

CSQA Certificazioni Srl	"Provolone Valpadana" DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

# Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

## "Provolone Valpadana"

DPC 004

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

## Indice

<b>1 – Premessa</b> .....	<b>3</b>
<b>2 – Scopo e campo di applicazione</b> .....	<b>3</b>
<b>3 – Documenti di riferimento</b> .....	<b>3</b>
<b>3 - Documenti di riferimento</b> .....	<b>3</b>
<b>4 – Definizioni e abbreviazioni</b> .....	<b>4</b>
4.1 - Definizioni.....	4
4.2 - Abbreviazioni.....	5
<b>5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione</b> .....	<b>5</b>
<b>6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo</b> .....	<b>5</b>
6.1 - Procedure di riconoscimento.....	5
6.1.1 – Riconoscimento dei produttori latte.....	5
6.1.2 – Riconoscimento dei raccoglitori latte, dei caseifici e degli stagionatori.....	6
6.1.3 - Validità del riconoscimento .....	6
6.2 – Variazione alle situazioni del riconoscimento.....	6
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi .....	6
6.4 – Procedure di sorveglianza.....	6
6.5 – Sorveglianza analitica sul prodotto.....	7
6.5.1 – Sorveglianza analitica in autocontrollo.....	7
6.5.2 – Sorveglianza analitica CSQA .....	8
<b>7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti</b> .....	<b>9</b>
7.1 – Documentazione dell’attività.....	9
7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA.....	10
7.3 – Prescrizioni .....	10
7.3.1 – Produzione di formaggio simile al formaggio Provolone Valpadana DOP.....	10
<b>8 – Gestione delle non conformità</b> .....	<b>11</b>
8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera .....	11
8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA.....	11
<b>9 – Reclami e ricorsi</b> .....	<b>11</b>
<b>10 – Riservatezza</b> .....	<b>12</b>
<b>11 – Pubblicità</b> .....	<b>12</b>
<b>12 – Disciplina produttiva</b> .....	<b>12</b>
12.1 - Generalità.....	12
12.2 – Zona di produzione.....	12
12.3 – Metodo di ottenimento .....	13
12.3.1 – Produzione .....	13
12.3.2 – Alimentazione del bestiame .....	13
12.3.3 – Produzione .....	14
12.3.4 - Marchiatura .....	14
12.3.5 - Confezionamento.....	15
<b>13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni</b> .....	<b>16</b>
13.1 – Generalità .....	16
13.2 - Produzione del latte.....	16
13.3 – Raccolta del latte.....	16
13.4 - Ricevimento al caseificio e stoccaggio.....	17
13.5 - Lavorazione, salatura e stagionatura .....	17
13.6 – Stagionatura .....	17
<b>14 – Schema dei controlli</b> .....	<b>19</b>

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

### 1 – Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari prevede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della denominazione di origine protetta (DOP) o della indicazione geografica protetta (IGP) siano ottenuti nel rispetto del disciplinare (art. 7) e che la verifica della rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 36 e 37.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per il formaggio a Denominazione di Origine Protetta Provolone Valpadana ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento - DPC 004 - come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e delle modifiche approvate con Regolamento (UE) n. 1053/2012, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano il formaggio Provolone Valpadana e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima, di trasformazione ed elaborazione, 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 tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti,
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati, il presente Piano dei Controlli DPC 004 descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il marchio distintivo della DOP Provolone Valpadana.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CSQA al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinati sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile per i controlli di conformità svolti da CSQA.

### 2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli, DPC 004, persegue la finalità di identificare i requisiti specifici del formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Provolone Valpadana” e assicurare la rispondenza al disciplinare mediante attività di valutazione, ispezione e prove.

Esso trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti che intendono avvalersi di tale denominazione.

Questi soggetti sono costituiti dagli allevamenti produttori latte, dai raccoglitori latte, dai caseifici trasformatori e dagli stagionatori.

### 3 – Documenti di riferimento

- Regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (CEE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio;
- Regolamento (UE) n. 1053/2012 della Commissione del 7 novembre 2012 recante approvazione di modifiche non minori del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Provolone Valpadana (DOP)];
- Provvedimento 15 novembre 2012 (GU n. 278 del 28.11.2012) Modifica del disciplinare di produzione della denominazione Provolone Valpadana registrata in qualità di DOP in forza al Reg. (CE) 1107/96;
- D.M. 15 aprile 2014 – Conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela del formaggio Provolone Valpadana, a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la DOP “Provolone Valpadana”;
- Regolamento (CE) n. 853/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53 così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526;
- D.L.vo 19 novembre 2004, n.297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CE) n. 510/06, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari e successive modifiche ed integrazioni;
- Decreto 21 luglio 2011 – Modalità di smarchiatura di un prodotto certificato come DOP/IGP;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura”;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 “Valutazione della conformità – Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”.

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

## 4 – Definizioni e abbreviazioni

### 4.1 - Definizioni

**Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità attuata e documentata da parte dei soggetti riconosciuti della filiera produttiva del formaggio Provolone Valpadana, per le attività svolte presso i propri siti produttivi;

**Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e Province autonome interessate per territorio, Consorzio di Tutela riconosciuto.

**Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un prodotto agroalimentare, un processo od una organizzazione sono conformi ai requisiti previsti da un disciplinare di produzione, approvato dalle competenti Autorità;

**Consorzio di Tutela:** Consorzio di Tutela incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14;

**Controllo di Conformità:** attività mediante le quali CSQA verifica la rispondenza al disciplinare di produzione per i requisiti di conformità della denominazione Provolone Valpadana;

**Disciplinare:** documentazione i cui contenuti rispondono a quanto stabilito all'art. 7 del Reg. (UE) n. 1151/2012, depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e trasmesso ai competenti servizi dell'Unione Europea;

**Latte crudo:** latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di vacche, non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C né ad un trattamento avente effetto equivalente e non modificato nella sua composizione con sottrazione o aggiunta di suoi costituenti naturali mediante qualsiasi tipologia di trattamento;

**Lotto:** insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità.

**Marchiatura:** nome del prodotto attraverso l'uso del logo della denominazione di origine protetta Provolone Valpadana, che deve essere riprodotto su idoneo supporto inviolabile (metallo, plastica). L'apposizione del marchio deve avvenire all'immissione delle forme in magazzino. Nel caso di marchiatura con timbro ad inchiostro, deve essere indicata la denominazione “Provolone Valpadana”, escludendo l'obbligo della indicazione del logo della D.O.P.

**Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare di produzione e nel Piano dei Controlli. Le non conformità sono classificate lievi e gravi; devono considerarsi gravi quando sono causa di mancata rispondenza alla disciplina applicabile per la materia prima e/o per il prodotto ed incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantirne la tracciabilità.

**Pastorizzazione:** trattamento mediante calore avente come effetto, immediatamente dopo la sua applicazione, una reazione negativa al saggio della fosfatasi.

**Prodotto finito:** formaggio ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il contrassegno distintivo della DOP Provolone Valpadana.

**Produttore latte:** soggetto riconosciuto che mediante l'allevamento delle lattifere in conformità al disciplinare di produzione, fornisce al raccoglitore/trasportatore o direttamente al trasformatore latte idoneo alla trasformazione in formaggio Provolone Valpadana DOP.

**Provolone Valpadana DOP:** prodotto finito ottenuto nel rispetto della disciplina, recante il contrassegno distintivo della denominazione di origine protetta e avente l'età minima prevista per il peso; l'età viene calcolata a partire dalla data di produzione.

**Raccoglitore latte:** soggetto riconosciuto e controllato che si interpone come intermediario tra il produttore latte ed il trasformatore nel flusso del latte idoneo alla denominazione, ritirando dall'allevamento il latte idoneo e consegnandolo al trasformatore, con o senza stoccaggio.

**Richiedente:** soggetto che richiede l'accesso al sistema dei controlli per la denominazione Provolone Valpadana DOP;

**Rivestimento:** applicazione, sulla superficie esterna del formaggio, di una sostanza e/o di un materiale ai fini estetici e/o protettivi.

**Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione Provolone Valpadana DOP;

**Stagionatore:** soggetto riconosciuto che porta fino alla stagionatura minima il formaggio atto a divenire Provolone Valpadana DOP, presso locali idonei.

**Termizzazione:** trattamento mediante calore avente come effetto, immediatamente dopo la sua applicazione, una reazione positiva al saggio della fosfatasi.

**Trasportatore latte:** soggetto notificato nell'elenco dei trasportatori latte del raccoglitore o del trasformatore, incaricato dagli stessi per l'attività di raccolta di latte idoneo alla DOP presso i produttori latte, trasporto e consegna al destinatario, senza stoccaggi intermedi e senza intervenire nella compravendita della materia prima;

**Trasformatore (Caseificio):** soggetto riconosciuto e controllato (caseificio) che trasforma il latte idoneo alla denominazione in formaggio atto a divenire Provolone Valpadana DOP, apponendovi gli elementi identificativi previsti;

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

#### 4.2 - Abbreviazioni

**MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,

**R:** identificazione di un requisito del disciplinare di produzione (in par. 12),

**ID:** in schema dei controlli (par. 14), numero identificativo di ogni singola riga,

**D:** in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo documentale,

**I:** in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo ispettivo,

**A:** in schema dei controlli (par. 14), identificazione di controllo di tipo analitico,

**NC:** Non conformità,

**AC:** Azione correttiva (in par. 14 individua le attività CSQA a seguito di NC rilevate).

#### 5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (allevamenti, raccoglitori, caseifici, stagionatori), ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare, che concorrono alla realizzazione della DOP Provolone Valpadana, devono essere assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Provolone Valpadana, ogni soggetto interessato non già riconosciuto, deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione: nel dettaglio il formato MOD 001 (allevamenti) o il formato MOD 002 (altri operatori).

La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto previsto nei singoli prospetti.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione. Essa può essere trasmessa a CSQA direttamente dal soggetto richiedente, dal Consorzio di Tutela appositamente delegato o da altro soggetto (Caseificio o Raccoglitore latte) purché delegato dal richiedente.

Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli e del Tariffario della DOP ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP Provolone Valpadana.

#### 6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA ne verifica adeguatezza e completezza entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione 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 15 giorni CSQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento, CSQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto richiedente di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per i produttori latte: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, l'alimentazione della mandria e la produzione del latte;
- per i raccoglitori latte: la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio del latte idoneo alla DOP rispetto al latte non idoneo ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e rintracciabilità della materia prima;
- per i trasformatori: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la raccolta, il ricevimento, lo stoccaggio e la lavorazione del latte idoneo alla DOP e l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- per gli stagionatori: la disponibilità e l'adeguatezza di impianti e attrezzature per la stagionatura, secondo quanto necessario, e l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

#### 6.1 - Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA, da parte del richiedente, della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione. La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

##### 6.1.1 – Riconoscimento dei produttori latte

Ricevuta la domanda ed accertata la congruità e la completezza, CSQA provvede nei tempi previsti a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della DOP Provolone Valpadana.

Per i produttori latte, 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 della DOP Provolone Valpadana.

L'impiego effettivo del latte ai fini della denominazione è subordinato all'iscrizione dell'allevamento nel relativo elenco di CSQA.

L'elenco degli allevamenti riconosciuti viene periodicamente ratificato dal Comitato Esecutivo di Certificazione.

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

### 6.1.2 – Riconoscimento dei raccoglitori latte, dei caseifici e degli stagionatori

Per raccoglitori latte, caseifici e stagionatori, 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'istruttoria da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.

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

L'idoneità ai fini della DOP Provolone Valpadana sarà rilasciata per la fase o le fasi per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata dimostrata la conformità al disciplinare.

Il Comitato Esecutivo di Certificazione, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio per la Tutela incaricato, per gli atti conseguenti.

### 6.1.3 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della DOP Provolone Valpadana, fatti salvi i casi di sospensione o revoca del soggetto, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità della denominazione.

Il riconoscimento e l'iscrizione negli elenchi CSQA ai fini della DOP Provolone Valpadana sono automaticamente rinnovati fino a formale disdetta degli operatori interessati.

Qualora Piano dei Controlli e Tariffario della denominazione avessero a subire modifiche richieste e approvate dalle competenti Autorità, il mantenimento nel sistema di controllo è subordinato all'integrale accettazione delle nuove condizioni.

### **6.2 – Variazione alle situazioni del riconoscimento**

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali documentate nella domanda di accesso al sistema di controllo della DOP Provolone Valpadana - o in eventuali successive integrazioni alla stessa - fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a notificare a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, le variazioni intervenute.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le condizioni che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità alla disciplina per prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi (ad esempio non esaustivo si evidenziano variazioni strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, relative ai fornitori idonei alla denominazione, inerenti attrezzature ed impianti che hanno rilevanza per la DOP, ecc.).

In ogni caso la notifica delle variazioni trasmessa all'organismo di controllo non costituisce convalida della conformità o autorizzazione per le variazioni segnalate.

Entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, CSQA valuterà quanto segnalato dall'operatore, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazione documentale in relazione alla natura degli eventi notificati.

In riferimento ai Produttori latte, qualora il Raccoglitore latte o il Trasformatore dovesse venire a conoscenza di variazioni/cessazioni intervenute, è tenuto a darne tempestiva comunicazione a CSQA.

### **6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi**

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della DOP Provolone Valpadana o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a CSQA notifica della volontà di recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da CSQA.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche senza ricevimento di notifica di recesso, in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione Provolone Valpadana per un periodo di almeno 12 mesi, oppure nei casi in cui nel corso di una verifica ispettiva venga accertata la cessata attività della Ditta in questione.

In questi casi CSQA invierà all'Azienda una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco CSQA. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda si opponga alla cancellazione, CSQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

In caso di cancellazione della certificazione l'Azienda pagherà a CSQA le quote di controllo relative all'anno solare in cui viene formalizzata la revoca.

La cancellazione dagli elenchi CSQA potrà essere attuata anche nei casi di mancata adesione alle revisioni approvate del Piano dei Controlli o del Tariffario della denominazione.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Provolone Valpadana, si rende necessario dare avvio ad un nuovo iter di riconoscimento.

### **6.4 – Procedure di sorveglianza**

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, i soggetti riconosciuti della filiera della DOP Provolone Valpadana sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze dei controlli evidenziate al successivo punto 14 - Schema dei controlli.

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

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

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

2. un 5 % di soggetti indicati dal Consorzio di Tutela incaricato, su segnalazione di casi dubbi o sospetti. In caso di mancanza di Consorzio di Tutela riconosciuto da MIPAAF, l'intera percentuale viene determinata da MIPAAF secondo la metodologia descritta al punto 1.

Tutti i soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata della denominazione sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli, in relazione alle attività effettuate ai fini della DOP.

In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere, secondo quanto previsto o necessario, adeguate registrazioni in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della DOP.

I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi.

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire, ordinariamente, in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di lavorazione. Qualora la verifica ispettiva, per comprovate circostanze legate alla particolarità delle attività proprie dell'operatore da sottoporre a controllo, non dovesse coincidere con la lavorazione del prodotto, essa si svolgerà su base documentale.

Nello schema dei controlli, di cui al punto 14 e successivi sottopunti, sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti della filiera, in relazione alle attività svolte ai fini della DOP, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) svolti da CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della DOP Provolone Valpadana.

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

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP Provolone Valpadana è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CSQA 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.

## 6.5 – Sorveglianza analitica sul prodotto

### 6.5.1 – Sorveglianza analitica in autocontrollo

E' responsabilità degli operatori riconosciuti accertare in autocontrollo la rispondenza delle produzioni ai requisiti previsti dalla disciplina della denominazione di origine protetta Provolone Valpadana DOP.

Le **caratteristiche fisiche** (forma e peso) ed **organolettiche** (crosta, pasta, colore, sapore) del prodotto finito devono essere accertate in autocontrollo dal detentore del prodotto, per ogni lotto immesso al consumo con la denominazione Provolone Valpadana DOP.

I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente evidenziati sulla documentazione aziendale, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, mediante la sottoscrizione della stessa; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con relativa gestione del prodotto non conforme (cfr. Paragrafo 8.1).

Qualora il prodotto risultasse non conforme ai requisiti fisici e organolettici disciplinati, il detentore è tenuto alla esclusione dal circuito della DOP Provolone Valpadana di ciascuna forma risultata non conforme, mediante la rimozione dei contrassegni identificativi della denominazione (supporto inviolabile in metallo o plastica), ed alla registrazione dei formati e dei quantitativi oggetto di tali interventi in autocontrollo.

Per tali forme deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata evidenza che il formaggio in questione non è stato immesso nel circuito della DOP Provolone Valpadana.

Le **caratteristiche chimiche** del prodotto finito (tenori di materia grassa sulla sostanza secca ed umidità, E 202, E203, E235, assenza di E239) devono essere accertate in autocontrollo mediante analisi di laboratorio, da effettuarsi a cura del trasformatore su prodotto avente la stagionatura minima prevista (anche se in fase di stagionatura conto terzi presso un altro soggetto) e con frequenza variabile in ragione dei volumi produttivi, come da successiva Tabella 1, su un campione casuale di prodotto idoneo alla DOP Provolone Valpadana (qualsiasi formato e peso).

Tabella 1 - Frequenza analisi in autocontrollo

Quantitativo di prodotto avviato a DOP (per ciascuna tipologia prodotta: dolce e piccante)	Controlli analitici per quantitativo e tipologia (dolce e piccante)
ogni 500 tonnellate per tipologia (con almeno 1 analisi/anno)	1 analisi per: - % grasso su secco; - % umidità, - quantificazione additivi (se utilizzati).
Note	1 - I riscontri analitici devono essere pianificati, e successivamente tempestivamente effettuati su prodotto rispondente ai requisiti della DOP, secondo la frequenza sopra indicata per ogni quantitativo, o frazione risultante, di prodotto identificato all'origine ai fini della DOP; 2 - I lotti di prodotti sottoposti ad analisi, opportunamente identificati, devono, ove possibile, essere trattenuti fino ad accertamento della conformità e deve esserne garantita la totale rintracciabilità (ai sensi del Reg. (CE) n. 178/02, art. 18 comma 3) per l'attivazione delle eventuali procedure di trattamento del prodotto non conforme.

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

A prelievo avvenuto l'azienda deve comunicare a CSQA: 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. La suddetta comunicazione di avvenuto campionamento dovrà essere trasmessa a CSQA anche nel caso di piani rinforzati in autocontrollo.

Qualora l'azienda dichiara di non utilizzare E239 nello stabilimento in cui viene prodotto Provolone Valpadana DOP, potrà avvalersi della facoltà di non effettuare l'analisi in autocontrollo per il summenzionato conservante. In tal caso, nella comunicazione di avvenuto campionamento l'azienda dovrà dichiarare di non utilizzare E239 per alcuna produzione ottenuta nello stabilimento in cui viene prodotto il formaggio DOP oggetto di controllo.

Il lotto di prodotto sottoposto ad analisi, opportunamente identificato, deve, ove possibile, essere trattenuto in azienda fino ad accertamento della conformità e deve esserne garantita la totale rintracciabilità (Tabella 1 Nota 2) per l'attivazione delle eventuali procedure di trattamento del prodotto non conforme.

Nel caso di non conformità del prodotto finito per una qualsiasi delle caratteristiche chimiche, il detentore è tenuto all'esclusione dal circuito della DOP Provolone Valpadana di tutto il lotto oggetto di controllo, mediante la rimozione dei contrassegni identificativi della denominazione (supporto inviolabile in metallo o plastica), ed alla registrazione dei formati e dei quantitativi oggetto di tali interventi in autocontrollo.

Per tali forme deve essere prodotta, conservata e resa disponibile, adeguata documentazione ad evidenza che il formaggio in questione non è stato immesso nel circuito della DOP.

Il soggetto interessato dovrà inoltre ripetere il campionamento e l'analisi su un successivo lotto di produzione ed inviare l'esito a CSQA. Nel caso di ulteriore non conformità, oltre ad eventuali misure correttive da apportare alle lavorazioni, dovrà essere attuato in autocontrollo un piano analitico rinforzato per il/i parametro/i oggetto di non conformità su ulteriori e successivi lotti di prodotto. Tale piano analitico rinforzato si potrà ritenere concluso solo in seguito all'ottenimento di tre esiti conformi consecutivi.

L'azienda è tenuta a trasmettere, tempestivamente, a CSQA la relativa refertazione d'analisi ad evidenza dell'attuazione del piano rinforzato e dei relativi esiti.

La documentazione di analisi deve essere conservata dal detentore con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzati. I referti di analisi devono essere prodotti secondo la frequenza sopra evidenziata, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità. Copia degli stessi deve essere trasmessa a CSQA ad informazione dell'avvenuto controllo e della conformità degli esiti.

Nel caso in cui non sia applicata correttamente la procedura di autocontrollo sopra evidenziata (comunicazione di avvenuto campionamento), CSQA eseguirà una verifica ispettiva supplementare.

Nel caso di mancata effettuazione dell'attività di sorveglianza analitica in autocontrollo, CSQA eseguirà una verifica ispettiva supplementare e attività di sorveglianza analitica supplementare a compensazione di quanto non effettuato dall'azienda.

Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità e tutte le registrazioni derivanti dall'autocontrollo devono essere conservate e rese accessibili ai controlli di CSQA.

Copia della documentazione di analisi ed eventuale smarchiatura in autocontrollo deve essere conservata con i riferimenti identificativi dei lotti di prodotto analizzati. I referti di analisi, prodotti secondo la frequenza sopra evidenziata, sono conservati e resi disponibili ai controlli di conformità.

#### 6.5.2 – Sorveglianza analitica CSQA

I controlli di conformità per le caratteristiche fisiche del prodotto finito, sono svolti da CSQA nel corso delle verifiche ispettive effettuate presso i caseifici e gli stagionatori, su un lotto casuale di prodotto e mediante valutazione diretta delle caratteristiche su almeno 3 forme rappresentative del lotto (per ciascuna tipologia disponibile). L'attività deve avvenire con l'ausilio di mezzi messi a disposizione del caseificio/stagionatore, opportunamente tarati.

Qualora le caratteristiche fisiche risultassero non conformi, tutte le forme che costituiscono il lotto interessato devono essere controllate per il/i parametro/i non conforme, con esclusione dalla DOP delle unità non rispondenti ai requisiti.

Per le forme risultate non conformi, deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il formaggio in questione non è stato immesso nel circuito della DOP Provolone Valpadana.

L'accertamento della conformità per i parametri analitici disciplinati (grasso sul secco, umidità, E 202, E203, E 235, E 239) viene effettuato attraverso opportuni prelievi operati direttamente da CSQA su prodotto idoneo ad essere identificato con la denominazione Provolone Valpadana DOP.

Le determinazioni analitiche sono applicate con le frequenze riportate nelle Tab. 2 e Tab. 3 e devono essere effettuate su prodotto idoneo alla DOP e con stagionatura minima sufficiente in relazione alla tipologia ed al peso.

Tabella 2 - Frequenza campionamento da effettuarsi per ciascuna tipologia prodotta (dolce e piccante) per il soggetto trasformatore/stagionatore

Quantità di prodotto avviato alla DOP (forme idonee alla DOP prodotte)			
Fino a 1500 Ton per tipologia	da 1501 a 3500 Ton per tipologia	Da 3501 a 7000 Ton per tipologia	Maggiore di 7000 Ton per tipologia
1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno	4 analisi / anno

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

Tabella 3 - Frequenza campionamento da effettuarsi per ciascuna tipologia stagionata (dolce e piccante) per il soggetto che effettua la sola attività di stagionatura (sia nel caso di acquisto che di stagionatura conto terzi)

Quantità di prodotto avviato alla DOP (forme idonee alla DOP immesse in magazzino)			
Fino a 1500 Ton per tipologia	da 1501 a 3500 Ton per tipologia	Da 3501 a 7000 Ton per tipologia	Maggiore di 7000 Ton per tipologia
1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno	4 analisi / anno

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

Appena dopo il taglio della forma, si procede all'esame delle caratteristiche organolettiche.

Nel caso in cui tali caratteristiche risultino conformi, l'ispettore procede al prelievo delle aliquote campionarie per la determinazione delle caratteristiche chimiche.

Qualora dalla verifica delle caratteristiche organolettiche si constatino situazioni non conformi, l'ispettore procede al prelievo di una nuova unità di prodotto del medesimo lotto e ripete la verifica. In caso di ulteriore situazione non conforme, tutto il lotto non può essere destinato alla DOP Provolone Valpadana. Se, al contrario, le caratteristiche della seconda unità di prodotto risultano conformi, si può procedere con il prelievo per le prove chimiche.

Per le forme risultate non conformi, deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il formaggio in questione non è stato immesso nel circuito della DOP Provolone Valpadana.

I lotti sottoposti a campionamento ed analisi da parte di CSQA devono essere identificati e trattenuti dal detentore fino ad accertamento della conformità; essi possono essere liberalizzati per l'immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati.

Nel corso del campionamento sono formate tre aliquote campionarie delle quali una inviata al Laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) ed incaricato da CSQA per le analisi chimiche, una rimane a disposizione dell'azienda e una rimane a disposizione di CSQA per eventuali esigenze di ripetizione delle analisi chimiche.

L'attività di taglio o tassellatura del formaggio per la creazione delle aliquote da sottoporre a prelievo deve essere eseguita da personale dell'Azienda, con l'utilizzo di idonei strumenti di proprietà della stessa e materiali opportunamente sanificati.

In caso di non conformità analitica, l'azienda può chiedere entro 5 giorni lavorativi dal ricevimento del referto la ripetizione dell'analisi sull'unità campionaria rimasta a disposizione di CSQA. Tale ripetizione deve essere effettuata da un laboratorio accreditato diverso da quello che ha effettuato la prima analisi. CSQA informerà il detentore del prodotto circa il laboratorio scelto per la revisione di analisi ed il laboratorio incaricato dovrà comunicare all'Odc e all'operatore la data in cui si effettuerà la revisione, affinché i soggetti interessati possano assistere con proprio rappresentante o con consulente tecnico di parte.

L'esito della ripetizione avrà valore definitivo.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova, CSQA considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

Nel caso di accertata non conformità per le caratteristiche chimiche, oltre all'esclusione dal circuito DOP della totalità del lotto esaminato, mediante eliminazione dei contrassegni distintivi della denominazione Provolone Valpadana (supporto inviolabile metallo, plastica), il soggetto è tenuto ad attuare in autocontrollo un piano analitico rinforzato per il/i parametro/i oggetto di non conformità su ulteriori e successivi lotti di prodotto. Tale piano analitico rinforzato si potrà ritenere concluso solo in seguito all'ottenimento di tre esiti conformi consecutivi.

L'azienda è tenuta a trasmettere, tempestivamente, a CSQA la relativa refertazione d'analisi ad evidenza dell'attuazione del piano rinforzato e dei relativi esiti.

Per i lotto risultati non conformi, deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il formaggio in questione non è stato immesso nel circuito della DOP Provolone Valpadana.

Copia della documentazione di analisi ed eventuale smarchiatura in autocontrollo, deve essere conservata con i riferimenti identificativi dei lotti di prodotto analizzati. I referti di analisi, prodotti secondo la frequenza sopra evidenziata, sono conservati e resi disponibili ai controlli di conformità.

## 7 – Adempimenti documentali dei soggetti riconosciuti

### 7.1 – Documentazione dell'attività

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, in ragione della specifica attività svolta ai fini della DOP Provolone Valpadana.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della DOP Provolone Valpadana.

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla DOP Provolone Valpadana devono essere conservate (in formato cartaceo o informatizzato) per almeno i tre anni successivi all'anno di redazione.

## 7.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

Con esclusione dei produttori latte, tutti i rimanenti soggetti riconosciuti sono obbligati a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile, entro il mese successivo, in relazione alle quantità delle produzioni mensilmente approvvigionate ai fini della denominazione Provolone Valpadana, nonché delle quantità nello stesso periodo lavorate ai fini della DOP ed immesse al consumo.

In particolare si evidenziano i successivi, specifici, adempimenti.

I raccoglitori latte riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile:

- delle quantità di latte idoneo alla DOP ritirate, distinte per ogni allevamento riconosciuto;
- delle quantità di latte idoneo alla DOP ceduto a trasformatori riconosciuti, distinte per ogni caseificio destinatario.

I caseifici riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile:

- delle quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per ogni fornitore riconosciuto (allevamento, raccoglitore o altro caseificio);
- delle quantità di latte idoneo alla DOP effettivamente avviate alla trasformazione ai fini della denominazione presso la propria struttura (distinte per tipologia);
- delle quantità di latte idoneo alla DOP eventualmente cedute ad altri caseifici;
- delle quantità di formaggio marchiato all'origine con il contrassegno identificativo della DOP (numero pezzi e peso, suddivisi per categoria di formato e classe di peso omogenei, secondo le categorie consolidate dalla prassi);
- delle quantità di formaggio fresco, idoneo alla DOP, ceduto a stagionatori riconosciuti (distinte per ogni destinatario per tipologia, categoria di formato e classe di peso);
- delle quantità di prodotto finito mensilmente commercializzato come DOP Provolone Valpadana;
- delle quantità di prodotto mensilmente escluso in autocontrollo dal circuito DOP (distinte per tipologia, categoria di formato e classe di peso).

Gli stagionatori riconosciuti, qualora svolgano esclusivamente questa attività (sia nel caso di acquisto del prodotto che di stagionatura conto terzi), sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile:

- delle quantità di formaggio atto a divenire DOP Provolone Valpadana mensilmente approvvigionato (distinte per ogni caseificio fornitore, per tipologia, categoria di formato e classe di peso)
- delle quantità di formaggio mensilmente commercializzato come DOP Provolone Valpadana.

La trasmissione a CSQA del dato relativo alle quantità di prodotto mensilmente escluso in autocontrollo dal circuito DOP, può essere effettuata dal Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora delegato.

In caso mancata comunicazione entro i termini previsti CSQA provvederà ad inoltrare formale sollecito e, in caso di

mancato riscontro al sollecito, eseguirà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento diretto delle informazioni produttive non trasmesse.

## 7.3 – Prescrizioni

Vengono di seguito elencate le prescrizioni applicabili a strutture, impianti, attrezzature ed alle operazioni per la produzione della denominazione Provolone Valpadana, ove si realizzino alcune determinate situazioni e, in particolare: la produzione di formaggi simili alla DOP Provolone Valpadana.

Nei casi ove la mancata osservanza di dette prescrizioni comporti la non conformità del prodotto, CSQA applicherà le azioni previste dal Piano dei Controlli per le specifiche situazioni di non conformità; per inosservanze che comportano situazioni diverse dalle precedenti, e secondo quanto necessario, CSQA richiederà un adeguamento per le condizioni riscontrate carenti accordando un tempo di attuazione per le misure correttive e/o l'adozione di misure accessorie a garanzia della rispondenza delle produzioni.

### 7.3.1 – Produzione di formaggio simile al formaggio Provolone Valpadana DOP

A garanzia della conformità delle produzioni avviate al circuito della DOP Provolone Valpadana e del rispetto del disciplinare di produzione nei casi ove, presso il medesimo caseificio, si realizzi anche la produzione di formaggi simili al formaggio a DOP Provolone Valpadana e qualora parte della materia prima raccolta dal trasformatore non sia conforme al disciplinare, è necessario procedere alla separazione temporale delle lavorazioni ovvero provvedere che le linee produttive dei due formaggi siano fisicamente separate (separazione spaziale), tali da risultare nettamente distinte e identificate, a partire dalla lavorazione della materia prima e, almeno, fino alla fase di marchiatura del formaggio. Inoltre, il formaggio simile non potrà utilizzare elementi di tracciabilità o identificazioni simili a quelli previsti per la DOP Provolone Valpadana.

Nel caso di separazione spaziale, dovrà pertanto essere cura del caseificio assicurare la separazione fisica delle due linee di produzione affinché:

- la produzione del formaggio simile impieghi caldaie distinte, opportunamente identificate e destinate in via esclusiva a questa produzione,

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

- i locali destinati ad accogliere il formaggio per la marchiatura d'origine siano distinti, in via esclusiva, almeno in due aree (area DOP e area non DOP), qualora non diversamente previsto in tema di separazione fisica per tali ambienti.

Sarà cura del caseificio produrre, mantenere e rendere disponibili a richiesta le registrazioni delle attività di raccolta del latte e di lavorazione del formaggio similare, ad evidenza del mantenimento nel tempo della effettiva separazione fisica delle due produzioni.

In alternativa alla separazione fisica delle linee di produzione DOP e non DOP secondo i criteri precedentemente evidenziati, può essere attuata la separazione temporale delle produzioni.

## 8 – 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 Provolone Valpadana.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle attività in autocontrollo, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità e dei controlli documentali.

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

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

### 8.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un produttore della filiera del formaggio DOP Provolone Valpadana 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 parametri di conformità previsti dalla disciplina;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate e dei relativi trattamenti e delle azioni correttive adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto non conforme dal circuito della DOP Provolone Valpadana, nei casi ove impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

### 8.2 – Gestione delle non conformità da parte di CSQA

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 Provolone Valpadana 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 Provolone Valpadana.

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 al successivo paragrafo 15 del presente Piano dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni normative vigenti le situazioni non conformi qualificate come “Gravi” saranno rese note all'Autorità di vigilanza, per quanto di competenza.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della DOP saranno comunicati a MIPAAF, alle Regioni ed alle Province autonome interessate per territorio ed al Consorzio di Tutela incaricato.

## 9 – Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue ovvero a generarsi valutazioni o decisioni avverse e ingiustificate, gli stessi operatori possono inoltrare a CSQA un'istanza formale entro 15 giorni lavorativi dalla data di notifica di valutazione/decisione di CSQA.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue ovvero, nel caso di valutazioni o decisioni avverse, le motivazioni per cui l'operatore ritiene che le stesse siano ingiustificate.

CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 15 giorni lavorativi, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

In conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065: 2012, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'organismo di controllo.

Il ricorso, indirizzato al Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della valutazione del reclamo adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta valutazione.

Il Comitato di Appello riceve ed esamina il ricorso ricevuto e le motivazioni. In base a tale esame ha la facoltà di accettare o respingere (motivando la decisione) il ricorso presentato.

Qualora il ricorso sia accettato si procede alla convocazione del Comitato di Appello, fissando l'udienza di discussione e dandone comunicazione alle parti che abbiano fatto richiesta di audizione.

Entro i 30 giorni successivi alla convocazione il Comitato di Appello assume la decisione in merito al ricorso, trasmettendola alle parti interessate.

La decisione del Comitato è inappellabile dalle parti, all'interno del sistema di certificazione di CSQA.

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

Le spese relative al ricorso sono a carico del soggetto che perde il ricorso.

#### 10 – Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo ed alla vigilanza sulla denominazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della DOP Provolone Valpadana il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

#### 11 – Pubblicità

Per quanto riguarda le modalità di apposizione del logo distintivo, delle indicazioni e delle diciture previste in applicazione della disciplina della denominazione, i soggetti devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e autorizzato ai sensi delle procedure evidenziate dal presente Piano dei Controlli (cfr. paragrafo 12.3.4).

Ogni altra eventuale indicazione o informazione presente sull'involucro protettivo del prodotto è apposta dal soggetto che ne assume diretta responsabilità nei confronti delle autorità pubbliche competenti.

#### 12 – Disciplina produttiva

##### 12.1 - Generalità

La denominazione di origine protetta “Provolone Valpadana”, di seguito indicata con la sigla DOP, è riservata al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'articolo 2 del disciplinare di produzione (punto 12.2 del presente Piano) ed avente i requisiti fissati all'articolo 3 (punto 12.3 del presente Piano).

##### 12.2 – Zona di produzione

La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio “Provolone Valpadana” comprende il territorio amministrativo di seguito specificato **(R1)**:

Regione Lombardia	
Provincia di Cremona	Intero territorio amministrativo
Provincia di Brescia	Intero territorio amministrativo
Provincia di Bergamo	I comuni di: Torre Pallavicina, Pumenengo, Calcio, Romano di Lombardia, Fontanelle, Barbata, Antegnate, Martinengo, Covo, Calcinate, Bolgare, Telgate, Cividate al Piano, Mormico al Serio, Polosco, Carobbio degli Angeli, Chiuduno, Pagazzano, Calvenzano.
Provincia di Mantova	I comuni di: Asola, Acquanegra sul Chiese, Casalmoro, Canneto sull'Oglio, Casalromano, Bozzolo, Rivarolo Mantovano, Roverbella.
Provincia di Lodi	I comuni di: San Rocco al Porto, Caselle Landi, Castelnuovo Bocca d'Adda, Guardamiglio, Santo Stefano Lodigiano, Corno Giovine, Cornovecchio, Meleti, Maccastorna, Senna Lodigiana, Somaglia, Fombio, San Fiorano, Maleo, Codogno, Cavacurta, Camairago, Castiglione d'Adda, Bertonicco, Terranova dei Passerini, Casalpusterlengo, Ospedaletto Lodigiano, Orio Litta, Livraga, Brembio, Turano Lodigiano, Segugnago, Borghetto Lodigiano, Ossago Lodigiano, Villanova del Sillaro, Mairago, Cavenago d'Adda, San Martino in Strada, Massalengo, Pieve Fissiraga, Cornegliano Laudense, Lodi, Corte Palasio, Crespiatica, Abbadia Cerreto, Boffalora d'Adda.
Regione Veneto	
Provincia di Verona	Intero territorio amministrativo
Provincia di Vicenza	Intero territorio amministrativo
Provincia di Padova	Intero territorio amministrativo
Provincia di Rovigo	Intero territorio amministrativo
Regione Emilia Romagna	
Provincia di Piacenza	Intero territorio amministrativo
Provincia Autonoma di Trento	

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

I comuni di:

Ala, Avio, Besenello, Brentonico, Bleggio Superiore, Bleggio Inferiore, Calliano, Folgaria, Isera, Lomaso, Nomi, Nogaredo, Mori, Ronzo Chienis, Rovereto, Trambileno, Vallarsa, Volano, Arco, Dro, Molina di Ledro, Nago-Torbole, Riva del Garda, Terragnolo, Pomarolo, Villa Lagarina, Aldeno, Trento, Cimone, Garnica Terme, Terlago, Vezzano, Padergnone, Calavino, Lasino, Cavedine, Drena, Tenno, Fivè, Grigno, Cinte Tesino, Castello Tesino, Pieve Tesino, Ospedaletto, Ivano Fracena, Strigno, Samone, Bieno, Spera, Scurelle, Carzano, Villa Agnedo, Castelnuovo, Telve, Telve di Sopra, Torcegno, Ronchi Valsugana, Borgo Valsugana, Roncegno Terme, Novaledo, Levico Terme, Vignola - Falesina, Frassilongo, Fierozzo, Palù del Fersina, S. Orsola Terme, Bedollo, Baselga di Pinè, Fornace, Civezzano, Pergine Valsugana, Tenna, Bosentino, Vigolo Vattaro, Vattaro, Calceranica al Lago, Caldonazzo, Centa S. Nicolò, Lavarone, Luserna.

### 12.3 – Metodo di ottenimento

La denominazione di origine “Provolone Valpadana” è riservata al formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero, ad acidità naturale di fermentazione, proveniente da vacche allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui all’articolo 2 del disciplinare di produzione (precedente punto 12.2).

#### 12.3.1 – Produzione

Il formaggio Provolone Valpadana è prodotto con latte crudo di vacca intero, raccolto nella zona di origine da meno di 60 ore dalla prima mungitura **(R2)**, ad acidità naturale di fermentazione, che può subire:

- per la tipologia dolce - il trattamento termico nella misura massima della pastorizzazione **(R3)**;
- per la tipologia piccante - il trattamento termico della termizzazione **(R4)**.

#### 12.3.2 – Alimentazione del bestiame (cfr note esplicative in appendice A)

L'alimentazione di base delle bovine da latte, costituita da foraggi (verdi o conservati), mangimi e mangimi concentrati, deve provenire, per non meno del 50 %, dalla zona di origine, viene applicata alla vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi età<sup>1</sup> **(R5)**.

Almeno il 75% della sostanza secca dei foraggi della razione giornaliera deve provenire da alimenti prodotti nel territorio di produzione **(R6)**.

I foraggi ammessi **(R7)** sono: foraggi freschi – foraggi freschi da prati stabili od artificiali o sfalciati.

Le essenze foraggere idonee sono: erbe di prato stabile polifita, di medica, trifoglio; erbai singoli od associati composti da loietto, segale, avena, orzo, granturcino, frumento, sorgo da ricaccio, mais, panico, erba mazzolina, festuca, fleolo, lupinella, pisello, veccia e favino.

fieni: ottenuti dall'essiccamento in campo, con tecniche di aeroessiccazione o per disidratazione, delle essenze foraggere utilizzabili come foraggi verdi;

paglie: di cereali quali frumento, orzo, avena, segale, triticale;

insilati; trinciati; fieni silo.

Mangimi ammessi **(R8)** (elenco delle materie prime per mangimi, raggruppate per categorie ad integrazione dei foraggi).

Cereali e loro derivati: mais, orzo, frumento, sorgo, avena, segale, triticale: granelle, sfarinati e relativi derivati sia essiccati che insilati, compresi gli schiacciati, i derivati trattati termicamente come fiocchi, gli estrusi, i micronizzati; pastoni di mais: spiga integrale del mais sfarinata in pastone integrale di mais o in pastone di pannocchia; granella umida sfarinata in pastoni di farina umida.

Semi oleaginosi loro derivati: soia, cotone, girasole, lino: granelle, sfarinati e relativi derivati, quali farine di estrazione espeller, sottoposti anche a trattamenti termici.

Tuberi e radici, loro prodotti: patata e relativi derivati.

Foraggi disidratati: essenze foraggere: paglia di cereali, tutolo di mais, pianta integrale di mais, tal quali, trinciati, sfarinati o pellettati.

Derivati dell'industria dello zucchero: polpe secche esauste, polpe secche semizuccherine, polpe melassate; melasso e/o derivati: solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti pari ad un valore massimo del 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.

Semi di leguminose, carrube: pisello proteico, fave, favine: granelle, sfarinati e relativi derivati;

Carrube: essiccate e relativi derivati.

Grassi: grassi di origine vegetale con numero di iodio non superiore a 70, acidi grassi da olii di origine vegetale con acidi grassi tal quali o salificati. Sono ammessi olii di pesce come supporti per “additivi” e “premiscelate”.

Minerali: sali minerali autorizzati dalla vigente legislazione.

Additivi: vitamine, oligoelementi, amminoacidi, aromatizzanti, antiossidanti, autorizzati dalla vigente legislazione, salvo che per antiossidanti ed aromatizzanti sono ammessi solo quelli naturali o natural-identici.

Varie: è ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle “premiscelate”.

<sup>1</sup> Nota esplicativa: poiché il termine manza identifica animali adulti, l'età delle manze cui deve intendersi applicato il disciplinare deve essere intesa come “oltre i sette mesi di gravidanza”.

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

### 12.3.3 – Produzione

La coltura di fermenti lattici utilizzata in lavorazione deve essere siero innesto naturale, proveniente da siero residuo della lavorazione precedente, che può essere sottoposto al processo di concentrazione; il siero innesto può essere integrato con ceppi isolati da siero innesto di “Provolone Valpadana” di buona qualità **(R9)**; in caso di documentato scadimento delle sue caratteristiche, il siero innesto può provenire, eventualmente e saltuariamente, da caseificio certificato per la medesima produzione; i sieri innesti devono essere lasciati acidificare fino ad ottenere la giusta acidità (massimo 26°SH/50 ml) **(R10)**.

La coagulazione, a temperatura di 36-39°C, è ottenuta secondo le seguenti modalità **(R11)**:

- per la tipologia dolce, con caglio di vitello ove è consentita la presenza di una percentuale di agnello e/o capretto;
- per la tipologia piccante, con caglio di capretto e/o agnello.

La filatura della pasta, nel rispetto degli usi leali e costanti, viene effettuata dopo fermentazione naturale lattica in modo continuativo esclusivamente su coagulo ottenuto nello stesso caseificio nel quale è avvenuta la lavorazione del latte **(R12)**. Il pH di filatura dovrà essere di 4,70 - 5,20 **(R13)**.

La modellatura è effettuata manualmente o con l’ausilio di appositi stampi **(R14)**.

Il formaggio così ottenuto viene posto in acqua fredda o refrigerata per il rassodamento **(R15)**.

Le forme passano, successivamente, alla fase della salatura in salamoia con una concentrazione salina massima di 22 Bé, per un periodo di tempo variabile, in relazione al peso della forma, da poche ore fino a trenta giorni **(R16)**.

Prima dell’entrata nel magazzino di stagionatura, le forme possono essere sottoposte ad asciugatura.

La stagionatura è effettuata in ambienti idonei per temperatura ed umidità, all’interno della zona di produzione **(R17)**.

Il formaggio in stagionatura può essere rivestito con materiali ricoprenti che possono contenere E202, E203, E235 nei limiti di legge; in alternativa può essere utilizzato un imballaggio plastico protettivo; è consentito l’uso di paraffina **(R18)**.

Il periodo di stagionatura può variare come segue **(R19)**:

- fino a 6 Kg: stagionatura minima 10 (dieci) giorni;
- oltre i 6 Kg: stagionatura minima 30 (trenta) giorni;
- oltre 15 Kg e solo per la tipologia piccante: stagionatura minima 90 (novanta) giorni;
- oltre i 30 Kg .con marchiatura P.V.S., tipologia piccante: stagionatura oltre 8 mesi.

Il formaggio può essere affumicato.

Il peso è variabile in relazione alla forma.

La forma, differenziata, può essere: a salame, a melone, tronco-conica, a pera anche sormontata da testolina sferica (fiaschetta); la superficie esterna può presentare leggere insenature determinate dal passaggio delle corde di sostegno **(R20)**.

La crosta si presenta liscia, sottile, di colore giallo chiaro, dorato, talvolta giallo bruno **(R21)**. E’ ammessa l’assenza di crosta per la tipologia dolce destinata alla successiva porzionatura e relativo confezionamento.

La pasta è generalmente compatta e può presentare una leggera e rada occhiatura; è consentita una leggera sfogliatura nel formaggio a breve stagionatura, mentre è caratteristica una sfogliatura più marcata nel formaggio a lunga stagionatura. Il colore è generalmente giallo paglierino **(R22)**.

Il sapore è delicato fino alla stagionatura di tre mesi, pronunciato verso il piccante a stagionatura più avanzata o quando si sia fatto uso di caglio di capretto o agnello, utilizzati da soli o congiuntamente **(R23)**.

Il tenore massimo di acqua non deve essere **(R24)**:

- superiore al 46% per tutta la tipologia dolce e nella tipologia piccante fino a 6 Kg;
- superiore al 43% nella tipologia piccante oltre i 6 Kg.

Il grasso sulla sostanza secca non può essere inferiore al 44% e superiore al 54% **(R25)**.

### 12.3.4 - Marchiatura

Il marchio che identifica la D.O.P. Provolone Valpadana (Figura 1) è così individuato:

- carattere scrittura ERAS;
- pantone process color – 356 CVC – 293 CVC – 123 CVC – 179 CVC per il logogramma 418 CVC;
- quadricromia – 100% ciano / 90% giallo / 25% nero.

Il marchio può essere utilizzato anche in versione monocromatica.

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

Figura 1 – Marchio della denominazione di origine protetta Provolone Valpadana (versioni a colori e monocromatica)



A - Quadricromia



B - Monocromatico

Tutte le forme intere devono riportare il logo della denominazione di origine protetta Provolone Valpadana, che deve essere riprodotto su idoneo supporto inviolabile (metallo, plastica) **(R26)**.

L'apposizione del marchio deve avvenire all'immissione delle forme nei magazzini di stagionatura **(R27)**.

Il supporto circolare metallico (coccarda) è distribuito dal Consorzio di Tutela su richiesta del caseificio e viene da quest'ultimo apposto, sotto propria responsabilità, sulle unità di prodotto idonee alla DOP.

Al fine di assicurare la completa identificazione del prodotto, oltre al contrassegno della DOP, sulla coccarda o sul sigillo apposti su ogni forma sono indicati il codice identificativo e/o la ragione sociale del caseificio e/o il relativo bollo CE. Qualora il bollo sanitario non fosse riportato sulla coccarda o sul sigillo, esso viene apposto con marchio ad inchiostro sulla singola forma.

La presenza sul prodotto del contrassegno implica la completa conformità del prodotto ai requisiti disciplinati per la DOP Provolone Valpadana.

Qualora il formaggio, in fase di stagionatura, venga rivestito con imballaggio plastico protettivo secondo modalità che impediscano l'apposizione della coccarda o del sigillo, è obbligatorio l'utilizzo di imballaggi, previamente autorizzati dal Consorzio di Tutela, che riportino il logo della denominazione. Al termine della stagionatura e prima dell'immissione in commercio, detto formaggio dovrà essere comunque provvisto della necessaria coccarda ovvero del sigillo da apporre nei modi consueti.

Il formaggio Provolone Valpadana, prima della commercializzazione in forme intere, potrà essere personalizzato con l'ausilio di strisce di carta, etichette, sacchi o materiale equivalente. Per ciascuna delle predette personalizzazioni dovrà obbligatoriamente essere riportato il logo e la citazione, per esteso, della Denominazione di Origine Protetta "Provolone Valpadana", in misura non inferiore alla sesta parte (un sesto) dello spazio occupato dalla marca commerciale, con esclusione dei formati fino a 6 kg **(R28)**.

Nel caso di marchiatura con timbro ad inchiostro, deve essere indicata, nei limiti suesposti, la denominazione "Provolone Valpadana", escludendo l'obbligo dell'indicazione del logo del prodotto **(R29)**.

Sulle summenzionate presentazioni dovrà essere presente la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf" o "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali" **(R30)**. Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto a condizione di conservare inalterati i termini "Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali".

Prima del loro impiego le presentazioni devono essere autorizzate dal Consorzio di Tutela incaricato e successivamente trasmesse a CSQA munite di convalida del Consorzio di Tutela incaricato.

A partire dal compimento dell'ottavo mese di stagionatura, i detentori del Provolone Valpadana, esclusivamente nella tipologia piccante, possono richiedere l'apposizione a fuoco del marchio "P.V.S.", acronimo di Provolone Valpadana Stagionato. Il formaggio, per potersi fregiare del suddetto marchio, deve superare una verifica ad opera e cura di personale specializzato, espressamente richiesta dal detentore del formaggio ed a carico dello stesso. L'esame selettivo riguarderà l'aspetto esterno della forma (non deve presentare frezzature ed il suono, alla battitura, deve risultare omogeneo), la struttura della pasta (con sfogliatura, privo di occhiature e non elastica), il colore (bianco tendente al giallo paglierino), il sapore (presenza del pizzicore del piccante e non salato) e l'aroma (intenso in combinazione con l'odore).

#### 12.3.5 - Confezionamento

Il logo del prodotto, comprensivo della denominazione, deve essere riprodotto sulle confezioni destinate al consumatore finale in proporzione all'imballaggio utilizzato in misura non inferiore al 10% dello spazio disponibile. La denominazione Provolone Valpadana dovrà essere indicata con il medesimo carattere. L'indicazione "Denominazione di Origine Protetta" può essere sostituita dall'apposizione in etichetta del simbolo comunitario **(R31)**.

Prima del loro impiego le presentazioni devono essere autorizzate dal Consorzio di Tutela incaricato.

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

### 13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

#### 13.1 – Generalità

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output.

In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dalla struttura di controllo, degli allevamenti, dei caseificatori e degli stagionatori nonché attraverso la dichiarazione tempestiva, alla struttura di controllo, 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 presente Piano dei controlli.

Ciascuna forma di Provolone Valpadana riporta un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) per la garanzia dell'individuazione della stessa in ogni fase del processo, fino all'eventuale confezionamento.

A garanzia della rispondenza delle produzioni tutelate da quelle generiche eventualmente presenti si rende necessario mantenere separati i processi di lavorazione delle produzioni idonee a divenire Provolone Valpadana DOP dalle produzioni di formaggio generico non idoneo alla denominazione.

Le produzioni idonee alla DOP possono essere distinte dalle produzioni generiche applicando criteri di separazione fisica tra linee di produzione della DOP e le linee di produzione adibite alle produzioni generiche. In alternativa, viene ammessa anche la separazione delle due tipologie di lavorazioni mediante differimento temporale delle trasformazioni.

#### 13.2 - Produzione del latte

Al fine di garantire la conformità del latte destinato alla trasformazione in formaggio Provolone Valpadana DOP il produttore latte deve rispettare i requisiti previsti dal disciplinare e dal presente Piano dei controlli.

Il produttore latte, ai fini dell'idoneità del latte alla DOP Provolone Valpadana e della tracciabilità delle forniture, deve produrre e rendere disponibili ai controlli di conformità adeguate evidenze e registrazioni documentali relative a:

- identificazione e registrazione delle lattifere presenti in allevamento (Registro di stalla, documenti di identificazione);
- idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente;
- idoneità della razione alimentare (per origine, qualità ed impiego) ai requisiti del disciplinare (evidenze di eventuale acquisto alimenti in zona, documentazione di approvvigionamento alimenti, fascicolo aziendale, contratti di affitto/comodati, cartellini mangime);
- produzioni lattiere conferite o cedute agli utilizzatori con dichiarazione della idoneità tramite la dicitura “latte idoneo per la produzione di Provolone Valpadana DOP “ o dicitura equivalente (es. registro di scarico latte, distinta di raccolta, buoni di consegna).

#### 13.3 – Raccolta del latte

L'operatore responsabile della raccolta del latte (Raccogliitore o Trasformatore riconosciuto) deve predisporre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli, un elenco aziendale dei produttori latte riconosciuti da CSQA ai fini della DOP dai quali viene raccolto il latte destinato alla successiva trasformazione in Provolone Valpadana.

Tale elenco deve essere mantenuto aggiornato e messo a disposizione per i controlli di conformità dell'organismo di controllo.

L'aggiornamento di detto elenco aziendale dei produttori latte, sia per inserimento di nuovi fornitori che per eliminazione di produttori non più attivi, deve essere attuato secondo le procedure e le modalità illustrate al precedente punto 6.2 in riferimento alla notifica delle variazioni ed ai punti 6 e 6.1 e successivi sottopunti in riferimento alle procedure di riconoscimento.

Il latte proveniente da produttori non riconosciuti, oppure non conforme ai requisiti disciplinati ed alle prescrizioni del presente Piano dei Controlli, deve essere raccolto separatamente rispetto al latte conforme.

Al fine di garantire i requisiti di conformità e la tracciabilità del latte, il soggetto responsabile dell'attività di raccolta e dell'eventuale stoccaggio presso il raccogliitore latte, deve definire e documentare in autocontrollo, secondo quanto previsto e necessario, procedure e sistemi di registrazione per la raccolta del latte, lo stoccaggio ed il trasporto al Trasformatore. Dette procedure devono permettere di ottenere identificazione e rintracciabilità della totalità del latte e delle cisterne utilizzate durante le operazioni di raccolta, trasporto, eventuale stoccaggio al centro di raccolta e fino al ricevimento al caseificio. La relativa documentazione di autocontrollo deve essere disponibile per i controlli di CSQA.

E' cura del caseificio, per il latte ricevuto e destinato alla DOP Provolone Valpadana, fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità, nonché delle eventuali non conformità rilevate e le relative modalità di trattamento e gestione.

Le registrazioni in autocontrollo devono consentire, in particolare, l'identificazione e la rintracciabilità della totalità del latte raccolto, conforme alla DOP o meno.

In particolare raccogliitore e trasformatore devono produrre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli, un proprio elenco dei trasportatori impiegati nella raccolta del latte, che comprenda almeno: anagrafica del trasportatore ed identificazione e capacità del/i messo/i di trasporto utilizzati.

Le registrazioni relative alla raccolta devono identificare almeno: il mezzo impiegato, la data e l'ora del ritiro, gli allevamenti e le relative quantità di latte, il comparto in cui viene stoccato (qualora nel medesimo giro di raccolta venga effettuata raccolta di latte conforme e non conforme ai fini della DOP), la destinazione del latte.

Presso il raccogliitore o caseificio, la documentazione e le registrazioni di raccolta presenti devono permettere di:

- identificare i singoli produttori latte costituenti la raccolta;
- identificare le quantità di latte ritirate presso ogni produttore;

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

- evidenziare la conformità del latte ai requisiti sanitari cogenti;
- evidenziare la conformità della raccolta alle prescrizioni applicabili.

Nel caso in cui il trasformatore utilizzi per la DOP latte fornito da raccoglitori riconosciuti da CSQA, o ceduto da altri caseifici, per ogni consegna deve essere acquisita, conservata e resa disponibile al controllo idonea documentazione atta a permettere riscontri per gli elementi sopra menzionati.

Le cessioni di latte da raccoglitore a trasformatore (o da caseificio a caseificio) devono essere scortate da idonea documentazione di trasporto indicante l'idoneità del latte alla DOP Provolone Valpadana.

#### 13.4 - Ricevimento al caseificio e stoccaggio

Il caseificio deve destinare alla produzione di Provolone Valpadana DOP esclusivamente latte intero conforme ai requisiti di conformità previsti dal Disciplinare.

Il latte non conforme, o per qualsiasi motivo non idoneo, deve essere separatamente ricevuto, stoccato in contenitori separati ed identificati e destinato a trasformazione diversa dalla DOP.

Al momento del ricevimento il caseificio verifica la conformità del latte raccolto e l'idoneità della provenienza. Quindi destina in appositi e identificati contenitori di stoccaggio il latte da utilizzare ai fini della DOP Provolone Valpadana.

Tutti i contenitori di stoccaggio del latte devono essere identificati attraverso un codice o numero.

E' cura del trasformatore produrre e fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase, dell'identificazione e della tracciabilità del latte, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento e gestione.

Il trasformatore, a garanzia della rintracciabilità, deve registrare al ricevimento del latte, i seguenti dati:

- Codice identificativo contenitore di stoccaggio;
- Giri di raccolta latte stoccati nel contenitore;
- Quantità di latte eventualmente già presente nel contenitore;
- Quantità totale di latte stoccato nel contenitore.

#### 13.5 - Lavorazione, salatura e stagionatura

La coltura di fermenti lattici impiegata dal caseificio trasformatore deve essere proveniente dalla fermentazione di siero innesto residuo della lavorazione precedente. Quali colture integrative del siero innesto naturale possono essere utilizzati ceppi isolati da siero innesto di Provolone Valpadana di buona qualità. In questo caso il caseificio deve richiedere al fornitore della preparazione documentazione che attesti l'origine autoctona dei batteri lattici isolati.

Al fine di garantire la qualità e la conformità del tipo di caglio utilizzato e permetterne identificazione e rintracciabilità, il caseificio deve richiedere al fornitore le schede tecniche che descrivono le caratteristiche e la tipologia del caglio impiegato e conservare tale documentazione per i controlli CSQA.

Ad evidenza della conformità e della rintracciabilità degli elementi disciplinati, il trasformatore deve registrare in autocontrollo su apposita documentazione (ad esempio Scheda di Produzione Giornaliera Provolone Valpadana), e per ogni data di produzione:

- Il numero di lavorazioni ed il totale del latte lavorato;
- Da quali contenitori/Tanks il latte è stato prelevato per le lavorazioni in corso;
- Quantità di latte immesso e codifica della vasca di coagulazione utilizzata;
- Gli eventuali trattamenti di pastorizzazione o termizzazione;
- Il tipo e lotto di caglio utilizzato e la temperatura di coagulazione;
- Il tipo di siero innesto utilizzato.

Nella fase di rassodamento tutti i formati prodotti vengono identificati attraverso l'apposizione della data di produzione. Essa avviene mediante:

- matita indelebile o inchiostro alimentare – indicazione sulla pasta di giorno/mese o numero di lotto;
- esclusivamente per i formati più piccoli (fino a 6 kg) identificazione del lotto attraverso etichettatura provvisoria e successiva timbratura con data di produzione o numero di lotto al momento dell'apposizione della coccarda;
- apposizione di sigillo in alluminio con identificazione della produzione.

Ciascuna forma di Provolone Valpadana riporta un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) per la garanzia dell'individuazione della stessa in ogni fase del processo, fino all'eventuale confezionamento.

Il caseificio deve definire le modalità di registrazione in autocontrollo delle operazioni di salatura, tali da permettere la rintracciabilità, secondo quanto necessario, durante tutta la fase.

I trattamenti in superficie eventualmente utilizzati devono essere dichiarati nell'etichettatura del prodotto.

Deve essere conservata e resa disponibile ai controlli la scheda tecnica descrittiva dei materiali impiegati.

#### 13.6 – Stagionatura

I formati di Provolone Valpadana, al momento dell'immissione in magazzino, oltre ad essere identificati dalla data di produzione apposta in fase di rassodamento, sono provvisti del contrassegno distintivo della DOP, apposto su supporto inviolabile, con le modalità previste al precedente punto 12.3.4.

Al fine di assicurare la completa identificazione del prodotto, oltre al contrassegno della DOP, sul sigillo inviolabile sono indicati il codice identificativo e/o il nome del caseificio ed il relativo codice sanitario (bollo CEE). Qualora il numero del bollo sanitario non fosse presente sulla coccarda o sul sigillo, esso viene apposto con marchio ad inchiostro o sulle presentazioni personalizzate, su ogni singola forma.

CSQA Certificazioni Srl	"Provolone Valpadana" DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

Al fine di garantire identificazione e rintracciabilità dei formati prodotti in stagionatura devono essere registrati in autocontrollo i movimenti di magazzino.

In particolare per il caseificio, per ogni singolo lotto:

- il carico (le produzioni avviate alla DOP);
- lo scarico (le vendite);

per lo stagionatore, per ogni lotto:

- la data in cui i prodotti entrano o escono dal magazzino;
- il tipo, il numero, il peso complessivo e la data di produzione dei formati in ingresso;
- il tipo, il numero, il peso complessivo e la data di produzione dei formati in uscita.

Per tutti i prodotti riportanti inizialmente il contrassegno della DOP e successivamente esclusi a qualsiasi titolo dal circuito della DOP Provolone Valpadana, deve essere tenuta adeguata registrazione con relativa documentazione disponibile ai controlli.

Lo stagionatore deve predisporre e mantenere attivo in autocontrollo un adeguato sistema di registrazioni atte a permettere l'identificazione, la rintracciabilità e la verifica della rispondenza del processo di stagionatura su ogni lotto di forme stagionate ai fini della DOP.

E' cura dello stagionatore produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle modalità di trattamento (cfr. punto 8.1).

Lo stagionatore deve accertare che le forme idonee alla DOP provengano da soggetti regolarmente inseriti nel sistema di controllo e che il formaggio presenti i segni distintivi previsti dal disciplinare.

**14 – Schema dei controlli**

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva				
		Categoria	Descrizione															
Allevamento	Riconoscimento iniziale (punto 5-6-6.1)	Ubicazione (R1)	In territorio delimitato	Presentare a CSQA richiesta di accesso -MOD 001	1	Controllo idoneità richiesta	D	Ad ogni richiesta	Allevamento richiedente	Elenco allevamenti e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento					
		Adeguatezza strutture, impianti e modalità di gestione (R5 – R6 – R7 – R8)	Idoneità sanitaria e dati informativi allevamento (par. 12.2 – 12.3)	Completare MOD 001 con informazioni richieste		2	Controllo completezza indicazioni in MOD 001	D	Ad ogni richiesta		Allevamento richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione		
						3	Verifica ispettiva adeguatezza e coerenza con dati	I	Ad ogni richiesta		Allevamento richiedente		Mancata adeguatezza condizioni riscontrate		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare		
	Variazione alle situazioni di riconoscimento (o successive) (par. 6.2)	Mantenimento requisiti in relazione a ubicazione siti produttivi (R1) e/o modifiche a strutture e impianti, anagrafica, ecc.	Variazioni sostanziali alle situazioni precedentemente notificate (par. 6.2)	Notifica variazioni sostanziali delle situazioni (ubicazione, strutture, impianti, ecc.)		4	Controllo variazioni notificate	D	Ad ogni notifica di variazione	Allevamento riconosciuto		Mancata notifica variazioni senza pregiudizio conformità	Lieve	Notifica carenze Richiesta integrazione secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni carenti			
												Mancata notifica variazioni con pregiudizio conformità				Grave	Esclusione latte dal circuito DOP fino a ripristino condizioni. Richiesta integrazione documentazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento condizioni
												Mancata adeguatezza condizioni, strutture, impianti in seguito alla variazione (es. ubicazione fuori zona, perdita idoneità sanitaria se latte immesso in circuito DOP)				Grave	Esclusione latte dal circuito DOP fino a ripristino condizioni. Nel caso di nuova ubicazione fuori da territorio delimitato, revoca riconoscimento.	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento condizioni
	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazione cessazione (par. 6.3)	Comunicare cessazione attività		7	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco allevamenti	Mancata comunicazione		Cancellazione da elenchi riconosciuti				
	Allevamento del bestiame	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e registrazione bovine (par. 13.2)	Identificare bovine e registrare identificazione (es. Registro stalla)		8	Controllo identificazione e registrazione bovine	I	10 % soggetti riconosciuti (par. 6.2)	Allevamento riconosciuto		Identificazione e/o registrazione carente senza pregiudizio tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione identificazione/registrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di identificazione/registrazione	Verifica documentale avvio corrette procedure identificazione/registrazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare			
												Identificazione e/o registrazione bovine carente con pregiudizio sulla tracciabilità				Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP. Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento per riammissione latte nel circuito DOP.
					9													

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva												
		Categoria	Descrizione																							
Allevamento		Conformità a disciplinare	Alimentazione vacche in lattazione, in asciutta e manze oltre 7 mesi: origine e uso foraggi e mangimi ammessi (R5-R6 R7-R8)	Rispettare prescrizioni del disciplinare per vacche in lattazione, asciutta e manze oltre 7 mesi	10..	Controllo alimentazione bestiame	I	10% dei soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto		Alimentazione non conforme per vacche in asciutta e manze	Lieve	Richiesta adeguamento alimentazione per vacche in asciutta e manze	Verifica supplementare a riscontro adeguamento alimentazione. In caso di mancato adeguamento esclusione latte da circuito fino a ripristino condizioni												
															11..		I			Alimentazione non conforme per vacche in lattazione	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino a ripristino condizioni	Verifica supplementare a riscontro ripristino condizioni alimentazione per riammissione latte nel circuito DOP			
	Latte pronto per conferimento o vendita	Identificazione e rintracciabilità	Quantitativi latte (par. 13.2)	Registrare quantitativi latte conferiti o ceduti	12	Controllo idoneità registrazioni	I	10 % dei soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto	Quantità immesse nel circuito per ogni allevamento	Registrazioni carenti senza pregiudizio tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica documentale avvio corrette procedure registrazioni. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare												
															13		I			Registrazioni carenti con pregiudizio tracciabilità	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino a ripristino idoneità registrazioni. Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento			
Raccogliatore latte	Riconoscimento iniziale	Ubicazione (R1)	In territorio delimitato (par. 5)	Presentare a CSQA richiesta di accesso - MOD 002	14	Controllo richiesta	D	Ad ogni richiesta	Raccogliatore richiedente	Elenco raccoglitori e loro capacità produttiva	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento													
															Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva e dati struttura raccogliatore	Allegare a richiesta (MOD 002) documentazione prevista	15	Controllo presenza, completezza ed adeguatezza della documentazione sanitaria e descrittiva	D	Ad ogni richiesta	Raccogliatore richiedente	Carenze della documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione	
																										16
	Variazioni alle situazioni di riconoscimento (o successive) punto 6.2	Ubicazione (R1)	In territorio delimitato (par. 6.2)	Comunicare variazioni ubicazione	17	Controllo variazioni ubicazione comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Raccogliatore riconosciuto	Elenco raccoglitori	Nuova ubicazione fuori territorio delimitato	Grave	Esclusione prodotto e Revoca riconoscimento													
															Adeguatezza strutture, impianti	Modifiche a strutture, impianti ed attrezzature (par. 6.2)	Comunicare variazioni intervenute per idoneità sanitaria	18	Controllo variazioni idoneità sanitaria	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Raccogliatore riconosciuto	Mancata notifica variazioni, con pregiudizio per conformità	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva															
		Categoria	Descrizione																										
Raccoglitore latte					20	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazione a variazioni	Raccoglitore riconosciuto		Mancata adeguatezza condizioni, strutture, impianti in seguito alla variazione	Grave	Esclusione latte dal circuito DOP fino a ripristino condizioni.	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento condizioni															
	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazione cessazione	Comunicare cessazione attività	21	Controllo comunicazione cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Raccoglitore riconosciuto	Elenco raccoglitori	Mancata comunicazione		Cancellazione da elenchi riconosciuti																
	Raccolta o acquisto di latte	Identificazione e rintracciabilità latte raccolto (par. 13.3)	Documentazione e accompagnatoria fornitura	Verifica presenza corretta documentazione accompagnatoria fornitura in accettazione	22	Controllo presenza idonea documentazione/ registrazione accompagnamento fornitura	I	100 % soggetti	Raccoglitore riconosciuto		Documentazione incompleta o imprecisa, senza pregiudizio sulla tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica documentale adeguamento registrazioni. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare															
															23	I	100 % soggetti	Documentazione incompleta o imprecisa con pregiudizio sulla tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito DOP del prodotto non tracciato e richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento completezza documentazione accompagnatoria								
																						24	I	100% soggetti	Provenienza latte da allevamenti non riconosciuti	Grave	Esclusione latte da circuito DOP del prodotto non idoneo e richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento attività di raccolta latte	
																													25
																						26	I	100 % soggetti	Raccoglitore riconosciuto	Registrazioni carenti, senza perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP fino a ripristino idoneità registrazioni. Richiesta adeguamento registrazioni	
	27	I	100% soggetti	Raccoglitore riconosciuto	Identificazione carente senza perdita tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Controllo documentale avvio corrette procedure di identificazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare																					
									28	I	100% dei raccoglitori	Raccoglitore riconosciuto	Identificazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP fino a ripristino idoneità. Richiesta adeguamento identificazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure di registrazione per riammissione latte nel circuito DOP													
	29	I	100% dei raccoglitori	Raccoglitore riconosciuto	Registrazioni carenti, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica documentale avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare																					
	Stoccaggio latte al centro di raccolta	Identificazione e rintracciabilità (par. 13.3)	Identificazione	Identificare contenitori (tank) utilizzati per lo stoccaggio del latte idoneo alla DOP	27	Controllo idoneità Identificazione contenitori	I	100% soggetti	Raccoglitore riconosciuto		Identificazione carente senza perdita tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Controllo documentale avvio corrette procedure di identificazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare															
28															I	100% dei raccoglitori	Raccoglitore riconosciuto	Identificazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP fino a ripristino idoneità. Richiesta adeguamento identificazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure di registrazione per riammissione latte nel circuito DOP								
	29	I	100% dei raccoglitori	Raccoglitore riconosciuto	Registrazioni carenti, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica documentale avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare																					

CSQA Certificazioni Srl	"Provolone Valpadana" DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva										
		Categoria	Descrizione																					
Raccogliatore latte	Latte pronto per la vendita	Identificazione e rintracciabilità (par. 13.3)	Identificazione	Identificare contenitori (tank) di provenienza	30		I				Registrazioni carenti, con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP fino a ripristino idoneità registrazioni. Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni per riammissione latte nel circuito DOP										
											Identificazione carente senza perdita tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica documentale avvio corrette procedure di identificazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare										
											Identificazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP fino a ripristino idoneità. Richiesta adeguamento identificazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure di registrazione per riammissione latte nel circuito DOP										
											Controllo idoneità registrazioni	I	100% dei raccoglitori	Raccogliatore riconosciuto	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ogni raccogliatore	Registrazioni carenti, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento identificazioni e registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva supplementare					
		Conformità al disciplinare	Raccolta latte entro i tempi ammessi (R2)	Attenersi ai tempi ammessi per la raccolta di latte destinato alla DOP	35	Controllo idoneità raccolta	I	100 % soggetti	Raccogliatore riconosciuto			Immissione nel circuito DOP di latte raccolto oltre i tempi previsti	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino a ripristino idoneità raccolta. Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento raccolta per riammissione latte nel circuito DOP									
												Destinazione a DOP di latte proveniente esclusivamente da produttori latte e raccoglitori riconosciuti ed idonei a DOP	Accertare provenienza latte da soggetti riconosciuti ed idonei.	36	Controllo idoneità fornitori	I	100 % soggetti	Raccogliatore riconosciuto			Immissione nel circuito DOP di latte proveniente da soggetti non riconosciuti	Grave	Esclusione latte dal circuito tutelato e richiesta adeguamento procedure approvvigionamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure approvvigionamento
																						Comunicare mensilmente quantitativi di latte venduti con relativa destinazione (par. 7.2)	37	Controllo quantitativi comunicati
Caseificio	Riconoscimento iniziale	Ubicazione (R1)	In territorio delimitato (par. 5)	Presenta a CSQA richiesta di accesso MOD 002	38	Controllo richiesta	D	Ad ogni richiesta	Trasformatore richiedente	Elenco caseifici e loro capacità produttiva	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento											

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva	
		Categoria	Descrizione												
Caseifici	Adeguatezza strutture, impianti	Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva e dati struttura caseificio	Allegare a richiesta (MOD 002) documentazione prevista	39	Controllo completezza ed adeguatezza della documentazione sanitaria e descrittiva	D	Ad ogni richiesta	Trasformatore richiedente	Elenco caseifici	Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione	
						Verifica ispettiva	I	Ad ogni richiesta	Trasformatore richiedente		Mancata adeguatezza condizioni		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e nuova verifica ispettiva supplementare	
						Controllo variazione ubicazione comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Trasformatore riconosciuto		Nuova ubicazione fuori territorio delimitato		Grave	Revoca riconoscimento	
						Controllo variazioni idoneità sanitaria	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Trasformatore riconosciuto		Mancata comunicazione variazioni, con pregiudizio per conformità		Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento situazioni
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione (R1)	In territorio delimitato (par. 6.2)	Comunicare variazioni intervenute per idoneità sanitaria	Comunicare variazioni comunicate	41	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Trasformatore riconosciuto	Elenco caseifici	Mancata comunicazione modifica entro i termini previsti, senza pregiudizio conformità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni carenti
							Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Trasformatore riconosciuto		Mancata comunicazione modifica entro i termini previsti, senza pregiudizio conformità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni carenti
	Adeguatezza strutture, impianti	Modifiche a strutture, impianti ed attrezzature (par. 6.2)		Comunicare variazioni intervenute per idoneità sanitaria	Comunicare variazioni comunicate	42	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Trasformatore riconosciuto	Elenco caseifici	Mancata comunicazione modifica entro i termini previsti, senza pregiudizio conformità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni carenti
							Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Trasformatore riconosciuto		Mancata comunicazione modifica entro i termini previsti, senza pregiudizio conformità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni carenti
	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazione cessazione	Comunicare cessazione attività	Comunicare cessazione attività	43	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Trasformatore riconosciuto	Elenco caseifici	Mancata comunicazione modifica entro i termini previsti, senza pregiudizio conformità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni carenti
							Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Trasformatore riconosciuto		Mancata comunicazione modifica entro i termini previsti, senza pregiudizio conformità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni carenti
Verifica ispettiva					44	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazione a variazioni	Trasformatore riconosciuto	Elenco caseifici	Mancata adeguatezza condizioni, strutture, impianti	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento	
						Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Trasformatore riconosciuto		Mancata comunicazione		Cancellazione da elenchi riconosciuti		
Raccolta o acquisto latte	Identificazione e rintracciabilità latte raccolto (par. 13)	Quantitativi latte approvvigionato	Registrazione quantità e provenienza (ogni raccolta e fornitura) Adempimenti come da par. 13.3	Registrazione quantità e provenienza (ogni raccolta e fornitura) Adempimenti come da par. 13.3	45	Controllo idoneità registrazioni quantitativi approvvigionati	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto	Elenco caseifici	Registrazioni carenti, senza perdita tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica documentale avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare	
						Controllo idoneità registrazioni quantitativi approvvigionati	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto		Registrazioni carenti, con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento	
Stoccaggio materia prima	Identificazione e rintracciabilità (par. 13.3)	Identificazione	Identificare contenitori (tank) di stoccaggio	Comunicare mensilmente quantitativi di latte ritirati con relativa provenienza e quantitativi di latte venduti con relativa destinazione (par. 7.2)	46	Controllo idoneità comunicazione	D	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto	Elenco caseifici	Mancata comunicazione	Lieve	Sollecito	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata risposta al sollecito	
						Controllo idoneità identificazione contenitori	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto		Identificazione carente, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica documentale avvio corrette procedure di identificazione. In caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva supplementare	

CSQA Certificazioni Srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva	
		Categoria	Descrizione												
Caseificio					50		I				Identificazione carente, con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP richiesta adeguamento identificazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento identificazione	
			Rintracciabilità	Registrare provenienza latte, quantità e contenitori utilizzati	51	Controllo idoneità registrazioni	I	100% soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto		Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica documentale avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare	
					52		I				Registrazioni carenti con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento	
					53	Controllo idoneità registrazioni	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto		Registrazione carente, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica documentale avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva supplementare	
		Trasformazione, filatura, rassodamento	Identificazione e rintracciabilità (par. 13.4)	Identificazione e rintracciabilità. Registrare latte avviato alla DOP secondo quanto necessario		54		I				Registrazione carente, con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
			Conformità disciplinare	Raccolta latte entro i tempi ammessi (R2)	Attenersi ai tempi ammessi per la raccolta di latte destinato alla DOP	55	Controllo idoneità raccolta	I	100 % soggetti	Trasformatore riconosciuto		Destinazione alla DOP di latte raccolto oltre i tempi ammessi	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino a ripristino idoneità raccolta. Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento trasformazione
				Esclusivamente da produttori latte e raccoglitori riconosciuti ed idonei a DOP	Accertare provenienza latte da produttori latte e raccoglitori riconosciuti ed idonei	56	Controllo idoneità fornitori documentati	I	100 % soggetti	Trasformatore riconosciuto	Quantità immesse nel circuito (quanto e da dove) per ogni caseificio	Destinazione alla DOP di latte proveniente da soggetti non riconosciuti o non idonei	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure di documentazione
				Eventuali trattamenti di pastorizzazione solo per tipologia dolce o termizzazione per piccante (R3-R4)	Attenersi ai trattamenti ammessi per ogni tipologia	57	Controllo idoneità eventuali trattamenti	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto		Pastorizzazione per tipologia piccante	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di trattamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
				Siero innesto naturale da precedente lavorazione (R9) o, saltuariamente, proveniente da caseificio certificato per la medesima produzione	Impiegare siero innesto conforme	58	Controllo conformità siero innesto	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto		Siero innesto non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP. Richiesta adeguamento siero innesto	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento

CSQA Certificazioni Srl	"Provolone Valpadana" DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva	
		Categoria	Descrizione												
Caseificio		Conformità disciplinare	Acidità siero innesto max 26 °SH/50 ml (R10)	Acidifica siero innesto fino ai valori di acidità disciplinati	59	Controllo idoneità acidità siero innesto	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto		Acidità siero innesto non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito Richiesta adeguamento ottenimento siero innesto	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento	
			Coagulazione a 36-39°C (R11)	Coagulare alle temperature disciplinate		60	Controllo idoneità temperatura coagulazione	I	100% soggetti		Trasformatore riconosciuto	Temperatura coagulazione non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito Richiesta adeguamento temperature	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
			Caglio: - vitello per tipologia dolce, ammessa % agnello e/o capretto; - capretto e/o agnello tipologia piccante; (R11)	Impiegare caglio secondo previsioni disciplinare		61	Controllo idoneità caglio utilizzati per tipologie dolce e piccante	I	100% soggetti		Trasformatore riconosciuto	Caglio non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito Richiesta adeguamento tipologia caglio	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
			Filatura dopo fermentazione naturale lattica continuativa della pasta ottenuta nel medesimo caseificio di lavorazione del latte (R12)	Attenersi alle modalità di filatura della pasta disciplinate		62	Controllo idoneità operazioni di maturazione e filatura della pasta	I	100% soggetti		Trasformatore riconosciuto	Filatura non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito Richiesta adeguamento procedure di filatura	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
			pH di filatura: 4.70 - 5.20 (R13)	Filatura a pasta a pH disciplinato		63	Controllo pH di filatura	I	100% soggetti		Trasformatore riconosciuto	pH filatura non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito Richiesta adeguamento procedure di filatura	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
			Modellazione a mano o con appositi stampi (R14)	Modellare prodotto a mano o in appositi stampi		64	Verifica idoneità formati ottenuti	I	100% soggetti		Trasformatore riconosciuto	Pratiche di modellatura non conformi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di modellatura	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
			Rassodamento in acqua fredda o refrigerata (R15)	Rassodamento come previsto da disciplinare		65	Verifica effettuazione rassodamento secondo quanto previsto	I	100% soggetti		Trasformatore riconosciuto	Pratiche di rassodamento non effettuate o non conformi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di modellatura	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
				Registrare tutti i parametri di processo disciplinati (par. 13.4-13.5)		66	Controllo idoneità registrazioni	I	100% soggetti		Trasformatore riconosciuto	Registrazioni carenti, senza pregiudizio conformità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione In caso di mancato adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare	Verifica documentale avvio corrette procedure di registrazione.
						67		I				Registrazioni carenti, con pregiudizio della conformità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio		Identificazione e rintracciabilità	Identificazione (par. 13.5)	In rassodamento identificare prodotto con data di produzione	68	Controllo idoneità identificazione prodotto	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto		Identificazione carente, senza pregiudizio tracciabilità	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento procedure di identificazione prodotto	Controllo documentale adeguamento ed avvio corrette procedure di identificazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					69		I				Identificazione carente, con pregiudizio tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP richiesta adeguamento identificazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure identificazione prodotto
	Salatura	Conformità a disciplinare	Salatura in salamoia con concentrazione massima 22Bè per massimo 30 giorni (R16)	Attenersi ai requisiti disciplinati	70	Controllo modalità di salatura	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto		Salatura difforme per uno qualsiasi dei requisiti disciplinati	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito Richiesta adeguamento modalità di salatura	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure di salatura
		Identificazione e rintracciabilità in salatura (par. 13.5)	Identificazione e rintracciabilità prodotto in salatura	Mantenere identificazione prodotto in fase di salatura	71	Controllo mantenimento identificazione prodotto in fase di salatura	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto		Identificazione carente, con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP richiesta adeguamento identificazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure identificazione prodotto
	Marchiatura di origine	Marchiatura in conformità a disciplinare (par. 13.5)	Apposizione contrassegno distintivo DOP all'immissione in stagionatura (R26-R27)	Apporre contrassegno distintivo DOP distribuito da Consorzio di Tutela, secondo modalità previste o ammesse (par. 12.3.4)	72	Controllo contrassegno distintivo	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto		Contrassegno distintivo non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento identificazione DOP	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento
					73		I				Mancata apposizione contrassegno distintivo	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento identificazione DOP	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento
		Identificazione e rintracciabilità (par. 13.5)	Identificazione e rintracciabilità del prodotto idoneo alla DOP	Registrare il numero dei formati idonei a DOP ottenuti su registro di produzione (per formato e classe di peso)	74	Verifica idoneità registrazioni in registro di produzione	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto	Quantità immesse nel circuito per ogni caseificio	Registrazioni o identificazioni carenti, senza pregiudizio tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	verifica avvio corrette procedure di registrazione, in caso di mancato adeguamento e nuova verifica ispettiva
					75		I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto		Registrazioni o identificazioni carenti, con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione del prodotto non tracciato da circuito DOP richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento
	Prodotto finito	Conformità a disciplinare	44% ≤ Grasso su secco ≤ 54% Umidità ≤ 46% (per tipologia dolce e piccante fino a 6 kg) Umidità ≤ 43 % (per tipologia piccante oltre i 6 kg) (R24-R25)	Controllo analitico prodotto secondo modalità e frequenze in par. 6.5.1 Tab. 1	76	Controllo effettuazione analitiche	I	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto		Mancata effettuazione sorveglianza analitica secondo la frequenza prevista	Grave	Notifica carenza e richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare e sorveglianza analitica supplementare ad integrazione di quanto non effettuato dall'azienda.

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio					77		I				Non corretta applicazione della procedura di autocontrollo (comunicazione di avvenuto campionamento)	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento	Attività supplementare come da par. 6.5.1
					79	Controllo idoneità lotti immessi in circuito DOP	I	100% soggetti riconosciuti	Caseificio Riconosciuto	Immissione nel circuito DOP in assenza di evidenze di conformità	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di liberalizzazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure di liberalizzazione	
														80
					81	Verifica idoneità registrazioni	I	100% soggetti	Stagionatore riconosciuto	Registrazioni carenti senza pregiudizio conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica documentale integrazione registrazioni, In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare	
														82
					83	Controllo idoneità comunicazione	D	100% soggetti	Trasformatore riconosciuto	Mancata comunicazione	Lieve	Sollecito	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata risposta al sollecito	
														84
					85		I	100%	Caseificio riconosciuto	Modalità di presentazione conforme ma non munita di convalida del Consorzio di Tutela	Lieve	Richiesta adeguamento con trasmissione a CSQA della designazione per convalida Consorzio di Tutela	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento di tutte le presentazioni	
														86
Stagionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione (R1)	In territorio delimitato (par. 5)	Presenta a CSQA richiesta di accesso MOD 002										

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva									
		Categoria	Descrizione																				
Stagionatore		Adeguatezza strutture, impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva e dati struttura stagionatura	Allegare a richiesta (MOD 002) documentazione prevista	87	Controllo completezza ed adeguatezza della documentazione sanitaria e descrittiva	D	Ad ogni richiesta	Stagionatore richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione									
															88	Verifica ispettiva	I	Ad ogni richiesta	Stagionatore richiedente	Mancata adeguatezza condizioni	Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e nuova verifica ispettiva	
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione (R1)	In territorio delimitato (par. 6.2)	Comunicare variazioni ubicazione	89	Controllo variazione ubicazione comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Stagionatore riconosciuto	Elenco stagionatori	Nuova ubicazione fuori territorio delimitato	Grave	Revoca riconoscimento										
															90	Controllo variazioni idoneità sanitaria	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Stagionatore riconosciuto	Mancata comunicazione variazioni, con pregiudizio per conformità	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento situazioni
		Adeguatezza strutture, impianti	Modifiche a strutture, impianti ed attrezzature (par. 6.2)	Comunicare variazioni intervenute per idoneità sanitaria	91	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Stagionatore riconosciuto		Mancata comunicazione modifica entro i termini previsti, senza pregiudizio conformità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni carenti									
																92	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazione a variazioni	Stagionatore riconosciuto	Mancata adeguatezza condizioni, strutture, impianti	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni
		Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazione cessazione	Comunicare cessazione attività	93	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione			Elenco stagionatori	Mancata comunicazione		Cancellazione da elenchi riconosciuti								
																	94	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	100% soggetti	Stagionatore riconosciuto	Quantità approvvigionate (quanto e da dove) per ogni stagionatore	Documentazione di fornitura non corretta, senza perdita di tracciabilità
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità (par. 13.4)	Identificazione	Accertare corretta documentazione di fornitura	95	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	100% soggetti	Stagionatore riconosciuto		Documentazione di fornitura non corretta, con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di registrazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento									
															96	Controllo corretta identificazione prodotto	I	100% soggetti	Stagionatore riconosciuto	Identificazione prodotto non corretta (senza contrassegno)	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di accettazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
															Rintracciabilità	Registrare quantità prodotto immesso in stagionatura Adempimenti come da par. 13.5 – 13.6	97	Controllo idoneità registrazioni	I	100% soggetti	Stagionatore riconosciuto	Registrazioni carenti senza perdita tracciabilità	Lieve
			98	Controllo idoneità registrazioni	I	100% soggetti	Stagionatore riconosciuto	Registrazioni carenti con perdita tracciabilità	Grave		Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento											

CSQA Certificazioni Srl	"Provolone Valpadana" DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Stagionatore				Comunicare mensilmente a CSQA quantitativi di prodotto immesso in stagionatura (acquistato o contro stagionatura) (par. 7.2)	99	Controllo idoneità comunicazione	D	100% soggetti	Stagionatore riconosciuto		Mancata comunicazione	Lieve	Sollecito	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata risposta al sollecito
	Stagionatura	Conformità a disciplinare	Trattamenti in superficie e materiali ricoprenti come da pratiche ammesse (R18)	Utilizzare trattamenti e materiali ammessi da disciplinare e conservare schede tecniche	100	Controllo idoneità trattamenti e materiali	I	100% soggetti	Stagionatore riconosciuto		Trattamenti o materiali non ammessi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di trattamenti o materiali	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
				Controllo analitico prodotto secondo modalità e frequenze in par. 6.5.1 e Tabella 1	101	Verifica idoneità registrazioni analisi in autocontrollo	I	100% soggetti	Stagionatore riconosciuto		Mancata effettuazione sorveglianza analitica secondo la frequenza prevista	Grave	Notifica carenza e richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare e sorveglianza analitica supplementare ad integrazione di quanto non effettuato dall'azienda.
					102	Controllo analitico prodotto	A	Come da Tabella 2 in par. 6.5.2	Prodotto		Non rispondenza per una qualsiasi delle caratteristiche disciplinate	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP	Piano rinforzato di analisi come da par. 6.5.1
				Stagionatura minima come da tempi prevista da disciplinare (R19)	103	Controllo idoneità periodo di stagionatura del prodotto	I	100% soggetti	Stagionatore riconosciuto		Periodo di stagionatura insufficiente	Grave	Ritiro ed esclusione prodotto da circuito DOP Eliminazione contrassegno distintivo	Richiesta adeguamento tempi minimi di stagionatura Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
	Prodotto finito	Conformità a disciplinare	Caratteristiche fisiche e organolettiche (R20-R21-R22 R23-R26-R27)	Accertare conformità dei lotti all'immissione in commercio	104	Controllo idoneità lotti immessi in circuito DOP	I	100% soggetti	Stagionatore riconosciuto		Immissione nel circuito DOP in assenza di evidenze di conformità	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di liberalizzazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure di liberalizzazione
					105		I			Non conformità per una qualsiasi delle caratteristiche disciplinate	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di accertamento conformità	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento procedure	
				Registrare esiti dei controlli e prodotto immessi al commercio come DOP Adempimenti come da par. 6.5.1	106	Verifica idoneità registrazioni	I	100% soggetti	Stagionatore riconosciuto	Quantità immesse al consumo per ogni stagionatore	Registrazioni carenti senza pregiudizio conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica documentale integrazione registrazioni, In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
						107		I			Registrazioni carenti con pregiudizio conformità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento

CSQA Certificazioni Srl	"Provolone Valpadana" DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Stagionatore	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Modalità di presentazione come da par. 12.3.4 e 12.3.5	Attenersi alle modalità di designazione e presentazione disciplinate e approvate	108	Verifica approvazione degli elementi di designazione e presentazione del prodotto	I	100%	Caseificio riconosciuto		Modalità di presentazione non conforme	Grave	Inibizione impiego presentazioni non conformi	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento presentazione
					109		I	100%	Caseificio riconosciuto		Modalità di presentazione conforme ma non munita di convalida del Consorzio di Tutela	Lieve	Richiesta adeguamento con trasmissione a CSQA della designazione per convalida Consorzio di Tutela	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento di tutte le presentazioni

CSQA Certificazioni srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

Elenco modulistica predisposta a supporto del presente Piano dei Controlli

- MOD 001 (Allevamenti) – Richiesta di adesione al sistema di controllo della DOP Provolone Valpadana

Formato obbligatorio predisposto per l'inoltro a CSQA della domanda di accesso al circuito della denominazione Provolone Valpadana da parte dei produttori latte.

La domanda, sottoscritta dal legale rappresentante dell'allevamento, può essere trasmessa a CSQA da un soggetto diverso dal richiedente (Caseificio, Raccogliatore latte, Consorzio di Tutela) purché dallo stesso delegato per tale attività.

- MOD 002 (Operatori) – richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione

Formato obbligatorio predisposto per l'inoltro a CSQA della domanda di accesso al circuito della denominazione Provolone Valpadana da parte dei caseifici, degli stagionatori e dei centri di raccolta.

Alla domanda, sottoscritta dal legale rappresentante dell'azienda, deve essere allegata la documentazione evidenziata in calce.

- Appendice A – Alimentazione del bestiame: note esplicative

CSQA Certificazioni srl	“Provolone Valpadana” DOP – Piano dei Controlli	DPC 004
-------------------------------	---	---------

## Appendice A – Alimentazione del bestiame: note esplicative

### Nota 1 – Alimentazione delle manze

“L'alimentazione di base delle bovine da latte è costituita da foraggi verdi o conservati e viene applicata alla vacche in lattazione, agli animali in asciutta ed alle manze oltre i 7 mesi di età”.

Nota esplicativa: poiché il termine manza identifica animali adulti, il periodo nel quale deve intendersi applicato il disciplinare deve essere inteso “oltre i sette mesi di gravidanza”.

### Nota 2 – Foraggi ammessi

Fra i foraggi ammessi si intende anche la tipologia “Foraggi disidratati - Essenze foraggere: paglia di cereali, tutolo di mais, pianta integrale di mais, tal quali, trinciati, sfarinati o pellettati” indicata fra i mangimi ammessi dal disciplinare.

Questa categoria di prodotti è compresa nella categoria 6 – Foraggi e foraggi grossolani in Catalogo delle materie prime per mangimi allegato a Regolamento (UE) n. 68/2013.

Tale comprensione vale ai fini del computo, nella razione giornaliera, del 75% di sostanza secca dei foraggi prodotti nel territorio.

### Nota 3 – Mangimi ammessi

L'espressione “e loro derivati”, o simile, a completamento della indicazione della categoria di materia prima comprende le materie prime ottenute dai procedimenti fisici utilizzati nelle preparazioni delle materie prime stesse, secondo i procedimenti riportati dal “glossario” del “catalogo delle materie prime per mangimi” di cui all'allegato del Regolamento (UE) n. 68/2013.

### Nota 4 – Alimenti derivati da processi fermentativi

Non sono ammesse le materie prime identificabili come “sottoprodotti della fermentazione” (distillers, borlande od altro) derivanti da processi fermentativi per la produzione, ad esempio, di bevande alcoliche, alcole, lieviti, acidi organici, aminoacidi o qualsiasi altro composto organico.

### Nota 5 – Derivati dell'industria dello zucchero

Polpe secche esauste, polpe secche semizuccherine, polpe melassate: sono ammessi come alimenti/materie prime solo in forma essiccata.

Melasso e/o derivati: ammessi come adiuvanti tecnologici (agglomeranti nei mangimi) e con funzioni organolettiche; il loro impiego è consentito, miscelati agli alimenti, fino al 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.

### Nota 6 - Grassi.

Oli vegetali; come materie prime/alimenti si intendono solo gli oli di origine vegetale che possono aver subito i processi indicati per gli stessi dal “glossario del Regolamento (UE) n. 68/2013 (es. idrogenazione od altro).

Olio di pesce: tal quali o più o meno idrogenati, non vanno intesi come “materia prima”, ma per il loro apporto/supporto di vitamine liposolubili e quindi da utilizzare in quantità limitata (max 100g capo giorno). In questi caso il loro utilizzo risulta estendibile anche ai mangimi.

### Nota 7 – Additivi

Il Regolamento (CE) n. 1831/2003 e successive modifiche fornisce norme sugli additivi destinati all'alimentazione animale ed istituisce (art. 17) il “Registro Comunitario degli Additivi per Mangimi” definito “registro” che all'ALLEGATO I definisce le varie categorie di additivi:

1. Della categoria «additivi tecnologici» fa parte il gruppo funzionale:
  - b) antiossidanti: sostanze che prolungano il periodo di validità dei mangimi e delle materie prime per mangimi proteggendoli dal deterioramento provocato dall'ossidazione.  
Antiossidanti: sono utilizzabili gli “antiossidanti naturali o naturale identici” che, come tali, non figurano nel “registro” comunitario degli additivi. Un'azione antiossidante è riconosciuta a molti aromatizzanti riportati nel registro comunitario degli additivi nella categoria 2 gruppo funzionale b – naturali o natural-identici chimicamente definiti.
2. Della categoria 2 «additivi organolettici» fa parte il gruppo funzionale:
  - b) aromatizzanti: sostanze la cui aggiunta ai mangimi ne aumenta l'aroma o l'appetibilità. Sono utilizzabili gli aromi riportati nel “registro” comunitario degli additivi: categoria 2 gruppo funzionale b – naturali naturali-identici.
3. Della categoria 3 «additivi nutrizionali» fanno parte i seguenti gruppi funzionali:
  - a) vitamine, pro-vitamine e sostanze ad effetto analogo chimicamente ben definite, - “sono utilizzabili i preparati commerciali elencati nel disciplinare”.
  - b) composti di oligoelementi, - “sono utilizzabili i preparati commerciali elencati nel disciplinare”.
  - c) aminoacidi, loro sali e analoghi, “gli aminoacidi devono essere rumino protetti con processo di protezione di tipo fisico - Sono utilizzabili i preparati commerciali elencati nel disciplinare”

Il “registro” è soggetto a continuo aggiornamento.

I prodotti commerciali per i vari additivi elencati nel disciplinare sono stati individuati sulla base di rilievi di campo di prodotti di normale utilizzo e per i quali non sono note segnalazioni di effetti indesiderati di vario tipo.

### Nota 8 – Varie: lievito di birra

E' ammesso l'utilizzo di lievito di birra inattivato come supporto nelle premiscele. I lieviti inattivati possono essere utilizzati come materie prime nei mangimi in una dose massima di 100 g /capo giorno.

### Nota 9 – Generalità additivi

I livelli di utilizzo degli additivi, ove regolamentato, fa riferimento alle disposizioni normative in vigore e riportate nel “registro” degli additivi.

Nell'ambito degli additivi non sono riportati additivi di comune impiego con funzioni tecnologiche, quali leganti ed antimpaccanti e conservanti riportati nel “registro” comunitario degli additivi. Si tratta di prodotti che non hanno funzione nutrizionale, e che esulano dalle categorie specificatamente ammesse come mangimi. Essi possono essere ammessi come adiuvanti tecnologici.