

PdC RA	<p style="text-align: center;">CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it</p>				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 1 di 31

	<p>S.P. 25 km 5 Ragusa Mare 97100 Ragusa C.F.: 92014370883 P.I.: IT01116410885</p>
---	---

	<p>Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "RAGUSANO"</p>
---	---

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 2 di 31

Rev.	Data	Descrizione della Revisione	Redazione	Verifica	Approvazione
0	16.11.2017	Prima emissione			
1	06.12.2018				
2	06.05.2020				
1	30.06.2023	Revisione completa	<i>Dott. Mario Manenti</i>	<i>Presidente Corfilac Prof.ssa Lavinia Caggia</i>	<i>Comitato di Certificazione</i>

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 3 di 31

Sommario

Premessa	4
1 Principale normativa di riferimento	4
2 Termini e definizioni	5
3 Adesione al sistema di certificazione	6
3.1 Modalità di accesso	6
4 Procedure di riconoscimento.....	8
4.1 Riconoscimento dell'operatore.....	9
5 Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti.....	9
6 Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro	9
7 Requisiti di conformità.....	10
8 Indicazioni per i soggetti della filiera.....	10
8.1 Produzione latte	11
8.2 Ritiro, raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Raccogliatore Latte e Caseificatori)	11
8.3 Trasformazione latte.....	12
8.4 Stagionatura.....	13
8.5 Porzionatori/Grattugiatori	14
9 Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC.....	14
10 Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti.....	14
10.1 Controlli documentali	15
10.1.2 Valutazione della conformità delle etichette	15
10.2 Controlli ispettivi ordinari	15
10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari	15
10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)	16
10.4 Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione lotto per lotto).....	16
10.4.1 Certificazione lotto per lotto	16
10.4.2 Notifica risultati analitici	17
11 Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC.....	18
12 Revisione dell'analisi.....	18
13 Non conformità	19
13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo	19
13.2 Ricorsi	20
ALLEGATI.....	21

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazonedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	
Pagina 4 di 31					

Premessa

Il Reg. UE n.1151/12 sulle denominazioni di origine protette (DOP) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP siano conformi ad un disciplinare e che i requisiti previsti dal medesimo disciplinare siano controllati da organismi di Controllo autorizzate dagli Stati membri.

Il Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'Agroalimentare (CoRFiLaC) - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito OdC) - ha definito per la denominazione Ragusano DOP, il presente *Piano dei Controlli* (PdC) come guida per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente PdC, descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettivi ed analitici), da effettuarsi lungo la filiera del **Ragusano DOP**, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applichi, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della DOP: allevatore/produttore latte, produttore formaggio (caseificatore), stagionatore, porzionatore e grattugiatore.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle azioni direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione, presso i propri siti produttivi, (azioni di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti dal CoRFiLaC al fine di accertare la conformità dei processi e dei prodotti .

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

1 Principale normativa di riferimento

- Reg. (UE) n. 1151/2012, del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15.03.2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Disciplinare di produzione del formaggio Ragusano DOP;
- Decreto di riconoscimento del Consorzio di tutela del Ragusano DOP e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526;
- L.128/1998 L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999;

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 5 di 31

- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12.08.2016;
- D. Lgs 19.11.2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- Reg. (UE) n.1169/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065, Requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

2 Termini e definizioni

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità.
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva del «Ragusano», che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli.
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
Autorità	Sono rappresentate dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (MASAF autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza.
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale Repressioni Frodi per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni (ICQRF) e Province autonome interessate alla DOP.
OdC	Organismo di controllo autorizzato (CoRFiLaC).
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 6 di 31

Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 che specifica i requisiti della denominazione protetta «Ragusano» in particolare: i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento e alle caratteristiche del prodotto. Tale documento è disponibile sul sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e sul sito del CoRFiLaC.
Denominazione di origine Protetta	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012.
Produttore latte	Soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento bovino produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera che lo destinano a formaggio «Ragusano» oppure a centri di raccolta latte.
Raccogliatore latte	Soggetto riconosciuto che si interpone tra il produttore latte ed il Caseificio trasformatore nel flusso del latte destinato alla produzione della denominazione, ritirando latte idoneo alla DO stessa e consegnandolo al trasformatore con o senza attività di stoccaggio.
Produttore formaggio/Caseificatore Trasformatore	Soggetto riconosciuto che acquista latte da Raccoglitori latte e/o lo raccoglie/ritira direttamente dai produttori latte o da altri produttori per poi destinarlo alla trasformazione di Ragusano DOP.
Stagionatore	Soggetto riconosciuto che svolge, per conto proprio o per conto terzi, l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come Ragusano DOP.
Porzionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di porzionatura del formaggio Ragusano DOP.
Grattugiatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di grattugia del formaggio Ragusano DOP.
Comitato di Certificazione	Organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CdC).
Certificazione di Conformità	Atto mediante il quale l'OdC dichiara che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione.
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'OdC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del formaggio Ragusano DOP.

3 Adesione al sistema di certificazione

3.1 Modalità di accesso

Tutti gli operatori della filiera disciplinata (produttori latte, caseifici, stagionatori, porzionatori e grattugiatori) al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto «Ragusano», devono presentare specifica richiesta all'OdC inoltrando la domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione utilizzando specifico modulo (MOD 1 RA "Adesione per gli Allevatori", MOD 2 RA "Adesione Caseificatori, Stagionatori, Porzionatori e Grattugiatori") disponibile a tutti e scaricabile dal sito www.corfilac.it.

La domanda dovrà riportare almeno le seguenti informazioni:

- ragione sociale del soggetto richiedente;
- partita I.V.A. del richiedente e/o codice fiscale;

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 7 di 31

- descrizione attività di filiera svolta;
- numero ed indirizzo della/e unità operative/siti/stabilimenti ove vengono svolte le attività di filiera alle quali trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente PdC;
- indirizzo della sede legale (se diversa dalla sede operativa);
- recapito telefonico;
- indirizzo di posta elettronica e/o PEC;
- numero capi complessivo e mediamente in lattazione;
- impegno a rispettare i requisiti di alimentazione previsti per le bovine in lattazione (solo per gli allevatori)
- sintetica indicazione degli impianti e delle attrezzature utilizzati;
- autorizzazione sanitaria (secondo quanto applicabile per tipologia di attività).
- ✓ Documenti da allegare alla domanda:
 - copia iscrizione a CCIAA (ove applicabile);
 - copia documento attribuzione n. bollo CE/registrazione equivalente (ove applicabile);
 - copia registrazione presso ASL locale, rilasciata ai sensi del Reg. CE 853/2004;
 - copia autorizzazione sanitaria, rilasciata alla stalla con l'evidenza del numero di bovini ammessi nella struttura (solo per gli allevatori/ produttori di latte);
 - Elenco (in formato elettronico excel) degli allevatori conferenti il cui latte che si intende destinare alla filiera tutelata «Ragusano» (solo per i caseifici).

La domanda deve essere redatta direttamente dai richiedenti l'accesso al circuito controllato. Le domande, compilate e sottoscritte, possono essere consegnate all'OdC:

- a) direttamente dal soggetto richiedente;
- b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto, a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda; in questo ultimo caso la delega dovrà contenere la previsione che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

Nei casi b) e c), per facilitare l'attività di inserimento dei dati anagrafici, le stesse domande dovranno essere accompagnate da un elenco riassuntivo (sia in formato cartaceo che in formato elettronico excel) dei soggetti – distinti per tipologia di attività – di cui viene consegnata domanda; tale elenco dovrà riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (ragione sociale, indirizzo unità operativa, n. di bollo CE/n. registrazione presso ASL locale).

Con l'atto di presentazione della domanda di accesso al Sistema di Controllo e Certificazione, ciascun soggetto:

- ✓ accetta integralmente i contenuti del PdC per la denominazione «Ragusano»;
- ✓ si impegna a collaborare con l'OdC facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- ✓ si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema;

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 8 di 31

✓ L'adesione al sistema – con gli impegni che comporta – si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia del richiedente che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al Paragrafo 6.

Le specifiche procedure di riconoscimento dei nuovi soggetti sono descritte nel successivo paragrafo.

4 Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di cui al punto 3.1 e la relativa documentazione allegata, l'OdC verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e pianifica una verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, per il controllo dei requisiti strutturali a cui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento e l'iscrizione del soggetto nel relativo elenco dei soggetti riconosciuti predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario. In caso di valutazione positiva l'OdC invia il contratto (MOD ADC), provvede a dar corso alla successiva fase di valutazione della rispondenza a quanto dichiarato e trasmette il verbale di accettazione domanda (MOD VAD) mediante il quale informa l'azienda circa il gruppo di valutazione proposto e i dettagli della verifica ispettiva.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale l'OdC controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- 1) Per i soggetti che effettuano **attività di produzione latte**: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, con riferimento alle razze ed alle caratteristiche dell'alimentazione delle bovine in lattazione (ad es. n. capi, sistemi di allevamento, capacità produttiva, ecc....);
- 2) Per i soggetti che effettuano **attività di trasformazione latte**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato del latte idoneo e non idoneo e il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione;
- 3) Per i soggetti che effettuano **attività di stagionatura**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il rispetto dei requisiti del disciplinare (ad es. misurazione della temperatura e dell'umidità come stabilito dal disciplinare) e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- 4) Per i soggetti che effettuano **attività di porzionatura**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- 5) Per i soggetti che effettuano **attività di grattugia**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	
					Pagina 9 di 31

4.1 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale e la documentazione prevista dal PdC, il soggetto all'interno dell'OdC, deputato al riesame dell'attività di valutazione, avanza al CdC (Comitato di Certificazione), che delibera entro 15 gg, la proposta di inserimento dell'operatore nell'Elenco dei soggetti riconosciuti del Ragusano DOP.

Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve dall'OdC la relativa comunicazione (MOD CR).

5 Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti

Qualora le situazioni descritte nella domanda e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad esempio variazioni strutturali degli impianti produttivi, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per iscritto all'OdC (anche/mail/pec) - entro 6 gg dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DOP.

L'OdC svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito elenco dei soggetti riconosciuti.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati dall'OdC secondo quanto previsto dal presente PdC.

6 Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro

L'operatore che intende cessare l'attività e rinunciare al sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente all'OdC, anche su specifica delega attraverso il Consorzio di Tutela, almeno 7 gg prima dell'evento utilizzando specifico modulo (MOD 1 RA per gli Allevatori, MOD 2 RA per i Caseificatori, Stagionatori, Porzionatori e Grattugiatori). Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 gg prima all'OdC indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, l'OdC esegue, in corrispondenza della prima produzione, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso, verrà cancellato dal relativo elenco dei soggetti riconosciuti dall'OdC; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera DOP, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 10 di 31

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità, delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla DOP. La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del CdC, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della DOP per un periodo di 24 mesi.

In tal caso l'OdC invierà una comunicazione preventiva informando l'azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 gg senza che l'azienda esprima volontà contraria, l'OdC procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito di controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto è dichiarato fallito.

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, il richiedente deve presentare richiesta all'OdC inoltrando la domanda utilizzando specifico modulo, MOD VASC "Variazione Anagrafica Soggetto Certificato, disponibile a tutti e scaricabile dal sito www.corfilac.it. Qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC, nel relativo elenco della DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del CdC nel caso in cui non vi sia una modifica del CUA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi, l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico dell'OdC, a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC.

7 Requisiti di conformità

I requisiti di conformità verificati dall'OdC per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli sia nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione.

8 Indicazioni per i soggetti della filiera

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare le seguenti disposizioni.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	

8.1 Produzione latte

Ciascun allevatore, ai fini dell' idoneità del latte destinato alla DOP e della tracciabilità delle forniture, deve rendere disponibile adeguata documentazione che consenta di verificare:

- l' idoneità dell' allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente;
- il numero dei capi presenti in allevamento;
- l' alimentazione del bestiame.

Presso l' allevamento saranno presenti:

- un registro di stalla, secondo le disposizioni di legge;
- un registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita a raccogliitore/caseificio (ad esempio: copia buoni di consegna, distinta raccolta);
- documenti relativi all' eventuale acquisto di alimenti della zona ed evidenze della loro autoproduzione tramite fascicolo aziendale, contratti di affitto/comodato e dichiarazioni sostitutive del titolare.

8.2 Ritiro, raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Raccogliitore Latte e Caseificatori)

Ciascun soggetto che raccoglie, stocca e vende latte, al fine di garantire l' idoneità del latte destinato a Ragusano DOP e della corretta tracciabilità delle forniture deve:

- Assicurarsi, contattando l' OdC, che eventuali nuovi allevatori dai quali intende acquistare/ritirare latte siano inseriti nel sistema di controllo e che, quindi, tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera Ragusano DOP.
- Predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti diretti che contenga almeno le seguenti informazioni minime:
 - ragione Sociale e indirizzo della sede operativa dell' allevatore;
 - n. registrazione ASL;
 - codice identificativo OdC;

tale elenco va trasmesso all' Organismo di Controllo entro il 15 gennaio di ogni anno e ad ogni variazione.

- Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell' avvenuto controllo (distinta raccolta latte o DDT); le registrazioni di raccolta del latte devono contenere almeno le seguenti informazioni minime:
 - l' allevamento e le relative quantità di latte acquisite;
 - la data e l' ora del ritiro;
 - l' identificazione del mezzo impiegato per il trasporto del latte;
 - la destinazione finale del latte;
 - dichiarazione di idoneità del latte con la frase "latte idoneo a Ragusano DOP" o diciture simili (comunque non fuorvianti).
- Tenere un registro di carico e scarico del latte dal quale si possano evidenziare le quantità entrate ed uscite giornalmente con il relativo conferente; nel caso in cui il soggetto effettui anche vendita

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 12 di 31

di latte devono essere evidenti le quantità vendute e gli acquirenti (differenziando tra filiera ed extra filiera).

- Identificare eventuali serbatoi di stoccaggio latte, garantendo la separazione del latte idoneo da quello non idoneo: tenere registrazioni delle attività di stoccaggio latte (stoccaggio ammesso solo in zona DOP).

Precisazioni di carattere generale:

- ✓ L'OdC provvede a comunicare ai raccoglitori latte il/i nominativi del/i proprio/i conferente/i latte incorsi in eventuali provvedimenti di sospensione/esclusione dal sistema;
- ✓ Ogni qualvolta un allevatore conferente latte cessa o sospenda il conferimento, il centro di raccolta o il caseificio deve tempestivamente informare l'OdC;
- ✓ Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la validità, il latte è da considerarsi non idoneo e pertanto non può essere destinato alla filiera tutelata;
- ✓ La documentazione che accompagna ciascuna fornitura di latte va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori dell'OdC.

8.3 Trasformazione latte

I Caseificatori, ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato, rendono disponibili per i controlli di conformità:

1) Il Registro di produzione/lavorazione che consenta di verificare:

- data di lavorazione del latte;
- tipo e quantità di latte lavorato;
- serbatoio di provenienza del latte (si ricorda che, a ritroso, deve essere possibile risalire al giro di raccolta consultando la documentazione di carico e stoccaggio latte);
- tipo di caglio impiegato (scheda tecnica);
- parametri di lavorazione;
- quantità di prodotto ottenuto;
- lotti di produzione e numero di caseine assegnate.

2) La Scheda di valutazione interna che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato dall'operatore sui processi e sui prodotti in coerenza con il piano di autocontrollo aziendale.

3) Cartelli/Etichette che permettano di identificare ed individuare le materie prime ed il prodotto finito in giacenza all'interno dello stabilimento (per il formaggio il tipo di prodotto, lotto di produzione e data di produzione).

4) Il Registro delle non conformità e dei reclami, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 13 di 31

5) Verifica latte crudo

Al fine di garantire la conformità del latte, l'OdC deve verificare che quello destinato alla produzione della DOP sia crudo. L'OdC acquisirà i dati della registrazione (qualora siano disponibili sistemi in grado di monitorarli) inerenti il riscaldamento del latte e per una (1) volta, durante la campagna di produzione, eseguirà un campionamento del latte dal tino di lavorazione, prima dell'aggiunta del caglio, ai fini dell'analisi per la determinazione dell'attività della fosfatasi alcalina, il cui valore dovrà essere superiore a 350 mU/l affinché il latte sia considerato crudo.

8.4 Stagionatura

Gli Stagionatori per la tracciabilità delle attività connesse alla stagionatura del prodotto predispongono per i controlli di conformità:

- 1) **Registro di carico/scarico del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:
 - Data di acquisto del prodotto fresco;
 - Identificazione del caseificio produttore;
 - Data di produzione;
 - Quantità di prodotto acquistato fresco;
 - Lotto del produttore;
 - Lotto eventualmente riassegnato;
 - Quantità di prodotto stagionato immessa nel circuito con l'indicazione del periodo di stagionatura.

- 2) **Cartelli/Etichette** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stagionatura; da cui sia possibile risalire a:
 - Tipo di prodotto;
 - Lotto;
 - Data di produzione e identificazione caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto lavorazione/stagionatura).

- 3) **Scheda di valutazione interna** - che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto (requisiti esterni: - forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta ed interni – struttura, colore della pasta, odore sapore) e delle eventuali forme scartate non conformi.
- 4) **Scheda/Tabella di registrazione dei parametri di stagionatura** delle celle (temperatura e umidità).

- 5) **Il Registro delle non conformità e dei reclami**, nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 14 di 31

8.5 Porzionatori/Grattugiatori

I Porzionatori/Grattugiatori ai fini dell'idoneità della DO e della tracciabilità delle attività svolte su prodotto già certificato, devono disporre per i controlli di conformità:

- 1) **Registro di lavorazione (carico/scarico) del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente le seguenti informazioni:
 - a. Data di acquisto del prodotto certificato da sottoporre a porzionamento/grattugiatura;
 - b. Identificazione del fornitore;
 - c. Data di porzionatura/grattugiatura;
 - d. Q.tà di prodotto acquistato;
 - e. Lotto del produttore;
 - f. Lotto riassegnato dal porzionatore/grattugiatore;
 - g. Q.tà di prodotto porzionato/grattugiato immesso nel circuito.

- 2) **Cartelli/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento; da cui sia possibile risalire al:
 - Tipo di prodotto;
 - Lotto;
 - Data di produzione e identificazione caseificio fornitore.

- 3) **Il Registro delle non conformità e dei reclami**, nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

9 Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte dell'OdC ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere all'OdC le informazioni periodiche contenute nell'allegata Tabella 2.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, l'OdC solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, l'OdC effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

10 Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti

L'OdC, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente PdC, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.1.

In particolare, l'OdC verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 15 di 31

- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione e dei parametri del prodotto finito previsti dal Disciplinare di Produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla modulistica che ciascun operatore è tenuto ad inviare all'OdC nel corso dell'anno (vedi Tabella 2 di cui al punto 9) sia sui documenti (registri, schede di lavorazione, ecc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili all'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.2 Valutazione della conformità delle etichette

L'OdC verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e di confezionamento, di designazione e di presentazione della DOP, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della DOP gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "**Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente**", seguita dalla parola "**ITALIA o dalla bandiera italiana**".

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte dell'OdC, il Consorzio di Tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della DOP Ragusano e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva delle etichette antecedentemente all'impiego delle medesime da parte degli operatori.

10.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli della DOP Ragusano. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata Tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di visita ispettiva ordinaria da parte dell'OdC.

Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, l'OdC effettua un sorteggio. Le operazioni di sorteggio sono eseguite entro il mese di gennaio per ciascuna categoria di soggetti iscritti all'elenco alla data del 31 dicembre dell'anno precedente in modo tale che i controlli siano svolti entro l'anno solare.

PdC RA	CoRFiLaC				
	Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 16 di 31

10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Sono ulteriori controlli effettuati dall'OdC a seguito di:

- Segnalazioni circoscritte e documentate, pervenute dal Consorzio di Tutela riconosciuto, concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori.
- Specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva **Tabella 4 - Elenco non conformità.**
- Eventi per i quali l'OdC ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi l'OdC dovrà informare l'Ufficio ICQRF territoriale competente sui motivi per i quali intende effettuare il controllo).
- Nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso all'OdC le informazioni periodiche di cui all'allegata **Tabella 2.**

10.4 Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione lotto per lotto)

La verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito, di cui alla **Tabella 1**, viene effettuata dall'OdC attraverso controlli fisici ed analitici.

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni.

Ciascun campione finale di prelievo sarà suddiviso in quattro aliquote omogenee delle quali: una viene lasciata all'operatore, due vengono inviate al laboratorio di analisi, una viene conservata dall'OdC per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio di prima istanza).

10.4.1 Certificazione lotto per lotto

La verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito, di cui alla Tabella 1, viene effettuata dall'OdC attraverso controlli analitici (chimico-fisici ed organolettici) sistematici su ciascun lotto di produzione pronto per la commercializzazione.

L'operatore, tramite l'apposito modulo, MOD RPC "Richiesta prove di conformità", disponibile a tutti e scaricabile dal sito www.corfilac.it, inoltra all'OdC la richiesta di certificazione. L'OdC, dopo aver verificato documentalmente la tracciabilità del prodotto, pianifica ed effettua il prelievo del campione, entro 7 gg lavorativi dalla richiesta, comunicando all'operatore la data, il numero delle matrici di formaggio oggetto di campionamento e il team ispettivo incaricato. Il numero delle forme campionate con criteri di assoluta casualità, sono calcolate percentualmente, 0,5 - 2 %, sul numero totale delle forme che costituiscono la partita con un minimo di 2 unità.

Prima di procedere al campionamento, sulle forme in esame, il team ispettivo incaricato effettua la valutazione della forma, del peso e della crosta. Accertata la conformità delle caratteristiche esterne del prodotto il team ispettivo incaricato procede alla valutazione interna (prova distruttiva) effettuando, per ogni forma campionata, un taglio perpendicolare alla lunghezza della forma, a circa 2/3 della testa opposta in cui è posizionata la matrice di caseina (convenzionalmente la matrice di

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 17 di 31

caseina viene posta su una delle due teste o facce laterali del parallelepipedo). Successivamente si procede alla valutazione dei parametri descrittivi (sensoriali e organolettici) definiti nel disciplinare di produzione del Ragusano DOP, ed infine, valutata la conformità, il team ispettivo incaricato effettua sulla parte dei 2/3 delle forme campionate il taglio di una fetta perpendicolare alla lunghezza della forma dallo spessore di circa 1-3 cm. Lo spessore delle fette dipende dal numero di forme campionate dalla partita in esame in modo da formare un campione globale di circa 1 Kg. Le fette rappresentative della partita, vengono sovrapposte e suddivise con 2 tagli ortogonali in 4 aliquote da circa 250 g.

Delle quattro aliquote, sigillate all'interno dei sacchetti identificati con etichetta e numero di aliquota 1/4, 2/4, 3/4 e 4/4, una rimane a disposizione dell'operatore, una tenuta dall'OdC per un'eventuale revisione di analisi e 2 consegnate al laboratorio accreditato.

10.4.2 Notifica risultati analitici

L'OdC, ricevuto il rapporto di prova dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l'esito al richiedente.

SITUAZIONI	PROVVEDIMENTO
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica di conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e rende esecutivo il passaggio del lotto da prodotto atto a DOP a prodotto DOP.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi e il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova, l'OdC 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 e riportata sul 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.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 18 di 31

In caso di risultati analitici non conformi il produttore può chiedere la revisione dell'analisi di cui al successivo paragrafo 12.

Per la gestione delle non conformità accertate dall'OdC a seguito delle verifiche sul prodotto si rimanda al paragrafo 13.

11 Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo dell'OdC viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e per le diverse categorie di operatori inserite nel sistema dei controlli.

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva;
 - identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;
 - identificazione dell'ispettore dell'OdC e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
 - elenco dei requisiti verificati;
 - spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
 - firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è condotto il controllo o altri metodi di firma o sottoscrizione digitale o simili purché sia garantita l'identità del soggetto che riceve il verbale.
- Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:

- data e luogo del prelievo;
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota (almeno 200 g per aliquota);
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al laboratorio.

12 Revisione dell'analisi

In caso di esito non conforme l'OdC comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 gg dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito del Ragusano DOP.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 19 di 31

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dall'OdC presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente, proposto dall'operatore (trattasi comunque sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati di cui può avvalersi l'OdC).

È compito dell'OdC informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito DOP l'OdC procede come da paragrafo 13.

13 Non conformità

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente PdC, accertato dall'OdC, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati dall'OdC dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore con un provvedimento che può prevedere:

Misura di controllo rinforzato (MCR): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

Esclusione del prodotto dal circuito DOP: provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare, per un lotto di prodotto o per la materia prima, la DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento.

Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegata Tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'OdC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi § 13.2) e di richiesta di revisione di analisi (vedi § 12).

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 20 di 31

13.2 Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello dell'OdC contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 gg dalla data di notifica della decisione presa dall'OdC.

Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre.

La Giunta di Appello esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore se richiesto e decide entro 30 gg dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata (PEC). Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	

ALLEGATI

Tabella 1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

Categoria di Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio requisito	Codice requisito	Riferimento Disciplinare
Allevatore	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.2.	A 01	Art. 2
Allevatore	Autorizzazione sanitaria allevamento	Condizioni previste dalla normativa vigente in materia.	A 02	Art. 3
Allevatore	Specie animali	Vacche.	A 03	Art. 3
Allevatore	Identificazione e rintracciabilità	Il latte idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal latte non idoneo.	A 04	Art. 5
Allevatore	Alimentazione	Descrizione e limitazioni di cui all'art.3.	A 05	Art. 3
Caseificatore	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.2.	C 01	Art. 2
Caseificatore	Autorizzazione sanitaria Caseificio	Condizioni previste dalla normativa vigente in materia.	C 02	Art. 3
Caseificatore	Acquisto latte	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela come produttori di latte idoneo per la DOP Ragusano.	C 03	Art. 5
Caseificatore	Identificazione e rintracciabilità	Il latte idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal latte non idoneo.	C 04	Art. 5
Caseificatore	Registrazione attività di trasformazione del latte	Monitoraggio di ogni singola fase produttiva.	C 05	Art. 5
Caseificatore	Tipologia di Latte	Latte intero, crudo coagulato a 34 °C ± 3 °C.	C 06	Art. 3
Caseificatore	Tipologia di caglio	Caglio in pasta di agnello o di capretto sciolto in una soluzione acquosa di cloruro di sodio.	C 07	Art. 3
Caseificatore	Tecniche di lavorazione	Tempo di coagulazione 60-80 minuti.	C 08	Art. 3
Caseificatore	Tecniche di lavorazione	Rottura (1° cottura) della cagliata con aggiunta di acqua a 80 °C ± 5 °C, circa 8 litri/100 litri latte, portata a granuli caseosi della dimensione di un chicco di riso.	C 09	Art. 3
Caseificatore	Tecniche di lavorazione	Cottura (2° cottura) con acqua calda o scotta alla temperatura di ~ 80 °C per 85 minuti.	C 10	Art. 3
Caseificatore	Tecniche di lavorazione	Maturazione della pasta per 20 ore.	C 11	Art. 3
Caseificatore	Tecniche di lavorazione	Filatura della pasta tagliata a fette dopo trattamento con acqua a T ~ 80 °C per circa 8 minuti.	C 12	Art. 3
Caseificatore	Tecniche di lavorazione	Formatura in forma sferica con superficie esterna esente da smagliature e saldata a un polo; successivo modellamento in forma parallelepipedica a sezione quadrata.	C 13	Art. 3
Caseificatore	Tecniche di lavorazione	La placca di caseina recante la scritta Ragusano e i codici identificativi della forma viene apposta sulla faccia lunga opposta a quella principale (ove è riportato il numero CE identificativo dell'azienda, utilizzato anche ai fini del riconoscimento dei requisiti sanitari e, eventualmente, il marchio aziendale).	C 14	Art. 3
Caseificatore	Autocontrollo	Predisposizione, registrazione e attuazione del piano di autocontrollo.	C 15	PdC § 8.3

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 22 di 31

Stagionatore	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.2.	S 01	Art. 2
Stagionatore	Autorizzazione sanitaria magazzino di stagionatura	Condizioni previste dalla normativa vigente in materia.	S 02	Art. 3
Stagionatore	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal prodotto non idoneo.	S 03	Art. 5
Stagionatore	Periodo di stagionatura minimo	Minimo 3 mesi dalla formatura.	S 04	Art. 3
Stagionatore	Ambiente stagionatura	Locali ventilati ad una temperatura di 14-16 ° C.	S 05	Art. 3
Stagionatore	Caratteristiche del prodotto	La stagionatura delle forme legate a coppia con funi e poste a cavallo di appositi sostegni e, comunque, in modo tale da garantire una perfetta aerazione dell'intera superficie della forma.	S 06	Art. 3
Stagionatore	Caratteristiche del prodotto	Cappatura con olio di oliva per i formaggi destinati ad una prolungata stagionatura.	S 07	Art. 3
Stagionatore	Caratteristiche del prodotto	Affumicatura solo con procedimenti naturali e tradizionali: in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicato".	S 08	Art. 3
Stagionatore	Caratteristiche del prodotto	<p>Forma: parallelepipedo, a sezione quadrata, con angoli smussati. È possibile riscontrare sulla superficie delle leggere insenature dovute al passaggio delle funi di sostegno utilizzate nel processo di stagionatura.</p> <p>Dimensioni: lati della sezione quadrata da 15 a 18 cm; lunghezza del parallelepipedo da 43 a 53 centimetri.</p> <p>Peso: variabile da 12 a 16 kg in relazione alle dimensioni della forma.</p> <p>Aspetto esterno: crosta liscia, sottile, compatta, di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura per i formaggi da grattugia. Lo spessore massimo della crosta è di 4 mm. La stessa crosta può essere cappata con olio di oliva.</p> <p>Aspetto interno: Pasta con struttura compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura, talvolta unite a scarse occhiature; al taglio il colore si presenta bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso.</p> <p>Sapore: decisamente gradevole, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante ed al saporito, a stagionatura avanzata, nei formaggi da grattugia.</p>	S 09	Art. 3

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	

		Il formaggio presenta un aroma gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione. Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40% per i formaggi destinati al consumo da tavola; non inferiore al 38 % per i formaggi con stagionatura superiore ai sei mesi. Cloruro di sodio (NaCl) sulla sostanza secca: non superiore al 6 %. Umidità massima: 42 %.		
Stagionatore	Autocontrollo	Predisposizione, registrazione e attuazione del piano di autocontrollo	S 10	PdC § 8.4
Porzionatore/ Grattugiatore	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.2 solo per porzionato che comporta la raschiatura o l'asportazione della crosta e grattugiato.	P 01	Art. 2
Porzionatore/ Grattugiatore	Autorizzazione sanitaria laboratorio porzionatura/grattugia	Condizioni previste dalla normativa vigente in materia.	P 02	Art. 3
Porzionatore/ Grattugiatore	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal prodotto non idoneo.	P 03	Art. 5
Porzionatore/ Grattugiatore	Etichettatura e confezionamento	L'etichetta di dimensioni variabili: da un minimo di cm 5 cm x 5 cm ad un massimo di cm 12 x cm 12 nel rispetto delle proporzioni dell'etichetta base.	P 04	Art. 4
Porzionatore/ Grattugiatore	Autocontrollo	Predisposizione, registrazione e attuazione del piano di autocontrollo	P 05	PdC § 8.5

Al fine di agevolare il controllo documentale ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere all'OdC le informazioni periodiche contenute nell'allegata Tabella 2. In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, l'OdC solleciterà l'azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 gg. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, l'OdC effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

Per la trasmissione dei dati si deve esclusivamente utilizzare la modulistica indicata, disponibile a tutti e scaricabile dal sito www.corfilac.it; l'invio deve essere esclusivamente in formato digitale (pdf, excel, ecc.) e attraverso posta elettronica agli indirizzi comunicati dall'OdC.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	
					Pagina 24 di 31

Tabella 2. Comunicazioni periodiche degli operatori

OPERATORE DELLA FILIERA	CODICE COMUNICAZIONE	MODULISTICA	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Allevatore	AC 01	MOD AC01RA	Dichiarazione del latte prodotto e conferito (*).	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
Caseificatore	CC 01	MOD CC01RA	Elenco fornitori.	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
Caseificatore	CC 02	MOD CC02RA	Dichiarazione latte a DOP Ragusano in ingresso, lavorato e prodotto ottenuto.	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
Stagionatore	SC 01	MOD SC01RA	Elenco fornitori.	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
Stagionatore	SC 02	MOD SC02RA	Dichiarazione prodotto acquistato e/o conto stagionato.	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
Porzionatore/Grattugiatore	PC 01	MOD PC01RA	Elenco fornitori.	Una volta all'anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
Porzionatore/Grattugiatore	PC 02	MOD PC02RA	Dichiarazione prodotto acquistato diviso per singolo fornitore.	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
Porzionatore/Grattugiatore	PC 03	MOD PC03RA	Dichiarazione prodotto porzionato/grattugiato commercializzato.	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)

(*) Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso il caseificio di riferimento

La modulistica indicata in Tabella 2 è disponibile a tutti e scaricabile dal sito www.corfilac.it.

Tabella 3. Frequenza visite ispettive

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
ALLEVATORE	33 % (*) + 2 % (**)
CASEIFICATORE	100 %
STAGIONATORE	100 %
PORZIONATORE	100 %
GRATTUGIATORE	100 %

(*) il 33% corrisponde ad una visita ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una visita ispettiva all'anno.

(**) il 2 % interesserà soggetti già sottoposti a verifica negli anni precedenti.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	
					Pagina 25 di 31

Tabella 4. Classificazione delle non conformità e relativi trattamenti

Fase del processo (operatore)	ID	Categoria requisito adempimento	Codice requisito	NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC	Azione OdC
Allevatore	1	Ubicazione fuori dal territorio dei Comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli e Vittoria, in provincia di Ragusa e dei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini, in provincia di Siracusa.	A 01	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni conformità.	MCR e revoca certificazione
Allevatore	2	Autorizzazione sanitaria allevamento: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.	A 02	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore
		Autorizzazione sanitaria allevamento: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Allevatore	3	Identificazione e registrazione dei capi: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	A 03	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore
		Identificazione e registrazione dei capi: Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Allevatore	4	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo prodotto: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	A 04	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore
		Identificazione e rintracciabilità Latte idoneo prodotto: Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Allevatore	5	Separazione fisica tra latte idoneo e non idoneo in stoccaggio: Attività di registrazione e/o registrazioni	A 04	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	

		incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.			aggiornamento documentazione.	
		Separazione fisica tra latte idoneo e non idoneo in stoccaggio: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Allevatore	6	Alimentazione capi non conforme.	A 05	G	Esclusione del latte e circuito DOP.	MCR
Caseificatore	8	Ubicazione fuori dal territorio dei Comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli e Vittoria, in provincia di Ragusa e dei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini, in provincia di Siracusa.	C 01	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni conformità.	MCR e revoca certificazione.
Caseificatore	9	Autorizzazione sanitaria caseificio: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di Rintracciabilità.	C 02	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.
		Autorizzazione sanitaria caseificio: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Caseificatore	10	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo ritirato da conferenti certificati: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.	C 03	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.
		Identificazione e rintracciabilità latte idoneo ritirato da conferenti certificati: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Caseificatore	11	Separazione fisica tra latte idoneo e non idoneo in fase di trasporto: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.	C 04	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.
		Separazione fisica tra latte idoneo e non idoneo in fase di trasporto: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR

PdC RA	<p style="text-align: center;">CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it</p>				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	

		incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.				
Caseificatore	12	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo eventualmente stoccato: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.	C 04	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.
		Identificazione e rintracciabilità latte idoneo eventualmente stoccato: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Caseificatore	13	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo destinato a Ragusano DOP: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.	C 04	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.
		Identificazione e rintracciabilità latte idoneo destinato a Ragusano DOP: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Caseificatore	14	Registrazioni fasi di trasformazione del latte: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.	C 05	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.
		Registrazioni fasi di trasformazione del latte: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Caseificatore	15	Tipologia di latte utilizzato non conforme al disciplinare.	C 06	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Caseificatore	16	Tipologia di caglio non conforme al disciplinare.	C 07	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Caseificatore	17	Tecniche di lavorazione del prodotto non conformi.	C 08 C 09 C 10 C 11 C 12 C 13	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	

Caseificatore	18	Mancata apposizione delle placche caseiniche e/o matrici/placche di caseina non leggibili.	C 14	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Caseificatore	19	Autocontrollo: procedure di autocontrollo incomplete o imprecise o parzialmente applicate.	C 15	L	Integrazione dati mancanti ed avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta di aggiornamento documentale.	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo.
Caseificatore	20	Autocontrollo: procedure di autocontrollo assenti o non applicate.	C 15	G	Esclusione prodotto finito dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Stagionatore	21	Ubicazione fuori dal territorio dei Comuni di Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli e Vittoria, in provincia di Ragusa e dei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini, in provincia di Siracusa.	S 01	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni conformità.	MCR e revoca certificazione.
Stagionatore	22	Autorizzazione Sanitaria magazzino di stagionatura: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.	S 02	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.
		Autorizzazione Sanitaria magazzino di stagionatura: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Stagionatore	23	Identificazione e rintracciabilità formaggio atto a divenire Ragusano DOP: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.	S 03	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.
	24	Identificazione e rintracciabilità formaggio atto a divenire Ragusano DOP: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Stagionatore	25	Separazione fisica tra formaggio idoneo destinato a Ragusano DOP e non idoneo: Attività di registrazione e/o registrazioni	S 03	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	

		incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.			aggiornamento documentazione.	
		Separazione fisica tra formaggio idoneo destinato a Ragusano DOP e non idoneo : Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Stagionatore	26	Tempo di stagionatura minima non rispettato.	S 04	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Stagionatore	27	Ambiente di stagionatura non conforme.	S 05	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Stagionatore	28	Mancata areazione dell'intera superficie delle forme.	S 06	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Stagionatore	29	Cappatura non conforme.	S 07	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Stagionatore	30	Affumicatura non conforme.	S 08	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Stagionatore	31	Autocontrollo: procedure di autocontrollo incomplete o imprecise o parzialmente applicate.	S 10	L	Integrazione dati mancanti ed avvio corrette procedure di registrazione Richiesta di aggiornamento documentale.	Verifica Adeguamento delle procedure di autocontrollo.
		Autocontrollo: procedure di autocontrollo assenti o non applicate.		G	Esclusione prodotto finito dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Porzionatore/Grattugiatore	32	Ubicazione fuori dal territorio dei Comuni di Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, Santa Croce Camerina, Scicli e Vittoria, in provincia di Ragusa e dei comuni di Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini, in provincia di Siracusa.	P 01	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP se non c'è traccia della dicitura "Ragusano". Ripristino condizioni conformità.	MCR e revoca certificazione.
Porzionatore/Grattugiatore	33	Autorizzazione Sanitaria	P 02	L	Integrazione dati mancanti, avvio	Verifica dell'avvenuto

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	Pagina 30 di 31

		laboratorio porzionatura/grattugia: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.			corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	aggiornamento da parte dell'operatore.
		Autorizzazione Sanitaria laboratorio porzionatura/grattugia: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Porzionatore/Grattugiatore	34	Identificazione e rintracciabilità formaggio Ragusano DOP: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.	P 03	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.
		Identificazione e rintracciabilità formaggio Ragusano DOP: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Porzionatore/Grattugiatore	35	Separazione fisica tra formaggio Ragusano DOP e altro: Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.	P 03	L	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.
		Separazione fisica tra formaggio idoneo destinato a Ragusano DOP e altro : Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise, tali da precludere identificazione e rintracciabilità.		G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Porzionatore/Grattugiatore	36	Etichettatura e confezionamento non conforme ma non ancora utilizzati sul prodotto finito.	P 04	L	Eliminazione delle etichette non conformi e trasmissione al Corfilac delle etichette conformi.	Verifica etichette trasmesse.
		Etichettatura e confezionamento non conforme già utilizzati sul prodotto finito.		G	- Eliminazione delle etichette non conformi; - Utilizzo di etichette conformi; - rietichettatura del prodotto in giacenza.	MCR
Porzionatore/Grattugiatore	37	Autocontrollo: procedure di autocontrollo incomplete o	P 05	L	Integrazione dati mancanti ed avvio	Verifica

PdC RA	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazione@dop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI "RAGUSANO DOP"				
	REVISIONE	N° 03	DATA	30.06.2023	

			imprecise o parzialmente applicate.			corrette procedure di registrazione Richiesta di aggiornamento documentale.	Adeguamento delle procedure di autocontrollo.
			Autocontrollo: procedure di autocontrollo assenti o non applicate.		G	Esclusione prodotto finito dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
Tutte le fasi	Allevatore	38	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al Riconoscimento.	Punto 5 del piano	L	Eventuale richiesta integrativa di documentazione.	Verifica della documentazione inviata.
	Caseificatore	39					
	Stagionatore	40					
	Porzionatore / Grattugiatore	41					
Tutte le fasi	Allevatore	42	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al Riconoscimento.	Punto 5 del piano	G (*)	Eventuale richiesta integrativa di documentazione.	Verifica della documentazione inviata.
	Caseificatore	43					
	Stagionatore	44					
	Porzionatore / Grattugiatore	45					
Tutte le fasi	Allevatore	46	Mancate comunicazioni periodiche entro i termini previsti (Tabella 2).	AC 01 CC 01 CC 02 SC 01 SC 02 PC 01 PC 02 PC 03	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 gg.	In caso di mancata trasmissione verrà organizzata una Visita Straordinaria (VS) per il reperimento diretto dei documenti.
	Caseificatore	47					
	Stagionatore	48					
	Porzionatore / Grattugiatore	49					
Tutte le fasi	Allevatore	50	Aggiornamento, gestione della documentazione (registri, schede di lavorazione, elenchi, ecc.) imprecisa senza perdita di tracciabilità.	AC-A 04 CC-C 03 C 04 C 05 SC - S 03 PC -P 03	L	Richiesta di aggiornamento della documentazione.	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore.
	Caseificatore	51					
	Stagionatore	52					
	Porzionatore / Grattugiatore	53					
Tutte le fasi	Allevatore	54	Aggiornamento, gestione della documentazione (registri, schede di lavorazione, elenchi, ecc.) imprecisa con perdita di tracciabilità.	AC-A 04 CC-C 03 C 04 C 05 SC - S 03 PC -P 03	G	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità.	MCR
	Caseificatore	55					
	Stagionatore	56					
	Porzionatore / Grattugiatore	57					

(*) Nell'ipotesi in cui le modifiche non siano conformi al disciplinare di produzione. In tal caso si procede all'esclusione del prodotto dal circuito DOP.