del quale è garantita la competenza tecnica e la rappresentatività delle parti interessate. E' chiamato a deliberare e a ratificare le decisioni relative alla certificazione di prodotto svolte dalla struttura. Il Comitato di certificazione ed il Presidente sono nominati dalla Giunta camerale. Il Comitato è composto da:

- Segretario Generale dell'Ente che svolge le funzioni di presidente del Comitato stesso,
- dal Responsabile dell'Ufficio Agricoltura,
- da un componente tecnico esperto della materia,
- da due componenti rappresentanti le Associazioni di categoria.

Consulta per i ricorsi.

Contro le decisioni prese dalla CCIAA, l'operatore ha facoltà di fare ricorso inoltrandolo, tramite raccomandata AR, alla CCIAA, esponendo le ragioni del dissenso.

La CCIAA provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso e invia la documentazione alla Consulta dei Ricorsi che deve rispondere entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. La Consulta, nominata dalla Giunta camerale, è costituita dal Presidente della Camera di Commercio o suo delegato, un Dirigente della Camera di Commercio o suo delegato, un tecnico esperto della materia.

Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

4. Definizioni e abbreviazioni

4.1. Definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 8402 e UNI CEI EN 45020 e nella Norma UNI EN ISO 9000:2000 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

Pecorino di Picinisco D.O.P.: prodotto finito conforme recante il contrassegno/logo della denominazione.

Attestazione di conformità: atto mediante il quale la Camera di Commercio - Servizio Certificazione dichiara che un prodotto, un processo e una organizzazione sono conformi ai requisiti applicabili dettagliati nel presente piano e nel disciplinare ufficiale approvato dalle competenti Autorità;

Attività di registrazione iniziale: attività previste dal piano di controllo, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo ad essere inserito nel sistema di controllo e certificazione della Camera di Commercio.

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità della DOP "Pecorino di Picinisco" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. Le modalità di registrazione relative all'autocontrollo riferito al requisito identificazione/tracciabilità/rintracciabilità possono essere personalizzate dai singoli operatori salvaguardando i principi stabiliti nel piano di controllo, di identificazione della materia prima e del prodotto idoneo per l'immissione al consumo. In autocontrollo ogni soggetto della filiera deve accertarsi della corretta documentazione di fornitura e della corretta identificazione della materia prima e/o prodotto da parte del conferitore.

Azione correttiva: insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

Autorità di vigilanza: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – ICQRF e Regione Lazio.

Codice Identificativo C.C.I.A.A. FR: codice alfa/numerico, attribuito dalla Camera di Commercio di FR, che identifica i singoli operatori riconosciuti, composto da un numero progressivo e da una lettera (A- C – S - P) che indica, rispettivamente, la categoria di Produttore di latte, Caseificatore, Stagionatore Porzionatore.

Produttore latte: soggetto identificato e in possesso del riconoscimento che attraverso l'allevamento di ovi-caprini fornisce al caseificatore latte idoneo a produrre "Pecorino di Picinisco DOP";

Caseificatore: soggetto identificato e riconosciuto che conduce un impianto di

trasformazione ubicato nella zona di produzione prevista dal Disciplinare lavorando latte idoneo a produrre "Pecorino di Picinisco";

Stagionatore: soggetto identificato e riconosciuto che conduce un impianto di stagionatura ubicato nella zona di produzione prevista dal Disciplinare, che utilizza formaggio idoneo e procede alla stagionatura;

Porzionatore/confezionatore: soggetto identificato e riconosciuto che controlla i processi di porzionatura e confezionamento.

Dispositivo di controllo: documento, redatto dall'OdC, che pianifica le attività di controllo volte a verificare che il processo di produzione di Pecorino di Picinisco D.O.P. sia conforme ai requisiti descritti nel Disciplinare di produzione.

Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.): marchio di origine attribuito a quegli alimenti le cui peculiari caratteristiche qualitative dipendono essenzialmente o esclusivamente dal territorio in cui sono prodotti. Affinché un prodotto sia D.O.P. tutte le fasi di produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire in un'area geografica delimitata e devono attenersi alle regole produttive stabilite nel Disciplinare di produzione;

Etichetta: targhetta costituita da una parte obbligatoria per legge e da una facoltativa;

Filiera: insieme di aziende che concorrono alla formazione, distribuzione, e commercializzazione di un prodotto alimentare;

Elenco dei produttori di latte: documento emesso dalla Camera di Commercio di FR riportante il nome dei produttori di latte che producono latte conforme al Disciplinare per la produzione del formaggio "Pecorino di Picinisco DOP";

Elenco dei caseificatori: documento emesso dalla Camera di Commercio di FR riportante

il nome dei produttori di "Pecorino di Picinisco" che trasformano il latte e producono formaggio "Pecorino di Picinisco DOP" in conformità al Disciplinare di produzione;

Elenco degli stagionatori: documento emesso dalla Camera di Commercio di FR riportante il nome dei produttori di "Pecorino di Picinisco DOP" che stagionano in conformità al Disciplinare di produzione;

Elenco Porzionatori documento emesso dalla Camera di Commercio di FR riportante il nome dei produttori di "Pecorino di Picinisco DOP" che porzionano in conformità al Disciplinare di produzione;

Consorzio di Tutela: Consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21.12.1999 n.526, con particolare riferimento all'art.14.

Controllo di conformità: atto mediante il quale la Camera di Commercio verifica il rispetto dei requisiti di conformità del prodotto "Pecorino di Picinisco DOP" specificati nel Disciplinare e nel presente dispositivo di controllo ai fini del rilascio dell'Attestazione di conformità.

Disciplinare: Documento che specifica i requisiti obbligatori del "Pecorino di Picinisco DOP" e del procedimento necessario alla sua realizzazione, depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ed i competenti Servizi dell'Unione Europea.

Non conformità: mancato rispetto di requisiti specificati. Le non conformità possono essere:

- **gravi:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Il prodotto non può essere identificato come "Pecorino di Picinisco" DOP
- **lievi:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Il prodotto può essere identificato come "Pecorino di Picinisco" DOP

Operatore richiedente: Allevatore/Produttore di latte, Caseificatore, Stagionatore e Porzionatore che presenta alla Camera di Commercio di FR l'adesione al sistema dei controlli;

Prodotto generico formaggio ottenuto da latte ovino o ovi-caprino che non sia "Pecorino di Picinisco D.O.P".;

Operatore riconosciuto: soggetto identificato e riconosciuto inserito nel sistema di controllo della denominazione "Pecorino di Picinisco DOP" per le attività ai fini della denominazione presso siti produttivi identificati;

Partita di formaggio: Quantità omogenea di prodotto per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita s'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, fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno della comunità". Le indicazioni di cui all'art. 1. paragrafo 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità dei summenzionati produttori".

Prodotto finito: formaggio ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il contrassegno distintivo del "Pecorino di Picinisco DOP";

Rintracciabilità: procedura di ricostruzione della storia di un prodotto adeguatamente tracciato;

Unità produttiva: luogo in cui l'imprenditore agricolo esercita la sua professione;

Zona di Produzione: zona delimitata per la produzione del "Pecorino di Picinisco DOP" prevista dal Disciplinare;

Prodotto fresco: prodotto non finito già con apposizione di identificativo di rintracciabilità ottenuto dalla trasformazione del latte conformemente al Disciplinare "Pecorino di Picinisco" da sottoporre a stagionatura per il periodo minimo stabilito;

Marchiatura finale: si intende l'attività di apposizione, sul prodotto finito idoneo, del marchio/contrassegno distintivo la Denominazione d'Origine Protetta. Tale marchiatura viene effettuata mediante pelure su una faccia piana delle forme stagionate e risultate idonee.

Verifica Ispettiva: esame sistematico e indipendente, mirato a stabilire se le attività svolte per le qualità ed i risultati ottenuti sono in accordo con quanto stabilito e se quanto stabilito viene attuato efficacemente e risulta idoneo al conseguimento degli obiettivi;

Lotto: insieme di unità di vendita del formaggio "Pecorino di Picinisco DOP", prodotto, fabbricato e stagionato in circostanze praticamente identiche per cui è possibile la identificazione e la rintracciabilità (art. 13 – d. lgs 109/92). Il lotto è determinato dal produttore o dal primo venditore stabilito nella Comunità europea ed è apposto sotto la propria responsabilità (art. 13 – d.lgs 109/92).

Placca o Matrice di caseina: Piastra identificativa in materiale caseinico applicata sulla forma di formaggio "Pecorino di Picinisco DOP" riportante un numero seriale e/o un codice alfa numerico che identifica in modo univoco ogni singola forma.

Organismo di certificazione: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Frosinone – Servizio di Certificazione (Camera di Commercio).

4.2. Abbreviazioni

MiPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali – ICQRF;

ICQRF: Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari;

CAMERA DI COMMERCIO/CCIAA: Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Frosinone - Servizio di certificazione;

NC: non conformità;

A.C: Azione Correttiva;

D.O.P.: Denominazione di Origine Protetta;

O.d.C: Organismo di Controllo;

V.I. : Verifica Ispettiva.

A: Allevatore/Produttore di latte;

C: Caseificatore;

S: Stagionatore;

P: Porzionatore.

5. Soggetti coinvolti

I soggetti della filiera disciplinata (allevatori/produttori latte, caseificatori e stagionatori, complessivamente indicati come operatori), ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare che concorrono alla produzione di formaggio che si vuole identificare come "Pecorino di Picinisco DOP", devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità ed alle prescrizioni previste dal presente dispositivo di controllo.

Essendo la produzione di "Pecorino di Picinisco D.O.P." effettuata tutto l'anno, i produttori possono presentare la domanda di adesione in qualsiasi momento all'O.d.C.. È cura della Camera di Commercio di FR procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del Disciplinare secondo le modalità e le frequenze riportate nel presente Dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

5.1 Adesione al sistema dei controlli

Per l'accesso al sistema di controllo del "Pecorino di Picinisco DOP" ogni soggetto interessato deve produrre alla Camera di Commercio FR specifica richiesta di adesione **(Modd. 1 – 7 – 11 - 16)**.

Le richieste di accesso al sistema di controllo, redatte e sottoscritte direttamente dai richiedenti e corredate da documentazione accessoria secondo quanto previsto nei singoli formati predisposti, possono essere presentate alla Camera di Commercio FR:

a) Direttamente dal soggetto operatore (produttore di latte, caseificatore, stagionatore, porzionatore);

b) Dal Consorzio di tutela incaricato in nome e per conto sia dei propri associati che per altri soggetti in forza di specifica delega. La delega deve contenere la previsione che la

responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. Le eventuali fatturazioni intestate al Consorzio di tutela riporteranno l'evidenza dei costi imputati per ciascun operatore.

5.1.1. Riconoscimento iniziale

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che la Camera di Commercio di FR effettuerà per ammettere gli Operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

Ricevuta la domanda di adesione al circuito tutelato (**Mod. 1: Allevatori/Produttori di latte – Mod. 7: Caseificatori - Mod.11 Stagionatori – Mod. 16 Porzionatori**) completa della documentazione prevista, la Camera di Commercio di FR verifica l'adeguatezza, la completezza e la conformità delle informazioni in essa contenute, entro 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento dell'istanza. In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni, la Camera di Commercio di FR procede alla verifica ispettiva iniziale presso l'operatore per l'iscrizione dello stesso nei distinti elenchi D.O.P.

Qualora la documentazione di richiesta dovesse risultare incompleta o non adeguata, sarà fornita comunicazione al richiedente, con richiesta di integrazione di quanto necessario. Se la documentazione inviata è conforme, la Camera di Commercio di FR predispone la Verifica Ispettiva di riconoscimento iniziale, nel corso della quale controlla la coerenza dei dati dichiarati sui moduli di adesione e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità si procede con la valutazione dell'istruzione esperita da parte del Comitato di Certificazione della Camera di Commercio di FR.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare alla concessione, il Comitato di Certificazione delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo elenco.

La Camera di Commercio di FR trasmette gli Elenchi aggiornati degli allevatori/produttori di latte, dei caseificatori, degli stagionatori e dei Porzionatori (**Mod. 17 - Mod. 18 – Mod. 19 – Mod. 25**) al MiPAAF, al Consorzio di Tutela e agli operatori iscritti. A ciascuno degli allevatori/produttori di latte, dei caseificatori, degli stagionatori e dei Porzionatori riconosciuti sarà inviato, l'attestato d'iscrizione (**Mod. 21**) con il Codice Identificativo della Camera di Commercio che gli è stato attribuito.

La Camera di Commercio di FR trasmette gli Elenchi aggiornati degli allevatori/produttori di latte, dei caseificatori, degli stagionatori e dei Porzionatori (**Mod. 17 - Mod. 18 – Mod. 19 – Mod. 25**) al MiPAAF, al Consorzio di Tutela e agli operatori iscritti. A ciascuno degli allevatori/produttori di latte, dei caseificatori, degli stagionatori e dei Porzionatori riconosciuti sarà inviato, l'attestato d'iscrizione (**Mod. 21**) con il Codice Identificativo della Camera di Commercio che gli è stato attribuito.

5.1.1.1 Riconoscimento iniziale Allevatore/Produttori di latte

Ricevuta la domanda di adesione dell'allevatore/produttore di latte con allegato la dichiarazione di destinazione del latte (**Mod. 2.**) la Camera di Commercio di FR verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni, la Camera di Commercio di FR predispone ed effettua il controllo sugli Allevatori/Produttori di latte, disponendo l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento e per la verifica delle dichiarazioni fornite con la richiesta di iscrizione all'Elenco degli Allevatori/produttori di latte (**Mod. 17**) e delle condizioni previste dal disciplinare.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, le seguenti caratteristiche:

- ubicazione degli allevamenti e dei pascoli nelle zone previste dal Disciplinare;
- razza e/o incroci previsti, numero degli animali allevati e qualifica sanitaria;

- modalità di produzione e conservazione del latte;
- dati sull'alimentazione degli animali e sull'utilizzazione di mangimi (**Mod. 3**).

L'iscrizione degli operatori nel relativo elenco viene comunicata dalla Camera di Commercio di FR agli stessi operatori ed al Consorzio di Tutela incaricato ove esistente.

Gli allevamenti che non hanno i requisiti previsti non vengono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre latte da destinare alla fabbricazione di "Pecorino di Picinisco D.O.P."

Eventuali variazioni successive dei dati contenuti nella domanda di adesione devono essere comunicate dagli allevatori/produttori di latte alla Camera di Commercio di FR, entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Solamente nel caso in cui la qualifica sanitaria sia revocata, il produttore dovrà sospendere immediatamente la produzione e darne comunicazione alla Camera di Commercio di FR.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, la Camera di Commercio di FR predispone ed effettua, sugli operatori riconosciuti, i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nello Schema dei Controlli del formaggio "Pecorino di Picinisco D.O.P."

5.1.1.2 Riconoscimento iniziale Caseificatori

Ricevuta la domanda di adesione del caseificatore la Camera di Commercio di FR verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

Alla domanda di adesione i caseificatori devono allegare i seguenti documenti:

- Planimetria descrittiva dello stabilimento con evidenza delle linee di lavorazione;
- Autorizzazione sanitaria;
- Eventuale dichiarazione di separazione delle linee;
- Elenco delle attrezzature;

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni, la Camera di Commercio di FR predispone ed effettua il controllo sul Caseificatore, disponendo l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento e per la verifica delle dichiarazioni fornite con la richiesta di iscrizione all'Elenco dei Caseificatori (**Mod. 18**) e delle condizioni previste dal disciplinare."

Oggetto della valutazione iniziale all'interno del caseificio saranno i seguenti requisiti:

- Ubicazione del caseificio;
- Adeguatezza dei locali e delle attrezzature;
- Idonea attrezzatura per il trasporto del latte dal luogo della mungitura al caseificio;
- Netta distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla D.O.P.;
- Serbatoi di stoccaggio separati;
- Disponibilità di attrezzature ed impianti adeguati alla conservazione del latte e del formaggio.

L'iscrizione degli operatori nel relativo elenco viene comunicata dalla Camera di Commercio di FR agli stessi operatori ed al Consorzio di Tutela incaricato ove esistente.

Qualora il caseificatore effettua anche la stagionatura:

- indicare la disponibilità di attrezzature ed impianti adeguati alla stagionatura dei formaggi;
- l'adeguatezza dei sistemi previsti per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni;
- assicurare una netta ed identificata distinzione fisica delle aree di stagionatura dedicate alla DOP, dal ricevimento del formaggio idoneo **fino alla fase di etichettatura, da ogni altra linea di lavorazione nel caso in cui si stagioni formaggio diverso dal "Pecorino di Picinisco DOP"**.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di adesione devono essere comunicate alla Camera di Commercio di FR entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, la Camera di Commercio di FR predispone ed effettua sugli operatori idonei, i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nello "Schema dei controlli del formaggio "Pecorino di Picinisco DOP.

Prima dell'inizio dell'attività dovranno essere forniti i nominativi dei produttori di latte **(Mod. 5) (Tratti dal Mod. 17)** regolarmente iscritti alla D.O.P., da aggiornare ogni qualvolta si iscrive o si cancella un fornitore idoneo.

5.1.1.3. Riconoscimento iniziale Stagionatori

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista **(Mod. 11)**, la Camera di Commercio di FR verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della presentazione dell'istanza di assoggettamento ai controlli di conformità. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni, la Camera di Commercio di FR predispone ed effettua il controllo sui centri di stagionatura disponendo l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento e per la verifica delle dichiarazioni fornite con la richiesta di iscrizione all'Elenco degli Stagionatori **(Mod. 19)** e delle condizioni previste dal disciplinare.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento la Camera di Commercio di FR verifica la

rispondenza alla realtà dei dati dichiarati sui moduli di richiesta di iscrizione all'Elenco e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

Oggetto della valutazione iniziale saranno la disponibilità di attrezzature ed impianti adeguati alla stagionatura dei formaggi per la produzione di "Pecorino di Picinisco DOP" nonché l'adeguatezza dei sistemi previsti per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni.

Per gli stagionatori, qualora nel corso della verifica ispettiva iniziale non siano emerse situazioni tali da richiedere un supplemento di istruttoria, a positivo riscontro dell'ispezione iniziale consegue l'iscrizione dell'azienda fra i soggetti riconosciuti nel relativo Elenco degli Stagionatori **(Mod. 19)**.

Nei centri di stagionatura deve essere assicurata una netta ed identificata distinzione fisica delle aree di stagionatura dedicate alla DOP, dal ricevimento del formaggio

idoneo fino alla fase di etichettatura.

Con la domanda di adesione deve essere trasmessa alla Camera di Commercio di FR la planimetria descrittiva dello stabilimento con evidenza dei reparti dedicati alla DOP e con evidenza della destinazione di tutti i locali dello stabilimento (uffici, magazzini, celle, etc.), sia DOP che non DOP.

L'iscrizione degli operatori nel relativo elenco (**Mod. 19**) viene comunicata dalla Camera di Commercio di FR agli stessi operatori ed al Consorzio di Tutela incaricato ove esistente.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate alla Camera di Commercio di FR entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, la Camera di Commercio di FR predispone ed effettua sugli operatori idonei, i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nello "Schema dei controlli del formaggio "Pecorino di Picinisco DOP".

Prima dell'inizio dell'attività dovranno essere forniti i nominativi dei caseificatori (**Mod.5**) (**Tratti dal Mod. 18**) fornitori di formaggio "Pecorino di Picinisco" DOP da stagionare regolarmente iscritti alla D.O.P., da aggiornare ogni qualvolta si iscrive o si cancella un fornitore idoneo.

5.1.1.4. Riconoscimento iniziale Porzionatori

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista (**Mod. 16**), la Camera di Commercio di FR verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 30 giorni lavorativi dalla data di ricevimento della presentazione dell'istanza di assoggettamento ai controlli di conformità. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni, la Camera di Commercio di FR predispone ed effettua il controllo sui centri di Porzionatura disponendo l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento e per la verifica delle dichiarazioni fornite con la richiesta di iscrizione all'Elenco dei Porzionatori (**Mod. 25**) e delle condizioni previste dal disciplinare.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento la Camera di Commercio di FR verifica la

rispondenza alla realtà dei dati dichiarati sui moduli di richiesta di iscrizione all'Elenco e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

Oggetto della valutazione iniziale saranno la disponibilità di attrezzature ed impianti adeguati alla Porzionatura e confezionamento dei formaggi per la produzione di "Pecorino di Picinisco DOP" nonché l'adeguatezza dei sistemi previsti per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni.

Per i Porzionatori, qualora nel corso della verifica ispettiva iniziale non siano emerse situazioni tali da richiedere un supplemento di istruttoria, a positivo riscontro dell'ispezione iniziale consegue l'iscrizione dell'azienda fra i soggetti riconosciuti nel relativo Elenco dei Porzionatori (**Mod. 25**).

Nei centri di Porzionatura deve essere assicurata una netta ed identificata distinzione fisica delle aree di porzionatura dedicate alla DOP, dal ricevimento del formaggio

idoneo fino alla fase di etichettatura.

Con la domanda di adesione deve essere trasmessa alla Camera di Commercio di FR la planimetria descrittiva dello stabilimento con evidenza dei reparti dedicati alla DOP e con evidenza della destinazione di tutti i locali dello stabilimento (uffici, magazzini, celle, etc.), sia DOP che non DOP.

L'iscrizione degli operatori nel relativo elenco (**Mod. 25**) viene comunicata dalla Camera di Commercio di FR agli stessi operatori ed al Consorzio di Tutela incaricato ove esistente.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate alla Camera di Commercio di FR entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, la Camera di Commercio di FR predispone ed effettua sugli operatori idonei, i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nello "Schema dei controlli del formaggio "Pecorino di Picinisco DOP".

Prima dell'inizio dell'attività dovranno essere forniti i nominativi degli stagionatori (**Mod.5**) (**Tratti dal Mod. 19**) fornitori di formaggio "Pecorino di Picinisco" DOP da Porzionare regolarmente iscritti alla D.O.P., da aggiornare ogni qualvolta si iscrive o si cancella un fornitore idoneo.

5.2. Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della denominazione "Pecorino di Picinisco DOP", fatti salvi i casi di sospensione, revoca o recesso volontario del soggetto, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata alla Camera di Commercio di FR ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità. In assenza di formale notifica di recesso dal sistema dei controllo, l'adesione degli operatori si considera confermata anche per le successive annualità.

5.2.1. Variazioni alle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura, ovvero in caso di variazioni relative all'ubicazione degli allevamenti, alla razza allevata, alle attrezzature utilizzate in caseificio, etc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione "Pecorino di Picinisco DOP" (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, tutti gli operatori sono tenuti a darne comunicazione scritta alla Camera di Commercio di FR, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

La Camera di Commercio di FR, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

Nel caso in cui le modifiche siano tali da non pregiudicare il soddisfacimento dei requisiti,

le stese saranno oggetto di valutazione nel corso delle ispezioni ordinarie effettuate dalla CCOAA di FR, secondo le indicazioni e le frequenze riportate nello schema dei controlli. Per gli impianti di caseificazione di stagionatura e di Porzionatura, in caso di nuove strutture o di ampliamento di strutture preesistenti, alla comunicazione vanno allegate le nuove autorizzazioni sanitarie e le nuove planimetrie.

5.3. Rinuncia o cessazione dell'attività

Nei casi in cui un operatore riconosciuto per la denominazione "Pecorino di Picinisco DOP" intenda recedere dal sistema di controllo deve trasmettere alla Camera di Commercio di FR la comunicazione di recesso entro 15 giorni per l'applicazione delle procedure di aggiornamento dagli elenchi della denominazione.

La Camera di Commercio di FR 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.

La notifica del recesso comporta la cancellazione dell'operatore interessato dal relativo elenco detenuto dalla Camera di Commercio di FR. Qualora un operatore interessato dalla cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione "Pecorino di Picinisco DOP" si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

6. Requisiti di Conformità

I soggetti che intendono partecipare alla filiera produttiva del Formaggio "Pecorino di Picinisco DOP" devono assoggettarsi al controllo attuato dalla Camera di Commercio di FR e operare in conformità al Disciplinare di produzione del Formaggio "Pecorino di Picinisco DOP" e al presente Dispositivo di Controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.

Si riportano, di seguito, i requisiti di conformità da rispettare nella produzione del Formaggio "Pecorino di Picinisco DOP". Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nello "Schema dei controlli del formaggio "Pecorino di Picinisco" allegato al presente dispositivo che ne costituisce parte integrante.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1. Il processo produttivo ed i prodotti devono essere opportunamente identificati dalla produzione della materia prima, alle fasi di lavorazione ed etichettatura del prodotto finito. Occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito (materia prima, prodotto trasformato) verificando la documentazione di trasporto e le registrazioni aziendali. La rintracciabilità delle partite di prodotto deve essere garantita da idonea identificazione del prodotto stesso e da opportune registrazioni delle attività di stoccaggio e movimentazione dei lotti.

A.2. Il processo produttivo viene monitorato documentando gli input e gli output. In questo modo e, attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, dei produttori di latte, dei caseificatori, stagionatori e porzionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva all'Ente certificatore delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano dei controlli.

B. Razze allevabili

B.1. Il formaggio Pecorino di Picinisco è un formaggio di forma cilindrica a facce piane, a latte crudo e a pasta cruda, ottenuto da latte ovino delle razze di Sopravissana, Comisana, Massese o incroci con almeno una di queste razze. E' ammesso l'utilizzo di latte di capra proveniente dalle razze a diffusione limitata quali Capra grigia ciociara, Capra bianca monticellana, Capra capestrina o incroci con almeno una di queste, per una percentuale massima del 25%. Per la produzione del "Pecorino di Picinisco" DOP, è ammesso, esclusivamente, l'utilizzo di latte crudo intero proveniente da una o più mungiture.

C. Zona di produzione

C.1. La zona di produzione del formaggio Pecorino di Picinisco comprende i territori dei seguenti comuni: Acquafondata, Alvito, Atina, Belmonte Castello, Campoli Appennino, Casalattico, Casalvieri, Fontechiari, Gallinaro, Pescosolido, Picinisco, Posta Fibreno, San Biagio Saracinisco, San Donato Val di Comino, Settefrati, Terelle, Vallerotonda, Villa Latina, Vicalvi, Viticuso.

C.2. Le operazioni di produzione del latte, di caseificazione e di stagionatura devono avvenire nella zona delimitata al pt. C.1 del presente dispositivo di controllo.

D. Allevamento ed alimentazione degli animali

D.1 Allevamento

Il latte ovino o ovi-caprino utilizzato per la produzione del Formaggio "Pecorino di Picinisco" deve provenire da allevamenti situati nella zona di produzione individuata al pt. C.1 del presente dispositivo di controllo.

D.2. Alimentazione degli animali

L'alimentazione degli ovi-caprini deve provenire per almeno il 70% dalla zona di produzione. Deve basarsi su pascoli naturali e foraggi freschi ottenuti esclusivamente nell'areale di produzione di cui all'art.3 del Disciplinare.

Il periodo minimo di pascolo è di 8 mesi all'anno.

E' consentito, durante tutto l'arco dell'anno, l'integrazione con materie prime quali cereali, proteaginosi e sottoprodotti dell'industria molitoria ed olearia, somministrati singolarmente o in miscela aziendale tra loro per un massimo del 30%/capo di tal quale (t.q.) ingerito giornalmente.

E' inoltre consentito l'utilizzo di fieno di graminacee, di leguminose e di prato naturale, che rappresenta la quota prevalente di foraggio durante il periodo autunno-vernino, mentre durante il periodo primaverile-estivo non deve superare la quota del 15% /capo/giorno di tal quale (t.q.).

Per i soli capi non in lattazione è ammesso l'impiego di fieno-silo ed insilati.

E. Caratteristiche del Processo Produttivo

E.1 Trattamenti del latte

Il latte destinato alla produzione del "Pecorino di Picinisco" DOP, deve essere lavorato crudo.

Il latte qualora non venga lavorato entro le 2 ore dalla fine della mungitura, può essere raffrescato a una temperatura non superiore a +15°C e lavorato entro le 14 ore dalla fine mungitura oppure essere refrigerato a una temperatura compresa tra +4°C e +6°C e lavorato entro le 48 ore dalla fine mungitura.

E.2 Coagulazione

Deve essere utilizzato caglio in pasta di capretto o di agnello proveniente da animali lattanti allevati nella zona di produzione delimitata.

La temperatura di coagulazione è compresa tra +36°C e +38°C.

E.3 Trattamenti del coagulo

A fine coagulazione viene effettuata una rottura della cagliata, alla fine della quale i granuli del coagulo hanno la dimensione di un chicco di riso.

In caldaia viene eseguita una leggera pressatura del coagulo; la cagliata viene trasferita nelle forme dove si procede ad una pressatura manuale o mediante sovrapposizione delle forme.

E.4 Trattamenti successivi

È ammessa la scottatura delle forme in scotta bollente per un periodo compreso tra 2 e 5 minuti.

Dopo una breve fase di spurgo, le forme vengono sottoposte a salatura a secco per 12-24 ore in funzione della pezzatura. La quantità di sale utilizzata non deve essere inferiore a 20 g/kg di formaggio.

E.5 Stagionatura

La stagionatura che varia da un periodo di 30-60 giorni per la tipologia "Scamosciato" ad un periodo di oltre 90 giorni per lo "Stagionato" può avvenire in ambiente condizionato o in locale naturale. Le forme di formaggio vengono poste a stagionare preferibilmente su assi di legno di abete o faggio.

È consentito durante la stagionatura di sottoporre le forme a trattamenti a base di olio di oliva ed aceto di vino.

F. Caratteristiche al consumo

F.1 Il formaggio "Pecorino di Picinisco" DOP, immesso al consumo nelle tipologie "Scamosciato" e "Stagionato", presenta le seguenti caratteristiche:

F.1.1 Scamosciato:

Stagionatura: da 30 a 60 giorni;

Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm;

Altezza della scalzo: da 7 cm a 12 cm;

Pezzatura: da 0,7 kg a 2,5 kg;

Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;

Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore bianco tendente al giallo paglierino;

Umidità: inferiore al 45%

Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55%;

Sapore: dolce con spiccati aromi di pascolo di montagna. Assenza di odore di stalla.

F.1.2 Stagionato:

o Stagionatura: oltre 90 giorni;

o Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm;

o Altezza della scalzo: da 7 cm a 12 cm;

o Pezzatura: da 0,5 kg a 2 kg;

o Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;

- o Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore giallo paglierino;
- o Umidità: inferiore al 35%;
- o Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55%
- o Sapore: intenso e corposo che prosegue verso il piccante con la stagionatura, con spiccati aromi di pascolo di montagna. Assenza di odore di stalla.

F.2. Periodo di produzione: tutto l'anno.

G. Etichettatura e logotipo

G.1 Etichettatura

Il "Pecorino di Picinisco" DOP è commercializzato intero o porzionato nel rispetto della normativa vigente.

L'etichetta posta sulla forma intera o porzionata, reca obbligatoriamente a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- a) la designazione "Pecorino di Picinisco" deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari, indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione Origine Protetta o dal suo acronimo D.O.P.;
- b) Certificato da Autorità pubblica designata dal MIPAAF.

G.2 Logotipo

Il logo consta di un'area esterna perimetrale in pantone 382, ed una interna in pantone 575 nella quale è posta in alto la scritta di colore bianco e carattere franklin "Pecorino di Picinisco" e nella parte inferiore con medesimi caratteri e medesimo colore la scritta D.O.P. Al lato sx della stessa fascia compaiono 2 piccole strutture grafiche di colore pantone cool gray 3c - pantone 7427 (colori rappresentativi del comune di Picinisco) e la bandiera italiana. Nel corpo centrale del marchio compare una grande e sinuosa "p", che identifica sia l'iniziale di "Pecorino" sia di "Picinisco", diventando questo l'elemento caratterizzante. A lato del gambo della "P" compare una icona rappresentativa del muso di una pecora voltata a sinistra in pantone 575. In basso nel corpo centrale compaiono le forme grafiche a simboleggiare i monti della meta, nei pantone 377 - 378.



Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1.

- Il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.
- L'indicazione della tipologia "Scamosciato" o "Stagionato";
- Il lotto di produzione.

La designazione "Pecorino di Picinisco" è intraducibile.

Sulle etichette del prodotto DOP deve essere riportata anche la seguente dicitura: "Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf"

7. Piano dei Controlli

7.1 Generalità

Il prodotto DOP "Pecorino di Picinisco" è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di

produzione e al presente Dispositivo di controllo.

E' cura di ogni operatore, all'atto dell'accettazione del prodotto, 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 dell'avvenuto controllo. E' cura di ogni operatore accertarsi di conferire/vendere materia prima/prodotto di operatori iscritti alla DOP Pecorino di Picinisco. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti alla CCIAA di FR oppure consultabili sul sito della CCIAA.

I controlli possono essere suddivisi in:

- **Controlli interni (autocontrollo)**, corrispondenti alle attività di verifica, registrazione, misura e analisi svolte dagli Allevatori/Produttori di latte, dai Caseifici, dagli Stagionatori e dai Porzionatori a fronte dei requisiti di conformità.

Dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni, quest'ultime sono esaminate e valutate nel corso delle Verifiche Ispettive (ispezioni) effettuate dalla Camera di Commercio di FR a copertura del periodo di tempo intercorrente fra le 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 dalla Camera di Commercio di FR.

Per le registrazioni dell'autocontrollo gli operatori possono utilizzare propri registri, purché questi consentano una corretta tracciabilità del prodotto e la chiara registrazione di tutti i parametri di processo disciplinati.

- **Controlli esterni (controlli di conformità)**: attuati dalla Camera di Commercio di FR, che corrispondono a verifiche ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove di tipo sul prodotto.

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate ai precedenti paragrafi, i soggetti della filiera della DOP Pecorino di Picinisco sono assoggettati ai controlli di conformità per i requisiti disciplinati e applicabili secondo le modalità e le frequenze evidenziate nella "tabella dei controlli", pertanto nel corso del periodo di validità tutti i soggetti inseriti nel sistema di controllo e certificazione saranno sottoposti ad un'attività di sorveglianza consistente sia in valutazioni documentali che in verifiche ispettive.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, la Camera di Commercio di FR controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità della materia prima, del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione e le quantità totali trasformate e immesse in commercio.

Quando la verifica non coincide con la lavorazione essa si svolge 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 dalla Camera di Commercio di FR.

I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che la Camera di Commercio di FR intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse. Nello schema dei controlli sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura della Camera di Commercio di FR ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della DOP Pecorino di Picinisco.

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere dalla Camera di Commercio di FR come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP "Pecorino di Picinisco" è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati dalla Camera di Commercio di FR al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile ai fini della DOP e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

7.1.1 Controlli Allevatori/Produttori latte – Autocontrollo

Ogni allevatore iscritto al sistema di controllo deve tenere opportune registrazioni atte a fornire evidenza della:

- Idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente;
- compilazione del registro consegna latte e/o dell'archiviazione delle ricevute di ritiro latte consegnate dal trasportatore al momento del conferimento;
- compilare il registro consegna latte e/o archiviare le ricevute di ritiro latte consegnate dal trasportatore al momento del conferimento;

- Corretta alimentazione in base alle prescrizioni del disciplinare di produzione (per origine, qualità ed impiego) (es. documenti approvvigionamento foraggi e mangimi - DDT, fatture - cartellini dei mangimi, razione, fascicolo aziendale per superfici condotte a foraggio, ecc); inoltre l'allevatore deve mantenere copia degli eventuali acquisti di alimenti da cui emerga chiaramente la provenienza degli stessi dalla zona di produzione;
- Corretta identificazione dei singoli animali;
- Corretta tenuta delle 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;
- Rispetto dei tempi e delle modalità di stoccaggio, refrigerazione e di consegna del latte per una caseificazione eseguita nel rispetto del disciplinare;
- Rintracciabilità del latte dalla mungitura sino al conferimento al caseificio;
- L'allevatore deve altresì dare evidenza del rispetto delle modalità di allevamento dei capi destinati alla produzione del caglio e che lo stesso sia conforme a quanto previsto dal disciplinare **(Mod. 6)**.

Gli allevatori devono avere aggiornato il registro di produzione/scarico latte, da cui si deve desumere: numero dei capi in lattazione, la data di mungitura e la quantità di latte prodotta; la data e la quantità di latte venduta o conferita e il destinatario **(Mod 4)**. A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protette a quelle generiche, dalla mungitura e fino al conferimento del latte, le produzioni di latte destinate a Pecorino Picinisco DOP devono essere opportunamente identificate, in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni di latte destinate a formaggio generico.

In pratica se una parte dell'allevamento viene condotto senza rispettare i requisiti del disciplinare ed il latte raccolto separatamente per destinarlo ad altre produzioni, tale partita deve essere conservata a parte in tank dedicato.

Inoltre, nel caso in cui l'allevatore è anche produttore di caglio, deve essere sempre aggiornato un registro di produzione/scarico del caglio o documentazione equivalente da cui si deve desumere la data di produzione del caglio e la quantità prodotta; la data e la quantità di caglio venduta o conferita e il destinatario.

Nella fase di conferimento, il prodotto (latte o caglio) deve essere sempre accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente la data; il mittente e il destinatario; la quantità di latte/caglio trasportato; la dicitura latte/caglio per la produzione del formaggio "Pecorino di Picinisco DOP".

Tutta la documentazione sopra indicata dovrà essere messa a disposizione della Camera di Commercio di FR nel corso delle visite ispettive a copertura del periodo di tempo intercorrente tra due ispezioni successive. Pertanto tutti i soggetti del presente piano devono conservare tale documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità effettuati dalla Camera di Commercio di FR.

7.1.2 Controlli Caseifici – Autocontrollo

Tutti i caseifici aderenti al presente piano di controllo devono, in qualsiasi momento dare evidenza che tutti i requisiti cogenti sono rispettati. Inoltre, devono avere evidenza che:

- Il latte utilizzato per la produzione di "Pecorino di Picinisco DOP" provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo e sia conforme al disciplinare, (sul sito della CCIAA FR è disponibile l'elenco completo dei soggetti autorizzati, in alternativa il caseificio può richiedere l'elenco aggiornato direttamente alla CCIAA).

Nel caso in cui il caseificio si approvvigioni di latte da allevamenti terzi, questi devono essere regolarmente iscritti nell'elenco della D.O.P. e presso il caseificio deve essere presente un elenco con i nominativi dei fornitori.

In questo caso il trasporto del latte può avvenire con il mezzo del caseificio oppure può essere direttamente consegnato dal produttore, sempre nel rispetto della normativa cogente. In entrambi i casi il latte destinato alla produzione della D.O.P. deve essere identificato come "*latte idoneo alla produzione del Pecorino di Picinisco D.O.P.*" con apposite indicazioni scritte.

- il latte non conforme deve essere separatamente ricevuto, stoccato in contenitori separati ed identificati e deve essere destinato a trasformazione diversa dalla DOP ;
 - L'indicazione dei numeri di placca o matrice di caseina costituenti i lotti sia conforme con l'elenco degli identificativi delle placche o matrici di caseina consegnate dall'Organismo di Controllo;
 - L'identificazione e la rintracciabilità del latte o del caglio in ingresso ed in stoccaggio sia assicurata;
 - La rintracciabilità del prodotto fresco destinato alla produzione del "Pecorino di Picinisco DOP" sia mantenuta per tutto il ciclo produttivo e nelle aree di stoccaggio;
 - Il processo produttivo sia conforme al Disciplinare;
 - Il processo di produzione del caglio sia conforme al Disciplinare;
 - Il prodotto fresco in uscita destinato alla stagionatura sia conforme e accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente il mittente e il destinatario; il peso del prodotto trasportato (diviso per lotti di produzione); il numero delle forme (diviso per lotti di produzione); dicitura "Prodotto fresco idoneo a Pecorino di Picinisco DOP";
 - Il prodotto non conforme sia segregato ed identificato.

7.1.3. Controlli Stagionatori – Autocontrollo

Tutti gli stagionatori aderenti al presente piano di controllo devono, in qualsiasi momento dare evidenza che tutti i requisiti cogenti sono rispettati. Inoltre, devono avere evidenza che:

- le forme da stagionare provengano da soggetti iscritti al circuito di controllo (sul

sito della CCIAA di FR è disponibile l'elenco completo dei soggetti autorizzati in alternativa lo stagionatore può richiedere l'elenco aggiornato direttamente alla CCIAA di FR;

- Deve altresì documentare la conformità del processo di stagionatura;
- Accertarsi in autocontrollo che il prodotto finito (cioè al termine del periodo minimo di stagionatura previsto per tipologia e prima dell'etichettatura) presenti tutte le caratteristiche di conformità alle prescrizioni del disciplinare;
- Escludere le forme del lotto di prodotto esaminate dal circuito dalla DOP qualora queste risultassero non conformi ai requisiti disciplinati (nel caso di esito analitico non conforme, deve essere escluso l'intero lotto);
- In concomitanza con l'attività di prelievo l'operatore deve comunicare alla CCIAA FR: la data di prelievo, il numero dei campioni prelevati, l'identificazione del lotto sottoposto a prelievo nonché del campione trasmesso al laboratorio, l'anagrafica completa del laboratorio incaricato dell'analisi;
 - L'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, garantita da registrazioni, nelle attività di stoccaggio e movimentazione del prodotto, deve essere mantenuta dal ricevimento sino alla immissione al consumo;
 - Le etichette devono essere conformi e preventivamente approvate dal Consorzio di tutela riconosciuto, in assenza di questo, dalla Camera di Commercio di FR; Inoltre, deve tenere aggiornato il registro di carico e scarico delle etichette conformi;
 - Il lotto sottoposto ad analisi deve essere trattenuto fino ad accertamento della conformità;
 - I lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito DOP;
 - Il prodotto in uscita come " Pecorino di Picinisco DOP" deve essere accompagnato da apposita documentazione /DDT o altro documento equivalente, che indichi chiaramente il mittente e il destinatario; il peso del prodotto trasportato; il numero delle forme distinte per tipologia scamosciato/stagionato e la dicitura Pecorino di Picinisco DOP.

La documentazione di analisi deve essere conservata dall'operatore con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato. I referti di analisi devono essere prodotti secondo la frequenza riportata nella Tabella A, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità. Copia degli stessi deve essere trasmessa alla CCIAA ad informazione dell'avvenuto controllo e della conformità degli esiti. Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità e tutte le registrazioni derivanti dall'autocontrollo devono essere conservate e rese accessibili ai controlli della CCIAA.

Ciascun stagionatore si impegna nel corso di ciascun anno:

- a condurre in autocontrollo, le verifiche analitiche come riportate nella tabella A;

- a trasmettere copia dei rapporti di analisi alla Camera di Commercio di FR.

In caso di mancato rispetto della frequenza di analisi in autocontrollo la Camera di Commercio di FR effettuerà una verifica ispettiva supplementare e campionamento di prodotto con la frequenza prevista nella Tab. A fino al ripristino della frequenza.

7.1.4. Controlli Porzionatori – Autocontrollo

Tutti i porzionatori aderenti al presente Piano di Controllo devono, in qualsiasi momento dare evidenza che tutti i requisiti cogenti sono rispettati. Inoltre, devono avere evidenza che:

- Il prodotto utilizzato provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo e sia conforme al disciplinare; (sul sito della CCIAA FR è disponibile l'elenco completo dei soggetti autorizzati, in alternativa il porzionatore può richiedere l'elenco aggiornato direttamente alla CCIAA);
- L'identificazione e la rintracciabilità del prodotto deve essere mantenuta dal ricevimento sino alla immissione al consumo;
- Le etichette devono essere conformi e preventivamente approvate dal Consorzio di tutela riconosciuto, in assenza di questo, dalla Camera di Commercio di FR;
- Il prodotto etichettato come Pecorino di Picinisco DOP deve essere conforme al disciplinare e deve aver superato tutti i controlli previsti dal presente Piano dei Controlli;
- Il prodotto in uscita come Pecorino di Pecorino DOP deve essere accompagnato da apposita documentazione /DDT o altro documento equivalente, che indichi chiaramente il mittente e il destinatario; il peso del prodotto trasportato; il numero delle porzioni distinta per tipologia e la dicitura Pecorino di Pecorino DOP.

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 al numero di forme in ingresso, al lotto di produzione, al peso complessivo del prodotto ottenuto ed al numero dei pezzi in uscita. Inoltre, deve tenere aggiornato il registro di carico e scarico delle etichette conformi.

Tabella A – Frequenze analisi in autocontrollo prodotto finito per tipologia

Volume produttivo annuo	Numero campioni/annuo da sottoporre a verifica analitica	Tipo di verifica analitica
Da 1 a 1.000 forme(**)	Almeno 1	Caratteristiche fisiche, organolettiche e analitiche secondo prescrizioni del disciplinare
Da 1.001 a 2.000 forme (**)	Almeno 2(*)	
Oltre 2.000 forme (**)	Almeno 3 (*)	
(*) Da lotti diversi mediante prelievo da produzioni ottenute da giorni diversi dell'anno		
(**) Si intende forme di prodotto ottenute		

7.2.1. Ricevimento di latte al caseificio

Il caseificatore deve, per il latte ricevuto in caseificio e destinato alla D.O.P., fornire evidenza oggettiva ai controlli della Camera di Commercio di FR del rispetto dei requisiti di conformità e di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

E' cura del caseificatore che acquista latte da uno o più produttori iscritti alla D.O.P. verificare, in autocontrollo, all'accettazione:

- Il nome del produttore di latte e la sua presenza nell'elenco degli operatori controllati trasmesso alla Camera di Commercio di FR;
- La corretta identificazione del latte in entrata compresa la documentazione di trasporto;
- La dicitura "*latte idoneo per la produzione di Pecorino di Picinisco D.O.P.*";
- Il lotto del caglio utilizzato.

Il caseificatore deve inviare alla Camera di Commercio di FR la comunicazione del prelievo per analisi di laboratorio in autocontrollo (**Mod. 12**), effettuate secondo lo schema riportato in Tabella A. Successivamente trasmettono il rapporto di prova.

Il latte non rispondente ai requisiti disciplinati e alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo deve essere raccolto separatamente rispetto al latte idoneo alla denominazione "Pecorino di Picinisco D.O.P.", utilizzando appositi ed identificati contenitori.

Il caseificatore deve compilare ad ogni produzione, il registro (Mod.8); tale registrazione deve sempre consentire la piena identificazione e rintracciabilità delle forme dando evidenza della conformità di ogni singolo lotto rispetto ai requisiti disciplinati. Il caseificatore deve inoltre conservare la scheda tecnica del caglio utilizzato. Pertanto deve essere compilato giornalmente:

- Data e lotto produzione latte;
- La quantità totale di latte prodotto o acquistato da terzi (litri);
- La quantità di latte trasformato in "Pecorino di Picinisco D.O.P.";
- Il numero di forme e i chilogrammi di formaggio ottenuti e atti alla denominazione;
- Il numero identificativo delle singole forme di Pecorino di Picinisco D.O.P. prodotto (Placca o matrice di caseina);
- il destinatario riportato su Documento di trasporto e/o Fattura.

7.2.2. Trasformazione della materia prima in prodotto finito

Il prodotto ottenuto come "Pecorino di Picinisco D.O.P." deve essere opportunamente identificato (con placche o matrici di caseina) e deve mantenere tale identificazione nel corso del tempo in maniera tale da consentire la completa rintracciabilità delle produzioni.

Gli elementi d'identificazione devono essere tali da consentire di individuare il formaggio atto a divenire "Pecorino di Picinisco D.O.P." e la relativa data di produzione e lotto.

Tutte le procedure utilizzate nella fase di caseificazione per la rintracciabilità, vanno messe in atto anche per la fase di stagionatura.

Il caseificatore, al fine di verificare che le caratteristiche del prodotto siano conformi al Disciplinare di produzione, deve effettuare le analisi sul prodotto finito secondo le frequenze riportate nella Tab. A.

Il lotto di prodotto sottoposto ad analisi deve essere adeguatamente tracciato in modo tale che, in caso di non conformità possa dopo l'asportazione della placca o matrice di caseina essere venduto come prodotto generico.

Il caseificatore deve comunicare alla Camera di Commercio di FR, allegando il Rapporto di Prova (Mod.13) successivamente alla comunicazione di prelievo (Mod. 12), l'esito delle prove di laboratorio in autocontrollo a verifica della conformità del prodotto.

Qualora il campione esaminato risulti non conforme ai requisiti disciplinati, l'operatore è tenuto ad apportare appropriate e tempestive azioni correttive al processo di produzione e, a riscontro dell'efficacia di dette azioni, deve effettuare un ulteriore prelievo e una nuova determinazione analitica del/i parametro/i risultato/i non conforme/i, inviando poi l'esito alla Camera di Commercio di FR.

Nel caso in cui il caseificio non disponga di una linea di lavorazione separata per la produzione di "Pecorino di Picinisco D.O.P.", può adottare una separazione temporale utilizzando le medesime attrezzature, locali ed impianti.

Il differimento temporale deve essere preventivamente comunicato all'OdC, tramite fax o e-mail, prima dell'inizio dell'attività lavorativa specificando la data e l'ora della lavorazione **(All. 10)**.

7.2.3. Documentazione sistematicamente trasmessa alla Camera di Commercio

Tutti i soggetti riconosciuti, ad esclusione dei produttori di latte, sono obbligati a fornire alla Camera di Commercio di FR sistematica comunicazione, entro il mese successivo, in relazione alle quantità delle produzioni mensilmente approvvigionate ai fini della denominazione "Pecorino di Picinisco", nonché delle quantità nello stesso periodo lavorate ai fini della DOP ed immesse nel circuito della denominazione e al consumo.

Di seguito si riportano gli adempimenti, distinti in ragione dell'attività svolta dall'operatore.

I caseifici riconosciuti sono tenuti a trasmettere alla Camera di Commercio di FR sistematica comunicazione mensile:

- Delle quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinto per ogni fornitore riconosciuto (allevamento);
- Delle quantità di latte idoneo alla DOP avviate alla trasformazione ai fine della DOP presso la propria struttura;
- Delle quantità di latte idoneo alla DOP eventualmente ceduto ad altri caseifici riconosciuti distinte per destinatario;
- Delle quantità di formaggio fresco idoneo alla DOP eventualmente ceduto a stagionatori riconosciuti (n. forme distinte per destinatario);
- Delle quantità di formaggio stagionato (distinte per tipologia) fornite al centro di porzionatura;
- Delle quantità di formaggio stagionato e/o porzionato immesse al consumo come "Pecorino di Picinisco" (n. forme distinte per tipologia scamosciato/stagionato quando il caseificio è anche stagionatore e/o porzionatore).

Gli stagionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere alla Camera di Commercio di FR

sistematica comunicazione mensile:

1. Delle quantità totali di formaggio atto a diventare "Pecorino di Picinisco DOP" approvvigionato da fornitori riconosciuti (n. forme di formaggio atto a divenire Pecorino di Picinisco), distinte per:

- Ogni caseificio fornitore;
- La data inizio stagionatura;
- Delle quantità totali di formaggio stagionato immesse al consumo come "Pecorino di Picinisco DOP" (n. forme distinte per tipologia).

I Porzionatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere alla Camera di Commercio di FR sistematica comunicazione mensile:

2. Delle quantità totali di formaggio "Pecorino di Picinisco DOP" approvvigionato da fornitori riconosciuti (n. forme di formaggio Pecorino di Picinisco DOP distinte per tipologia atto ad essere porzionato), suddivise per:

- Ogni Stagionatore fornitore;
- Delle quantità totali di formaggio Porzionato immesse al consumo come "Pecorino di Picinisco DOP" distinte per tipologia.

In caso di mancata comunicazione dei dati sopra evidenziati entro i termini previsti, la Camera di Commercio di FR provvede a sollecitarne la trasmissione. Nei casi in cui il sollecito non abbia seguito, eseguirà una verifica ispettiva supplementare con oneri a carico dell'azienda per il reperimento diretto delle informazioni produttive e degli eventuali elementi di rispondenza delle produzioni.

Nel caso in cui durante la visita ispettiva supplementare vengano rilevate Non Conformità che incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità dello stesso tali rilievi verranno considerati come Non Conformità Gravi.

7.2.4. Separazione linee di lavorazione prodotto DOP da prodotto simile

A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche, dalla mungitura e fino al confezionamento, le produzioni destinate a "Pecorino di Picinisco" DOP devono essere opportunamente identificate in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative a formaggio generico.

Per le stesse fasi gli operatori inseriti nel sistema di controllo dovranno inoltre prevedere locali o spazi fisici identificati riservati esclusivamente allo stoccaggio delle produzioni destinate a "Pecorino di Picinisco DOP", che dovranno essere opportunamente documentati con le planimetrie da allegare alla richiesta di accesso o alle, eventuali, successive notifiche di variazione.

Le operazioni di lavorazione, stagionatura e porzionatura della denominazione dovranno avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale.

Ove sia realizzata la separazione fisica delle linee di lavorazione (separazione spaziale) l'operatore deve identificare con adeguate evidenze della planimetria le linee di lavorazione, gli impianti e i locali dedicati alla denominazione "Pecorino di Picinisco".

Nel caso in cui le produzioni generiche e a denominazione protetta vengano invece separate "temporalmente", gli operatori comunicheranno alla Camera di Commercio di FR le date e gli orari di lavorazione/stagionatura/porzionatura delle produzioni tutelate aggiornandole periodicamente laddove necessario (anche via fax o e-mail).

Sarà cura dell'operatore tenere aggiornate le registrazioni di lavorazione/stagionatura e porzionatura dalle quali si evincano almeno i seguenti elementi:

- Riferimenti del soggetto giuridico e/o codice operatore,
- Data di lavorazione,
- Tipologia di lavorazione,
- Orari di inizio e fine lavorazione,
- Firme del/i responsabile/i di lavorazione/stagionatura/porzionatura.

Tale registrazioni verranno comunque verificate dalla Camera di Commercio di FR nel corso delle previste attività di Controllo.

8. Verifiche Ispettive

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, la Camera di Commercio di FR controlla annualmente, per tutti i soggetti controllati, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità della materia prima e del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali trasformate, stagionate e porzionate.

I soggetti della filiera appartenente al circuito controllato si impegnano, con la domanda di adesione, ad accettare i controlli di conformità che la Camera di Commercio di FR, con o senza preavviso, intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti dalla Camera di Commercio di FR sono descritti nello "Schema dei controlli del formaggio Pecorino di Picinisco D.O.P.". Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti riconosciuti della filiera della denominazione "Pecorino di Picinisco DOP" sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate nello "Schema dei controlli del formaggio "Pecorino di Picinisco DOP".

Esclusivamente per quanto concerne la percentuale del 10% riferita all'entità dei controlli sugli allevamenti, tale percentuale viene determinata sommando:

un 5% di soggetti estratti casualmente dall'Elenco degli allevamenti riconosciuti a cura di MIPAAF;

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 provvede 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 secondo la metodologia descritta al precedente trattato.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, la Camera di Commercio di FR controlla annualmente, per tutti i soggetti controllati, la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in particolare il mantenimento della rintracciabilità della materia prima e del prodotto, i controlli aziendali sulle modalità di produzione, le quantità totali trasformate, stagionate e porzionate.

Nello "Schema dei controlli del formaggio Pecorino di Picinisco D.O.P." sono descritti gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, nonché i corrispondenti controlli di conformità da attuarsi a cura della Camera di Commercio di FR ai fini dei riscontri di conformità.

Sono, inoltre, evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni correttive poste in essere dall'operatore per risolvere le Non Conformità e le misure predisposte dalla Camera di Commercio di FR per la verifica della loro efficacia.

8.1. Controlli Allevatori/Produttori di Latte – Verifiche ispettive di controllo

Ogni anno la Camera di Commercio di FR controlla il 10% degli allevatori iscritti. Durante le verifiche ispettive di controllo, a copertura del tempo intercorso fra due ispezioni successive, la Camera di Commercio di FR controlla la documentazione relativa all'autocontrollo, valutando in modo particolare:

- Il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
- La conformità della conduzione dell'allevamento;
- Il rispetto delle modalità di preparazione del caglio;
- Tutte le registrazioni per la rintracciabilità del latte prodotto;
- Le registrazioni degli approvvigionamenti degli alimenti (quantità, tipo, provenienza);

Le registrazioni del nesso tra i caglioli e gli agnelli o capretti dai quali sono stati prelevati e la certificazione rilasciata dall'ispettore della ASL presente durante la macellazione.

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 dalla Camera di Commercio di FR.

8.2. Controlli Caseifici – Verifiche Ispettive di Controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorso tra due visite successive, la Camera di Commercio di FR controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, in particolare si effettuano le seguenti azioni:

- Il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
- Condizioni di stoccaggio del latte e del prodotto trasformato;
- Corretta identificazione e rintracciabilità del prodotto lungo tutto il processo

produttivo;

- Utilizzazione delle placche o matrici di caseina;
- Controllo della conformità del processo produttivo del caglio;
- Controllo della conformità del prodotto trasformato;
- Controllo documentale sulle quantità prodotte ed immesse nel circuito controllato.

La conformità del latte è verificata dalla CCIAA di FR attraverso delle analisi effettuate in un laboratorio accreditato alla norma UNI CE EN ISO/IEC 17025. In particolare:

Parametro da verificare	Analisi	Campione
Utilizzo latte crudo	Fosfatasi alcalina	Latte in caldaia

Nel corso del campionamento, sono formate tre aliquote campionarie, poste in contenitori idonei, codificati e antieffrazione.

La quantità prelevata deve consentire al laboratorio di effettuare l'analisi.

Delle tre aliquote campionarie formate, una rimane a disposizione dell'azienda; le due rimanenti sono trattenute dalla CCIAA, una per l'invio al laboratorio (accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle prove e la seconda in caso di eventuali esigenze di ripetizione delle stesse (vedere paragrafo 8.4.1).

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 dalla Camera di Commercio di FR.

8.3 Controlli Stagionatori – Verifiche ispettive di controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorso tra due visite successive, la Camera di Commercio di FR controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, in particolare si effettuano le seguenti azioni:

- Il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
- Corretta identificazione e tracciabilità del prodotto lungo tutto il processo produttivo;
- Controllo della conformità del processo di stagionatura;
- Controllo di conformità del prodotto finito;
- Controllo documentale sulle quantità prodotte ed immesse al consumo;
- 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 dalla Camera di Commercio di FR. Tuttavia almeno una volta all'anno, l'ispezione è effettuata in coincidenza con la lavorazione del prodotto, per permettere la verifica del rispetto del ciclo produttivo ed il campionamento: I controlli sul prodotto finito sono quantificati in funzione della quantità di prodotto/anno.

8.4 Controlli Porzionatori – Verifiche Ispettive di Controllo

Durante le Verifiche Ispettive di Controllo, a copertura del periodo di tempo intercorso tra due visite successive, la Camera di Commercio di FR controlla la corretta compilazione della documentazione relativa all'autocontrollo, in particolare si effettuano le seguenti azioni:

- Il mantenimento delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione;
- Corretta identificazione e tracciabilità del prodotto lungo tutto il processo produttivo;
- Controllo della conformità del processo di porzionatura;
- Controllo sulla provenienza del prodotto;
- Controllo sulla conformità dell'etichettatura e del registro di carico e scarico delle etichette.

Tabella B – Frequenze analisi prodotto finito per singole tipologie

Volume produttivo annuo	Numero campioni/annuo da sottoporre a verifica analitica	Tipo di verifiche
Da 1 a 1.000 forme(**)	Almeno 1	Caratteristiche fisiche, organolettiche e analitiche secondo prescrizioni del disciplinare
Da 1.001 a 2.000 forme (**)	Almeno 2(*)	
Oltre 2.000 forme (**)	Almeno 3 (*)	
(*) Da lotti diversi mediante prelievo da produzioni ottenute da giorni diversi dell'anno		
(**) Si intende forme di prodotto ottenute		

Tabella C - Frequenza annuale delle verifiche ispettive:

Tipologia di Operatore	Tipo di verifica	% di verifica	Frequenza verifica	Fase critica controllata
Allevatore/ Produttore di latte	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione allevamento, ubicazione pascoli, razza, alimentazione Rintracciabilità prodotto: razze allevate, numero animali, alimentazione.
	controllo	10% degli iscritti	Tutti gli anni	
	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla prima iscrizione e in caso di cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti disciplinati

Caseificatore	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Processo disciplinato; produttivo rintracciabilità prodotto
Stagionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla iscrizione e in caso di prima cambiamenti	Ubicazione impianti; conformità ai requisiti disciplinati
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Processo disciplinato; produttivo rintracciabilità prodotto
Porzionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	Alla iscrizione e in caso di prima cambiamenti	Adeguatezza degli impianti
	controllo	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Processo disciplinato; produttivo rintracciabilità prodotto

La Camera di Commercio di FR si riserva di disporre l'esecuzione di controlli supplementari in caso di indebiti ritardi nelle comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) e ogni qual volta, dall'esame dei dati comunicati e dal loro incrocio con i dati trasmessi dalle aziende, emergano dubbi circa la congruità delle forniture e/o delle situazioni produttive

8.5 Modalità di prelevamento del campione

I Tecnici Ispettori incaricati dal Servizio eseguono il prelevamento sul prodotto finito, in presenza dell'operatore o di un suo delegato, con la frequenza riportata nella tabella B. Per effettuare le funzioni di prelevamento, il Tecnico Ispettore ha diritto di accedere ai locali dove viene conservato il "Pecorino di Picinisco D.O.P."; inoltre deve prendere visione della documentazione atta ad accertare la rintracciabilità e le attività di autocontrollo. Qualora Il Tecnico Ispettore, nell'espletamento dei propri compiti, rilevi una situazione di difformità da quella risultante negli atti documentali deve fare immediato rapporto alla Camera di Commercio di FR. Copia del rapporto è consegnata al detentore della partita (o al suo rappresentante).

Al momento del prelievo il Tecnico Ispettore redige, in duplice copia, un verbale dal quale devono risultare i seguenti elementi:

- Nominativo del Tecnico Ispettore e suo n° identificativo;
- Nominativo del detentore della partita e suo Cod. della Camera di Commercio di FR;
- Eventuale nominativo del fiduciario del detentore della partita, delegato a presenziare al prelevamento;
- Data e ora del campionamento;
- Numero di forme distinte per tipologia e quantità, espressa in kg, costituente la partita;

- Numero identificativo della partita;
- Codice individuale dei campioni prelevati;
- Eventuali dichiarazioni del produttore sui campioni oggetto di campionamento;
- Eventuale osservazioni del Tecnico Ispettore.

I verbali devono essere sottoscritti dal Tecnico Ispettore e dal detentore o dal suo rappresentante. L'originale deve essere trasmesso alla Camera di Commercio di FR, una copia del verbale è consegnata all'operatore della partita.

Le prove sulle caratteristiche fisiche e chimiche saranno effettuate procedendo al prelevamento secondo quanto previsto alla Tab.B.

a) Caratteristiche fisiche:

La rispondenza delle caratteristiche fisiche viene riscontrata nel corso della verifica ispettiva mediante valutazione diretta delle caratteristiche di forma, peso e crosta impiegando le attrezzature (tarate) messe a disposizione dalla Camera di Commercio.

Nel caso si rilevi che la forma non è rispondente ai requisiti del disciplinare, il controllo per il/i parametro/i non conforme viene esteso a tutte le forme del lotto/i individuati.

Le forme risultanti non conformi dovranno essere escluse dal circuito DOP.

Se risultassero non conformità fisiche l'ispettore segnala l'anomalia sul verbale di prelievo, eliminando tali forme. Il lotto reso conforme, è accettato con riserva, in attesa dell'esito delle analisi di laboratorio.

b) Caratteristiche chimiche:

Caratteristiche della pasta, organolettiche e caratteristiche chimiche

Annualmente la CCIAA esegue campionamento e analisi del prodotto ai fini dell'accertamento della conformità per i parametri chimici il campionamento e l'analisi sono effettuati con i criteri in Tabella B e sono condotti su prodotto idoneo alla DOP con stagionatura da 30 a 60 giorni per lo scamosciato e di 90 giorni e oltre per lo stagionato.

Il campionamento del formaggio, ai fini delle successive determinazioni analitiche, può essere effettuato mediante taglio di fette della forma oppure tassellatura e prelievo di carote mediante sonda cilindrica da formaggio.

Appena dopo il taglio della forma si procede all'esame delle caratteristiche della pasta e delle caratteristiche organolettiche del formaggio.

Qualora le caratteristiche organolettiche risultassero non conformi, il lotto interessato deve essere escluso dal circuito della DOP Pecorino di Picinisco.

Il lotto reso conforme, è accettato con riserva in attesa dell'esito delle analisi di laboratorio.

Nel corso del campionamento, sono formate tre aliquote campionarie, poste in buste codificate (codice operatore, numero di partita, identificativo della forma, numero di aliquota, data prelievo) ed antieffrazione. Delle tre aliquote campionarie formate, una rimane a disposizione dell'azienda; le due rimanenti sono trattenute dalla CCIAA, una per l'invio al laboratorio (accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle prove e la seconda in caso di eventuali esigenze di ripetizione delle stesse (vedere paragrafo 8.4.1)

I lotti di prodotti sottoposti a campionamento ed analisi, opportunamente identificati, devono essere trattenuti dal produttore fino ad avvenuto accertamento della conformità analitica. Questi potranno essere liberalizzati per l'immissione al consumo come DOP esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici.

8.5.1. Aliquota di revisione

In caso di esito non conforme la Camera di Commercio di FR comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della DOP "Pecorino di Picinisco".

In caso di contestazione, l'operatore, impegnandosi a trattenere il lotto di prodotto fino alla notifica degli esiti, può richiedere la ripetizione della analisi.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dalla Camera di Commercio di FR presso un laboratorio accreditato(a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente eventualmente proposto dall'operatore.(trattasi comunque sempre di laboratori di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati e qualificati).

È compito inoltre della Camera di Commercio di FR informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi.

L'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo.

Le spese sono a carico della parte soccombente.

9. Etichettatura

Le etichette devono essere verificate dall'OdC secondo le prescrizioni del Disciplinare di produzione e la normativa vigente. E' cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare alla Camera di Commercio di FR la bozza dell'etichetta che si intende utilizzare per il prodotto D.O.P. e attenersi alle indicazioni fornite dallo stesso per renderle conformi al Disciplinare e a quanto previsto dalla normativa prima del loro utilizzo. La Camera di Commercio di FR rilascia l'autorizzazione dell'etichetta, a mezzo fax e/o e-mail, entro i tre giorni lavorativi successivi al ricevimento della bozza. L'operatore dopo aver ricevuto l'autorizzazione della bozza definitiva, invierà alla Camera di Commercio di FR copia dell'etichetta utilizzata.

I Tecnici Ispettori della Camera di Commercio di FR, durante le verifiche ispettive, controllano presso gli operatori che le etichette utilizzate siano quelle approvate.

10. Gestione delle Non Conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP Pecorino di Picinisco.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle specifiche attività, sia dalla Camera di Commercio di FR nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

10.1. Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto della filiera del formaggio Pecorino di Picinisco DOP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- Produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- Rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati ;
- Fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP Pecorino di Picinisco, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità;
- Comunicare tempestivamente alla Camera di Commercio di FR le NC gravi rilevate e i provvedimenti presi.

10.2. Gestione delle non conformità da parte della Camera di Commercio di FR

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della DOP "Pecorino di Picinisco" e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della DOP Pecorino di Picinisco.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al "Trattamento della non Conformità" ed alle "Azioni Correttive" di cui allo schema controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

In caso l'operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso è stato già immesso sul mercato la Camera di Commercio di FR provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza la non conformità riscontrata.

Nei casi in cui sia evidenziata una NC reiterata la Camera di Commercio di FR sottoporrà il soggetto ad un piano di sorveglianza rinforzato secondo i seguenti criteri:

- Dopo la terza NC di tipo lieve consecutiva (cioè senza soluzione di continuità tra una verifica e l'altra) ed alla rilevazione della quarta dello stesso tipo, viene svolta dalla Camera di Commercio di FR una verifica ispettiva aggiuntiva all'ordinario piano dei controlli;
- Dopo la seconda NC di tipo grave consecutiva (cioè senza soluzione di continuità tra una verifica e l'altra) ed alla rilevazione della terza dello stesso tipo, viene svolta dalla Camera di Commercio di FR una verifica ispettiva aggiuntiva non annunciata, in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche con prove di tipo sul prodotto quando applicabile.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno rese note all'Ispettorato Centrale qualità repressione frodi.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso. Lo stesso vale anche nel caso di revisione delle analisi.

11. Ricorsi

L'Operatore riconosciuto può proporre ricorso scritto da inviare alla Consulta dei Ricorsi contro le decisioni assunte dall'OdC, esponendo le ragioni del suo dissenso e trasmettendo idonea documentazione, entro 30 giorni dal ricevimento della comunicazione del provvedimento.

La Consulta dei Ricorsi, esaminato il caso, può rigettare o accogliere, anche parzialmente, l'istanza entro trenta giorni dalla data del suo arrivo.

Il provvedimento preso dalla Consulta dei Ricorsi, anche con il parere consultivo del Comitato di Certificazione, deve essere notificato all'Operatore ricorrente, presso l'azienda, a mezzo raccomandata A/R da inviare entro i cinque giorni successivi all'assunzione del provvedimento.

Le spese relative al ricorso sono interamente a carico della parte soccombente.

12. Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti degli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, la Camera di Commercio di FR assicura ai soggetti della filiera della denominazione "Pecorino di Picinisco D.O.P." il mantenimento della riservatezza per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza.

13. Quote dovute

Le tariffe per il controllo della produzione "PECORINO DI PICINISCO" sono pubbliche e sono stabilite dalla Giunta Camerale, previa approvazione dell'Autorità nazionale deputata alla vigilanza.

Le tariffe comprendono un importo per l'esame preliminare della domanda, un importo annuo fisso legato ai costi di immissione e mantenimento nel sistema (costo amministrativo) ed una quota variabile legata alla quantità di prodotto controllato.

Per ogni altra verifica ispettiva supplementare al fine di verificare la corretta attuazione delle azioni correttive richieste, è prevista una quota aggiuntiva.