

A.S.S.A.M.	<b>Piano di Controllo della STG "Latte Fieno"</b>	Rev. 0 del 13 MARZO 2018
------------	---	--------------------------

## PIANO DI CONTROLLO DELLA STG "LATTE FIENO"

### STATO DELLE REVISIONI

Data revisione	Revisione
13/03/2018	Rev. 0

Elaborato e Redatto	VERIFICATO	APPROVAZIONE
Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri	Commissione Tecnica di valutazione Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri Dr. ssa Valeria Beelli	Il Direttore A.S.S.A.M. Dott. Lorenzo Bisogni
	Responsabile OdC Dr. Fausto Ricci	

A.S.S.A.M.	<b>Piano di Controllo della STG "Latte Fieno"</b>	Rev. 0 del 13 MARZO 2018
------------	---	--------------------------

<b>1. CAMPO DI APPLICAZIONE .....</b>	<b>3</b>
<b>2. RIFERIMENTI NORMATIVI .....</b>	<b>3</b>
<b>3. DEFINIZIONI.....</b>	<b>4</b>
<b>4. PRODOTTI CERTIFICATI .....</b>	<b>5</b>
<b>5. RICHIESTA DI CERTIFICAZIONE .....</b>	<b>5</b>
<b>6. INSERIMENTO DEGLI OPERATORI NELLA FILIERA DELLA STG "LATTE FIENO" .....</b>	<b>5</b>
<b>7. CONTROLLI .....</b>	<b>6</b>
<b>8. FREQUENZA DEI CONTROLLI DA PARTE DELL'ODC .....</b>	<b>7</b>
<b>9. NON CONFORMITÀ .....</b>	<b>7</b>
<b>10. RECLAMI E RICORSI .....</b>	<b>8</b>
<b>11. RISERVATEZZA.....</b>	<b>8</b>
<b>12. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA.....</b>	<b>8</b>
<b>13. MODULISTICA E SCHEMA DEI CONTROLLI .....</b>	<b>9</b>

A.S.S.A.M.	<b>Piano di Controllo della STG "Latte Fieno"</b>	Rev. 0 del 13 MARZO 2018
------------	---	--------------------------

## 1. Campo di applicazione

Il piano dei controlli è lo strumento atto ad assicurare, attraverso l'attività di controllo, il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e stabilisce le procedure di controllo minime da applicare per la produzione e l'immissione sul mercato della specialità tradizionale garantite "Heumilch"/"Haymilk"/"Latte fieno"/"Lait de foin"/"Leche de heno" (STG) riconosciuta con regolamento di esecuzione (UE) n. 304/2016 della Commissione del 2 marzo 2016.

## 2. Riferimenti normativi

- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo alle norme di qualità per i prodotti agricoli e gli alimenti;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 contenente disposizioni esecutive per il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità per i prodotti agricoli e gli alimenti;
- Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 a integrazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, in merito alla definizione dei marchi UE per denominazioni d'origine protette, indicazioni geografiche protette e specialità tradizionali garantite nonché in merito a specifiche normative sull'origine, norme procedurali e disposizioni transitorie addizionali;
- Regolamento (UE) n. 1829/2003 sugli alimenti e i mangimi geneticamente modificati nonché regolamento (UE) n. 1830/2003 sulla tracciabilità e l'etichettatura di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 304/2016 della Commissione del 2 marzo 2016 con il quale è stata iscritta nel registro delle specialità tradizionali garantite la denominazione "Heumilch"/"Haymilk"/"Latte fieno"/"Lait de foin"/"Leche de heno" (STG);
- Regolamento (CE) N. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- Legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari;
- Decreto Mipaaf (DG VICO – VICO 1 – Vigilanza – Prot. Interno N. 0004151 del 07/03/2017 – Approvazione del piano di controllo relativo alla STG "Latte fieno" registrata in ambito Unione Europea ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo ai regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

A.S.S.A.M.	<b>Piano di Controllo della STG "Latte Fieno"</b>	Rev. 0 del 13 MARZO 2018
------------	---	--------------------------

### 3. Definizioni

**Autorità competenti:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf), Regioni e Province Autonome.

**Autocontrollo:** attività svolta da tutti gli operatori della filiera presso i propri siti produttivi per il monitoraggio ed il controllo dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione della STG "Latte fieno". Per i requisiti di identificazione-tracciabilità-rintracciabilità, ogni singolo soggetto deve adottare idonee modalità di identificazione e di registrazione della materia prima e del prodotto finito.

**Controllo di conformità:** attività mediante la quale l'organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti del disciplinare della STG "Latte fieno".

**Certificato di Conformità:** documento rilasciato dall'organismo di controllo all'operatore, con il quale l'OdC dichiara la conformità di ogni fase di produzione (produzione, trasformazione o elaborazione) e del prodotto ottenuto e attesta l'avvenuto inserimento dell'operatore nel sistema dei controlli della STG "Latte fieno".

**Conformità:** corrispondenza del processo produttivo e del prodotto ai requisiti di certificazione stabiliti nel disciplinare di produzione della STG "Latte fieno".

**Non conformità (NC):** mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto. Possono essere classificate in gravi o lievi.

**Non conformità lievi:** mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, che non pregiudica la certificabilità del latte vaccino. Il lotto/partita può essere identificato come STG;

**Non conformità gravi:** mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, che pregiudica la certificabilità del latte vaccino. Il lotto/partita non può essere identificato come STG.

**Disciplinare di produzione:** documento che specifica i requisiti obbligatori della STG "Latte fieno" e del processo produttivo necessario alla sua produzione come indicato dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 304/2016 della Commissione del 2 marzo 2016.

**Lotto/partita:** insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di una derrata alimentare prodotta, elaborata o confezionata in circostanze praticamente identiche.

**Struttura di controllo:** ente terzo indipendente, organismo di controllo privato o autorità pubblica, rispettivamente autorizzato o designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ad esercitare i controlli previsti dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, per la STG "Latte fieno"; di seguito indicata con l'acronimo OdC.

**Operatore:** persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della normativa europea e nazionale inserito nella filiera della STG "Latte fieno":

- produttori di latte (aziende agricola/zootecnica, allevamento);
- trasformatori (latterie che elaborano e confezionano il latte).

**Reclamo:** comunicazione con la quale si manifesta all'OdC insoddisfazione riguardo al servizio fornito, oppure si segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta.

A.S.S.A.M.	<b>Piano di Controllo della STG "Latte Fieno"</b>	Rev. 0 del 13 MARZO 2018
------------	---	--------------------------

**Ricorso:** istanza con la quale l'operatore chiede all'OdC l'annullamento, la revoca, oppure la revisione, di un provvedimento non conformità adottata nei suoi confronti.

#### **4. Prodotti certificati**

La denominazione "Latte fieno STG" e il marchio apposto ai sensi del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014, possono essere utilizzati nell'etichetta e/o nei documenti di accompagnamento del latte vaccino, conforme alla legislazione applicabile, messo in commercio esclusivamente dagli operatori inseriti nel sistema di controllo.

#### **5. Richiesta di certificazione**

La persona fisica o giuridica che intende produrre e/o mettere sul mercato il latte vaccino recante la denominazione "Latte fieno STG", deve inoltrare la richiesta di adesione ad un Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf, utilizzando la modulistica predisposta dall'OdC.

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega, in qualsiasi periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività relativa alla STG Latte Fieno.

La richiesta deve contenere almeno:

- ragione sociale e sede legale;
- referente e relativi dati di contatto (recapito telefonico, posta elettronica, pec, ecc.);
- descrizione dei siti produttivi inseriti nella filiera dei controlli (indicazione dei capi allevati, superficie coltivata, ecc.);
- elenco dei fornitori qualificati di alimenti e mangimi destinati all'alimentazione del bestiame;
- presa d'atto del contenuto del Piano di controllo e accettazione dei controlli svolti dall'organismo di controllo con o senza preavviso; nonché dalle autorità competenti per la vigilanza.

L'operatore ha l'obbligo di comunicare senza ritardo all'OdC di riferimento qualsiasi sanzione, provvedimento e/o contestazione emessa dalle Autorità competenti in materia agricola, ambientale e igienico-sanitaria, successivamente al rilascio del certificato di conformità.

#### **6. Inserimento degli operatori nella filiera della STG "Latte Fieno"**

In seguito al ricevimento della richiesta di adesione al sistema di controllo, l'OdC verifica la completezza e la conformità della documentazione.

Nel caso in cui la richiesta e/o la documentazione risulti incompleta e/o non conforme, l'OdC, entro 10 gg dalla ricezione della domanda, ne chiede l'adeguamento e/o l'integrazione.

In caso di esito positivo della richiesta di adesione, l'OdC effettua una visita ispettiva presso il sito produttivo (controllo in ingresso), valutando la coerenza tra le informazioni riportate nella richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti previsti nel disciplinare (con particolare riguardo ai requisiti stabiliti per l'alimentazione, le condizioni di allevamento, la disponibilità di attrezzature e di impianti idonei, i sistemi di gestione della rintracciabilità), nonché l'adeguatezza dell'autocontrollo.

A.S.S.A.M.	<b>Piano di Controllo della STG "Latte Fieno"</b>	Rev. 0 del 13 MARZO 2018
------------	---	--------------------------

Entro 10 giorni dalla visita ispettiva l'OdC comunica l'esito dei controlli:

- se i requisiti previsti sono soddisfatti, emette il certificato di conformità, ed inserisce l'operatore nell'elenco degli operatori controllati della STG "Latte fieno";
- qualora i requisiti previsti non siano soddisfatti, l'OdC ne chiede l'adeguamento, ove possibile, oppure respinge la richiesta fornendo adeguate motivazioni.

Il certificato di conformità, al fine della corretta identificazione degli operatori e dei prodotti ottenuti, dovrà obbligatoriamente contenere le indicazioni minime riportate nel modello allegato.

Nel corso della visita ispettiva iniziale e nelle successive visite ispettive, svolte in conformità al piano dei controlli, è accertato che siano rispettati i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dalla normativa comunitaria e nazionale.

Gli operatori devono mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione nel sistema dei controlli; pertanto sono tenuti a comunicare tempestivamente ogni modifica aziendale, strutturale e societaria.

La documentazione deve essere conservata per un periodo non inferiore a 5 anni fatti salvi maggiori tempi di conservazione previsti dalle vigenti norme.

## **7. Controlli**

L'insieme complessivo dei controlli è costituito:

- dalle attività svolte direttamente dagli operatori (attività di autocontrollo), che sono tenuti a mettere a disposizione tutta la relativa documentazione all'OdC;
- dai controlli di conformità svolti dall'OdC, al fine di accertare la conformità del metodo di produzione e del prodotto certificato al disciplinare.

Le attività di controllo svolte dall'OdC consistono essenzialmente in:

- verifiche ispettive nei luoghi di produzione primaria e/o trasformazione del latte vaccino (annunciate e non annunciate); da eseguire, preferibilmente, in coincidenza con lo svolgimento delle fasi produttive più significative;
- verifiche documentali sull'applicazione del disciplinare di produzione da parte dell'operatore;
- analisi di campioni, qualora nel corso delle verifiche documentali e ispettive fosse necessario accertare la corrispondenza dei requisiti definiti nel disciplinare di produzione.

Nel corso delle visite ispettive per il controllo della conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dalla normativa comunitaria e nazionale, gli ispettori dell'OdC verificano l'attività di autocontrollo svolta dagli operatori ed in particolare il rispetto della corretta identificazione, tracciabilità e rintracciabilità della materia prima e del prodotto finito.

Le prove, da eseguirsi sulle materie prime e sul prodotto finale, devono essere affidate a laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC/EN 17025 relativamente alle specifiche prove da effettuare, o, in caso di indisponibilità di tali accreditamenti, in laboratori qualificati dall'OdC.

Qualora l'operatore sia già assoggettato ad un sistema di controllo regolamentato con il medesimo OdC scelto per la certificazione della "STG latte fieno", le visite ispettive dovranno possibilmente essere effettuate

A.S.S.A.M.	<b>Piano di Controllo della STG "Latte Fieno"</b>	Rev. 0 del 13 MARZO 2018
------------	---	--------------------------

contemporaneamente al fine di evitare duplicazioni di controlli.

I controlli per i produttori di latte saranno determinati in base alla tipologia di attività

- a. produzione esclusiva di latte fieno STG: nell'azienda è allevato esclusivamente bestiame destinato alla produzione di latte fieno, sono presenti esclusivamente alimenti e mangimi consentiti; inoltre non sono prodotti e stoccati insilati (alimenti fermentati), nessun tipo di balle rotonde arrotolate in fogli di plastica con fieno umido e/o fermentato; inoltre sono presenti macchinari ed impianti dedicati esclusivamente alla STG latte fieno (controllo sul 20% degli operatori + 2% dei controllati negli anni precedenti);
- b. produzione di latte fieno STG e di altre tipologie di latte in unità nettamente distinte: nell'unità destinata alla produzione di latte fieno sono rispettati gli stessi requisiti previsti per la produzione esclusiva di latte fieno STG (controllo sul 50% degli operatori + 2% dei controllati negli anni precedenti);
- c. produzione di latte fieno STG e di altre tipologie di latte nella stessa unità: sono presenti animali allevati per la produzione di latte fieno e animali per altre produzioni lattiere adeguatamente separati e registrati; sono presenti mangimi e alimenti ammessi e vietati adeguatamente identificati e separati; per le lavorazioni possono essere utilizzati gli stessi impianti e/o attrezzature con separazione temporale (controllo sul 100% degli operatori).

## 8. Frequenza dei controlli da parte dell'OdC

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	Frequenza verifica	Attività di controllo
<b>Produttore latte (azienda agricola/zootecnica, allevamento)</b>	Iscrizione	100% dei richiedenti alla prima iscrizione e in caso di modifiche sostanziali	Accertamento del possesso dei requisiti
	Controllo	20 + 2%, 50 + 2%, 100%, in base alla tipologia di azienda	Processo produttivo, rintracciabilità prodotto, autocontrollo operatore
<b>Trasformatore (latteria che elabora e imbottiglia il latte)</b>	Iscrizione	100% dei richiedenti alla prima iscrizione e in caso di modifiche sostanziali	Accertamento del possesso dei requisiti
	Controllo	100% annuale (minimo)	Processo produttivo, rintracciabilità prodotto, autocontrollo operatore

Inoltre, l'OdC potrà effettuare visite ispettive aggiuntive anche non annunciate:

- nei casi previsti dallo schema dei controlli;
- qualora l'operatore comunichi all'OdC significative variazioni della struttura e degli impianti aziendali;
- in seguito a richieste specifiche delle Autorità di controllo competenti in materia.

## 9. Non conformità

L'Organismo di controllo, in seguito al rilevamento di non conformità, notifica il provvedimento di non conformità all'operatore nel quale è indicata la tipologia e la descrizione della non conformità, l'eventuale riferimento all'unità di produzione e al lotto/partita di prodotto; nonché il trattamento ed i tempi di attuazione per rientrare nei limiti di conformità.

A.S.S.A.M.	<b>Piano di Controllo della STG "Latte Fieno"</b>	Rev. 0 del 13 MARZO 2018
------------	---	--------------------------

L'operatore è tenuto, comunque, a giustificare la non conformità riscontrata, producendo idonea documentazione a supporto, anche in merito alle azioni correttive da attuare al fine di eliminare le cause di non conformità e prevenirne il ripetersi.

Qualora la non conformità rilevata preveda la soppressione delle indicazioni, l'operatore è tenuto a comunicare all'OdC che il prodotto in questione è stato escluso dalla filiera della STG; qualora il prodotto sia stato commercializzato, dovrà darne comunicazione anche ai propri clienti.

La rilevazione di NC classificate gravi darà luogo ad un'intensificazione delle operazioni di verifica da parte dell'organismo di controllo in linea con quanto previsto dallo schema dei controlli allegato.

Le NC gravi sono comunicate all'Ufficio territorialmente competente del Dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi agro-alimentari.

## **10. Reclami e Ricorsi**

**Reclami:** I reclami sono gestiti dall'OdC, utilizzando la specifica procedura, entro 30 giorni dalla data di ricezione.

**Ricorsi:** Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi dall'OdC, secondo le modalità stabilite da ogni singolo OdC, entro 15 giorni dalla ricezione del provvedimento. Il Comitato ricorsi dell'OdC è tenuto ad esprimersi entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso.

Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

## **11. Riservatezza**

L'OdC garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti degli organi collegiali, ispettori, responsabili, dipendenti, nonché il personale che può avere accesso agli atti dell'OdC sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi dell'OdC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

L'OdC richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. L'OdC, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs n.196/2003 s.m.i.

## **12. Pubblicità e Trasparenza**

Nel sito internet dell'OdC sono pubblicati l'elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli e il piano dei controlli approvato dal MIPAAF.

A.S.S.A.M.	<b>Piano di Controllo della STG "Latte Fieno"</b>	Rev. 0 del 13 MARZO 2018
------------	---	--------------------------

### 13. Modulistica e Schema dei Controlli

Il presente Piano di Controllo prevede l'utilizzo della seguente modulistica:

<b>Identificativo documento</b>	<b>Descrizione</b>
Mod. 01	Domanda di adesione al sistema di controllo
Allegato 1	Scheda dei Controlli
Allegato 2	Fac – simile certificato
Allegato 3	Tabella determinazione foraggio grezzo
Allegato 4	Denuncia annuale produttore Latte Fieno STG
Allegato 5	Denuncia annuale trasformatore Latte Fieno STG
Allegato 6	Cessazione attività, recesso

Relativamente agli allegati 4 e 5, si precisa che possono essere utilizzati altri modelli, purché riportino almeno le stesse informazioni richieste