

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP “CASCIOTTA D’URBINO”**

**STATO DELLE REVISIONI**

Data revisione	Revisione
27.05.2022	Rev. 6

<b>Elaborato e Redatto</b>	<b>Verificato</b>	<b>Approvazione</b>
Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri Dr.ssa Valeria Beelli	Commissione Tecnica di valutazione	Direttore A.S.S.A.M. Dr. Andrea Bordoni
	Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri Dr.ssa Valeria Beelli	

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

<b>PREMESSA.....</b>	<b>3</b>
<b>1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....</b>	<b>3</b>
<b>2. TERMINI E DEFINIZIONI.....</b>	<b>4</b>
<b>3. ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE.....</b>	<b>5</b>
<b>4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO .....</b>	<b>6</b>
4.1 LOTTO DI PROVA.....	7
4.2 CONTROLLI SUL LOTTO DI PROVA.....	7
4.3 RICONOSCIMENTO DELL’OPERATORE.....	7
<b>5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL’INSERIMENTO NELL’ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI .....</b>	<b>7</b>
<b>6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL’ATTIVITÀ, SUBENTRO.....</b>	<b>8</b>
<b>7. REQUISITI DI CONFORMITÀ .....</b>	<b>9</b>
<b>8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA .....</b>	<b>10</b>
8.1 – PRODUZIONE LATTE (ALLEVAMENTI) .....	10
8.2 RITIRO/RACCOLTA, STOCCAGGIO E VENDITA DEL LATTE (RACCOGLITORI LATTE) .....	11
8.3. TRASFORMAZIONE LATTE (PRODUTTORE FORMAGGIO/CASEIFICATORE, TRASFORMATORE) .....	11
8.4 – STAGIONATURA .....	12
8.5 – PORZIONATORI.....	13
<b>9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE ALL’A.S.S.A.M. ....</b>	<b>13</b>
<b>10 CONTROLLI DELL’A.S.S.A.M. PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....</b>	<b>14</b>
10.1 CONTROLLI DOCUMENTALI .....	14
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 SUPPLETIVA).....	16
10.4 – CONTROLLI FISICI ED ANALITICI SUL PRODOTTO (CERTIFICAZIONE A CAMPIONE) .....	16
10.4.1 CERTIFICAZIONE A CAMPIONE.....	17
10.4.2– NOTIFICA RISULTATI ANALITICI .....	17
<b>11 REGISTRAZIONE DELL’ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DALL’A.S.S.A.M... 18</b>	<b>18</b>
<b>12 – REVISIONE DELL’ANALISI .....</b>	<b>19</b>
<b>13 – NON CONFORMITÀ.....</b>	<b>19</b>
<b>13.1 NC RILEVATE DALL’A.S.S.A.M. NEL CORSO DELL’ATTIVITÀ DI CONTROLLO 24</b>	<b>24</b>
<b>13.2 – RICORSI.....</b>	<b>25</b>
<b>14. ENTRATA IN VIGORE DEL PIANO DEI CONTROLLI/TARIFFARIO E NORME TRANSITORIE.....</b>	<b>25</b>

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

### **Premessa**

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

L’A.S.S.A.M., 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 Casciotta d’Urbino DOP, il presente Piano di Controllo (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente PdC, descrive l'insieme delle attività di controllo (documentali, ispettive ed analitiche), da effettuarsi lungo la filiera della Casciotta d’Urbino DOP, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della Casciotta d’Urbino DOP: allevatore/produttore latte, raccogliitore, produttore formaggio (caseificatore, trasformatore) stagionatore e porzionatore.

### **1. Principale normativa di riferimento**

Per tutto ciò non riportato nel suddetto elenco, si fa riferimento alla vigente normativa, inoltre è da intendersi applicabile l’ultima edizione pubblicata o le eventuali successive modifiche ed integrazioni.

- 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 marzo 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 della Denominazione di Origine Protetta “Casciotta d’Urbino” consultabile nel sito istituzionale del Mi.P.A.A.F.. Modifica del disciplinare della Casciotta d’Urbino DOP (Provvedimento 18 novembre 2020), pubblicata nella Gazzetta Ufficiale serie generale n.296 del 28 novembre 2020.
- Decreto Mi.P.A.A.F. di riconoscimento dell’8 giugno 2017 del Consorzio di tutela della IG e attribuzione dell’incarico a svolgere le funzioni di cui all’art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, e successiva proroga (decreto Mi.P.A.A.F. del 12 agosto 2020).
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all’art. 53 così come sostituito dall’art. 14 della Legge 526/1999.
- 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 agosto 2016.
- D. Lgs 19 novembre 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

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

agricoli e alimentari.

- UNI CEI EN ISO IEC 17025/2005 “Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura” e s.m.i..
- Reg. (UE) n.1169/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 “Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano 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 della IG, 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 MIPAAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza.

**Autorità di vigilanza:** Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla IG.

**OdC:** A.S.S.A.M. Autorità Pubblica designata dal MIPAAF.

**Consorzio di Tutela:** Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall’Art. 14 della Legge 526-1999.

**Disciplinare di produzione:** documento i cui contenuti sono definiti dall’Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP Casciotta d’Urbino e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.

**Denominazione di origine protetta:** definizione dell’art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012

**Lotto di prova:** lotto di prodotto finito, ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il formaggio Casciotta d’Urbino DOP sul quale l’A.S.S.A.M. effettuerà un controllo analitico per verificarne la

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

conformità.

**Produttore latte:** soggetto riconosciuto che attraverso l’allevamento (bovino, ovino) produce latte e lo cede ai successivi soggetti inseriti nella filiera del formaggio DOP Casciotta d’Urbino.

**Raccogliatore latte:** soggetto riconosciuto che si interpone tra il produttore latte ed il produttore formaggio/caseificatore/trasformatore nel flusso del latte destinato alla produzione della denominazione, ritirando latte idoneo alla DOP Casciotta d’Urbino e consegnandolo 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 formaggi per poi destinarlo alla trasformazione in Casciotta d’Urbino DOP.

**Stagionatore:** soggetto riconosciuto che svolge l’attività di stagionatura del prodotto “fresco” ottenendo così prodotto finito Casciotta d’Urbino DOP; il soggetto può confezionare/etichettare il prodotto in conformità al disciplinare di produzione e alla normativa vigente.

**Porzionatore:** soggetto riconosciuto che svolge l’attività di porzionatura del prodotto finito Casciotta d’Urbino DOP; il soggetto può confezionare/etichettare il prodotto in conformità al disciplinare di produzione e alla normativa vigente.

**Prodotto finito:** prodotto che ha terminato il periodo di stagionatura ottenuto nel rispetto di quanto previsto dal Piano.

**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). Per l’A.S.S.A.M. prende il nome di Funzione Tecnica di Delibera.

**Certificato di riconoscimento:** atto mediante il quale l’A.S.S.A.M. dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell’elenco degli operatori del formaggio Casciotta d’Urbino DOP.

### 3. Adesione al sistema di certificazione

#### Modalità di accesso

Tutti gli operatori della filiera, al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto Casciotta d’Urbino DOP, devono presentare specifica richiesta all’A.S.S.A.M. inoltrando la Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione utilizzando specifico modulo (**Mod.01** – Domanda di adesione al sistema di controllo), scaricabile dal sito web dell’A.S.S.A.M., allegando la documentazione indicata nel modello stesso.

La Domanda di adesione, sottoscritta dall’operatore, può essere consegnata all’A.S.S.A.M.:

- 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.

Nei casi b) e c), per facilitare l’attività di inserimento dei dati anagrafici, le domande di adesione dovranno essere accompagnate da un elenco dei soggetti – distinti per tipologia di attività – di cui viene consegnata

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

domanda; tale elenco dovrà riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (ragione sociale, indirizzo unità operativa, n. di bollo CEE/n. registrazione presso ASL locale).

Con l’atto di presentazione della Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la denominazione Casciotta d’Urbino DOP;
- si impegna a collaborare con l’A.S.S.A.M. facilitando l’attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni.
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l’adesione e la permanenza nel sistema.

L’adesione al sistema si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell’operatore che dovrà essere comunicata all’A.S.S.A.M. con le modalità definite al paragrafo 6.

Il Piano, dopo la validazione da parte del Mi.P.A.A.F., sarà pubblicato dall’A.S.S.A.M. sul proprio sito web dal quale possono essere scaricati tutti i modelli citati nel presente Piano.

#### **4. Procedure di riconoscimento**

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, l’A.S.S.A.M. 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 a cui segue, in caso di esito favorevole, l’inserimento ed iscrizione del soggetto nel relativo Elenco dei soggetti riconosciuti predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale l’A.S.S.A.M. 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:

- a) Per i soggetti che effettuano attività di produzione latte: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale.
- b) Per i soggetti che effettuano attività di raccolta latte: la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e l’eventuale stoccaggio, separato, del latte idoneo e non idoneo alla produzione della Casciotta d’Urbino DOP ed inoltre l’adeguatezza dei sistemi per l’identificazione e la rintracciabilità della materia prima.
- c) 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 ed il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione.
- d) Per i soggetti che effettuano attività di stagionatura: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il rispetto dei requisiti del disciplinare e l’adeguatezza dei sistemi per l’identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- e) 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.

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

Ai soggetti di cui alla lettera c) e d) sarà richiesta la predisposizione di un Lotto di Prova contestualmente alla richiesta di adesione al sistema o successivamente ma comunque prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto.

#### **4.1 Lotto di prova**

Il lotto di Prova deve avere una consistenza minima di 100 forme intere.

Le Aziende che effettuano l'attività di stagionatura del prodotto si impegnano a comunicare all'A.S.S.A.M. la data di produzione del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni.

#### **4.2 Controlli sul Lotto di prova**

Nel corso della visita iniziale di riconoscimento o a seguito della richiesta dell'operatore, l'A.S.S.A.M. effettuerà, sul lotto di Prova, verifiche fisiche di tipo non distruttivo.

Le previste verifiche analitiche, di tipo distruttivo, saranno effettuate presso i laboratori di prova, individuati dall'A.S.S.A.M.

Per quanto riguarda le modalità di prelievo campioni e numero di forme da sottoporre a verifica si rimanda al paragrafo 10.4 del presente Piano.

Non conformità rilevate sul lotto di Prova comportano la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova su richiesta dell'operatore.

In caso di esito conforme delle analisi sul lotto di prova l'A.S.S.A.M. autorizza l'operatore alla commercializzazione del prodotto.

#### **4.3 Riconoscimento dell'operatore**

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale, la documentazione prevista dal presente piano e i risultati delle analisi sul Lotto di prova, il soggetto all'interno dell'A.S.S.A.M. deputato, al riesame dell'attività di valutazione, avanza alla Funzione Tecnica di Delibera, che delibera entro 15 gg, la proposta di inserimento dell'operatore nell'Elenco dei soggetti riconosciuti della DOP Casciotta d'Urbino.

Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve dall'A.S.S.A.M. la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

La mancata predisposizione, da parte dell'operatore, del lotto di prova, al momento della visita iniziale di riconoscimento, non pregiudica l'inserimento del medesimo operatore all'interno del sistema dei controlli, ma esclusivamente la possibilità di commercializzare il prodotto identificato come Casciotta d'Urbino DOP.

#### **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 (quali ad es. variazioni strutturali degli impianti produttivi, l'organizzazione aziendale, l'anagrafica aziendale, etc), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per iscritto, entro 6 giorni dal loro accadimento, le modifiche intervenute, allegando la eventuale nuova documentazione.

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

Nel caso di sospensione o revoca dell’autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore, l’operatore sospende immediatamente l’utilizzazione per qualsiasi fine, del riferimento alla Casciotta d’Urbino DOP.

L’A.S.S.A.M. 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’A.S.S.A.M. secondo quanto previsto dal presente Piano di Controllo.

#### **6. Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell’attività, subentro**

L’operatore che intende cessare l’attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente all’A.S.S.A.M. almeno 7 giorni prima dell’evento; anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di tutela su specifica delega. Il soggetto che intende riprendere l’attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima all’A.S.S.A.M. indicando, eventualmente, se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, l’A.S.S.A.M. 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’A.S.S.A.M.; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all’iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l’utilizzo dei marchi di conformità riferiti al prodotto Casciotta d’Urbino DOP (es: dalle etichette, dalla carta intestata, etc).

La cancellazione dell’operatore dagli elenchi dell’A.S.S.A.M. potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera della Funzione Tecnica di Delibera, nel caso in cui l’operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della Casciotta d’Urbino DOP per un periodo di almeno 24 mesi.

In tal caso l’A.S.S.A.M. invierà una comunicazione preventiva informando l’Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall’elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l’Azienda esprima volontà contraria, l’A.S.S.A.M. procederà alla cancellazione dell’operatore dall’elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell’operatore dagli elenchi dell’A.S.S.A.M. 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.



A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

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, 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 Casciotta d’Urbino 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 della Funzione Tecnica di Delibera, nel relativo elenco della DOP senza l’effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione della Funzione Tecnica di Delibera nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi, l’A.S.S.A.M. pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l’iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte della Funzione Tecnica di Delibera.

## 7. Requisiti di conformità

I requisiti di conformità verificati dall’A.S.S.A.M. per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nella seguente tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione.

**Tab. 1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli**

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	CODICE REQUISITO	RIFERIMENTO DISCIPLINARE
Allevatore/Produttore di latte	Ubicazione	A01	Art. 3
	Razze o meticci (bovini e ovini)	A02	Art. 5
	Alimentazione del bestiame	A03	Art. 5
	Idoneità dell’allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente	A04	Art. 4 e Art. 5
	Identificazione e rintracciabilità	A05	Art. 4 e Art. 5
Raccoglitore latte	Identificazione dei nuovi allevatori dai quali si intende acquistare/ritirare latte	R01	Art. 4 e Art. 5
	Predisposizione ed aggiornamento di un elenco/tabella dei propri conferenti; tale elenco va trasmesso all’A.S.S.A.M. entro il 15 gennaio di ogni anno e ad ogni variazione	R02	Art. 4 e Art. 5
	Documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti	R03	Art. 4 e Art. 5
	Registro di carico e scarico latte	R04	Art. 4 e Art. 5
	Identificazione dei serbatoi di stoccaggio latte	R05	Art. 4 e Art. 5
	Identificazione e rintracciabilità	R06	Art. 4 e Art. 5
Caseificio/Trasformatore	Ubicazione	C01	Art. 3
	Caratteristiche delle materie prime (latte bovino e latte ovino)	C02	Art. 5
	Registro di produzione/lavorazione (Processo di lavorazione)	C03	Art. 5

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	CODICE REQUISITO	RIFERIMENTO DISCIPLINARE
Caseificio/Trasformatore	Autocontrollo sui processi e sui prodotti	C04	Paragrafo 8.3 PdC
	Identificazione e rintracciabilità (es. cartelli, etichette)	C05	Art. 4 e Art. 5
	Registro delle Non conformità e dei Reclami	C06	Art. 5
Stagionatore	Ubicazione	S01	Art. 3
	Registro di carico/scarico del prodotto	S02	Art. 5
	Processo di stagionatura (Schede di registrazione del processo, dei parametri di stagionatura e della durata della stagionatura)	S03	Art. 5
	Autocontrollo sui processi e sui prodotti	S04	Paragrafo 8.4 PdC
	Caratteristiche del prodotto	S05	Art. 2
	Registro delle Non conformità e dei Reclami.	S06	Art. 5
	Identificazione, rintracciabilità (es. cartelli, etichette) compreso il confezionamento e l’etichettatura	S07	Art. 4 - Art. 5 – Art. 8
Porzionatore	Registro di carico/scarico del prodotto	P01	Art. 5
	Registro delle Non conformità e dei Reclami	P02	Art. 5
	Identificazione, rintracciabilità (es. cartelli, etichette) compreso il confezionamento e l’etichettatura	P03	Art. 4 - Art. 5 – Art. 8

A = allevatore/produttore latte  
C = Caseificio/Trasformatore  
S = Stagionatore  
P = Porzionatore  
R = Raccogliatore latte

## 8. Indicazioni per i soggetti della filiera

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli predispongono un piano di autocontrollo aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche (documentali e analitiche) per il rispetto dei requisiti di cui alla tabella 1 del punto precedente e rendono disponibili per i controlli dell’A.S.S.A.M. i documenti e le informazioni di seguito riportate.

### 8.1 – Produzione latte (Allevamenti)

Ciascun allevatore ai fini dell’idoneità del latte destinato alla Casciotta d’Urbino 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 e le relative razze o meticci;
- 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 raccogliatore/caseificio (ad es: copia buoni di consegna, distinta raccolta);
- documentazione atta a dimostrare il rispetto del requisito inerente l’alimentazione di cui all’articolo 5 del disciplinare.

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

## **8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Raccoglitori latte)**

L’operatore che esercita l’attività di raccolta latte deve:

- assicurarsi, eventualmente anche tramite l’A.S.S.A.M., che i nuovi allevatori dai quali intende acquistare/ritirare latte siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata;
- predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti con relativa ubicazione, n. registrazione ASL e Codice identificativo attribuito dall’A.S.S.A.M.; tale elenco va trasmesso all’A.S.S.A.M. entro il 15 gennaio di ogni anno e ad ogni variazione;
- controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell’avvenuto controllo;
- tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di latte entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente ed il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene;
- identificare eventuali serbatoi di stoccaggio, garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo;

Si precisa inoltre che:

- l’A.S.S.A.M. 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 cessi o sospenda il conferimento, il raccoglitore o il caseificio/trasformatore deve tempestivamente informare l’A.S.S.A.M.;
- il raccoglitore deve accompagnare, ciascuna fornitura di latte idoneo, con il giro di raccolta latte dettagliato e con una dichiarazione riportante la frase “latte idoneo per il prodotto Casciotta d’Urbino DOP” o simili;
- 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’A.S.S.A.M..

## **8.3. Trasformazione latte (Produttore formaggio/Caseificatore, Trasformatore)**

I Caseifici, 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;
- tipo di fermento eventualmente impiegato;
- tipo di caglio impiegato (scheda tecnica),

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

- parametri di lavorazione;
  - modalità di salatura;
  - quantità di prodotto ottenuto (kg e numero di forme),
  - lotti di produzione assegnati.
- 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 in giacenza all’interno dello stabilimento.
- 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.

#### **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 entrata del prodotto fresco;
  - Identificazione del caseificio produttore;
  - Data di produzione;
  - Quantità (kg e numero di forme) di prodotto fresco in entrata;
  - Lotto del produttore;
  - Lotto eventualmente riassegnato dallo stagionatore;
  - Quantità (kg e numero di forme) 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 al:
- 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 sulle caratteristiche del prodotto di cui all’articolo 2 del Disciplinare e delle eventuali forme non conformi scartate. La frequenza dell’autocontrollo deve essere di un lotto di prodotto finito per quadrimestre;
- 4) Scheda/tabella di registrazione dei parametri di stagionatura delle celle (temperatura – umidità) e durata della stagionatura;

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

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.

### 8.5 – Porzionatori

I porzionatori, ai fini dell’idoneità della Casciotta d’Urbino DOP 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:

- Data di entrata del prodotto certificato da sottoporre a porzionamento;
- Identificazione del fornitore;
- Data di produzione e data di fine stagionatura;
- Quantità (kg e numero di forme) di prodotto stagionato in entrata;
- Lotto dello stagionatore;
- Lotto eventualmente riassegnato dal porzionatore;
- Quantità (kg e numero di forme) di prodotto porzionato ed 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 del 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’A.S.S.A.M.

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte dell’A.S.S.A.M. ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere le informazioni periodiche contenute nella seguente tabella 2.

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

**Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli operatori**

OPERATORE DELLA FILIERA	CODICE COMUNICAZIONE	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Allevatore/Produttore di latte	AC01	Il quantitativo di latte (bovino e ovino) immesso nel circuito	Una volta all’anno (entro il 31 gennaio) salvo aggiornamenti
Raccoglitore latte	RC01	Elenco allevatori conferenti	Una volta all’anno (entro il 31 gennaio) salvo aggiornamenti
Raccoglitore latte	RC02	La quantità di latte movimentata distinta per tipologia di latte e per fornitore.	Ogni sei mesi (entro il 31 luglio e il 31 gennaio)

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

OPERATORE DELLA FILIERA	CODICE COMUNICAZIONE	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
Caseificio/Trasformatore	CC01	Elenco Conferenti	Una volta all’anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
Caseificio/Trasformatore	CC02	La quantità di latte lavorato per la DOP Casciotta d’Urbino DOP, distinta per tipologia di latte e per fornitore	Ogni sei mesi (entro il 31 luglio e il 31 gennaio)
Caseificio/Trasformatore	CC03	Per ogni lotto la quantità di formaggio fresco ed il relativo numero di forme intere, idoneo alla DOP, ottenuto	Ogni sei mesi (entro il 31 luglio e il 31 gennaio)
Stagionatore	SC01	Elenco conferenti.	Una volta all’anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
Stagionatore	SC02	La quantità di prodotto finito e relativo numero di forme intere identificate come Casciotta d’Urbino DOP	Ogni sei mesi (entro il 31 luglio e il 31 gennaio)
Porzionatore	PC01	Elenco conferenti	Una volta all’anno (entro il 15 gennaio) salvo aggiornamenti
Porzionatore	PC02	La quantità di prodotto finito e relativo numero di forme intere porzionate	Ogni sei mesi (entro il 31 luglio e il 31 gennaio)
AC = allevatore/produttore latte - comunicazione CC = Caseificio/Trasformatore - comunicazione SC = Stagionatore - comunicazione PC = Porzionatore - comunicazione RC = Raccoglitore latte - comunicazione			

## 10 Controlli dell’A.S.S.A.M. per la verifica del mantenimento dei requisiti

L’A.S.S.A.M., 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 Piano di Controllo, da parte di tutti gli operatori inseriti nell’elenco di cui al punto 4.3. In particolare, l’A.S.S.A.M. verifica:

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

### 10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare all’A.S.S.A.M. nel corso dell’anno (vedi tabella 2 di cui al punto 9) che sui documenti (registri, schede di lavorazione, etc) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili all’A.S.S.A.M. nel corso delle verifiche ispettive.

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

### **10.1.2 Valutazione della conformità delle etichette**

L’A.S.S.A.M. verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione della denominazione protetta Casciotta d’Urbino, preventivamente alla sua immissione in commercio.

La valutazione dell’etichetta da parte dell’A.S.S.A.M., riguarderà solo ed esclusivamente gli aspetti codificati dal disciplinare di produzione e dal Piano.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della DOP Casciotta d’Urbino gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura “Certificato da Autorità pubblica designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MIPAAF). Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto a condizione di conservare in lingua italiana i termini “Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali”, eccetto per i casi ove la legislazione del paese di destinazione non lo consenta.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte dell’A.S.S.A.M., il Consorzio di tutela, nell’esercizio delle funzioni di tutela della DOP Casciotta d’Urbino e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un’attività di valutazione o approvazione preventiva dell’etichetta 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 Casciotta d’Urbino.

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**

Nella seguente tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte dell’A.S.S.A.M.

Per l’individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, l’A.S.S.A.M. 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. Sono esclusi dai controlli:

- i soggetti della filiera che hanno fatto richiesta formale di sospensione per l’intero anno solare di riferimento.

Presso gli stagionatori, sarà effettuata, altresì, attività di prelievo campioni; la matrice oggetto di prelievo, per le successive determinazioni analitiche, sarà il prodotto finito; la procedura di campionamento viene descritta al capitolo 11 del Piano.

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

Qualora lo stagionatore non abbia ottenuto prodotto finito nell’anno solare di riferimento, l’attività ispettiva di sorveglianza annuale sarà limitata alla sola verifica documentale e la mancata attività di prelievo non sarà computata nelle attività ispettive dei successivi anni solari.

**Tab. 3 Frequenza visite ispettive**

Operatore della filiera	Frequenza minima visite ispettive (*)
Allevatore/produttore latte	33%+2% **
Raccoglitore latte	33%+2% **
Produttore/Caseificio	100%
Stagionatore	100%
Porzionatore	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 nell’anno precedente.

Il numero delle visite ispettive annuali a carico dei caseifici, stagionatori e porzionatori sarà, opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi secondo la seguente tabella 3.1.

**Tabella 3.1 Frequenza visite ispettive per volumi produttivi**

Operatore della filiera	Volumi produttivi (kg)	Visite ispettive/anno
Caseificio	≤ 300.000	1
	> 300.000	2
Stagionatore	≤ 300.000	1
	> 300.000	2
Porzionatore	≤ 300.000	1
	> 300.000	2

### 10.3 – Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive suppletiva)

Sono ulteriori controlli effettuati dall’A.S.S.A.M. 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 5 Elenco non conformità;
- eventi per i quali l’A.S.S.A.M. ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva suppletiva (in questi casi l’A.S.S.A.M. informerà l’Ufficio ICQRF territorialmente competente in merito alle motivazioni per le quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l’operatore non abbia trasmesso all’A.S.S.A.M. le informazioni periodiche di cui alla Tabella 2.

### 10.4 – Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione)

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito di cui alla tabella 1 (codice S03), vengono effettuati dall’A.S.S.A.M. controlli fisici ed analitici.

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



A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

Il prelievo riguarderà un lotto di prodotto finito presente al momento dell’ispezione; qualora non siano presenti lotti di prodotto finito, l’A.S.S.A.M. provvederà in un secondo momento ad effettuare l’attività di prelievo di campioni da sottoporre ad analisi.

Sul lotto di prodotto finito verrà prelevato un campione costituito da n. 4 aliquote (ogni aliquota corrisponde ad una forma intera di prodotto) sulle quali saranno verificate, nel corso dell’ispezione, il diametro, l’altezza dello scalzo ed il peso.

Delle suddette 4 aliquote:

- una costituirà il controcampione rilasciato al soggetto oggetto di ispezione;
- due saranno sottoposte alle determinazioni analitiche per la verifica della conformità alle caratteristiche di cui al capitolo 2 del Disciplinare e nello specifico:
  - un’aliquota sarà destinata ad un laboratorio di prova per la determinazione delle caratteristiche chimiche (laboratorio accreditato alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 e s.m.i per la specifica prova);
  - un’aliquota sarà destinata ad un laboratorio di prova per le seguenti determinazioni: forma, aspetto esterno, pasta e sapore.

La restante aliquota verrà conservata dall’A.S.S.A.M. per l’eventuale revisione di analisi.

#### 10.4.1 Certificazione a campione

L’A.S.S.A.M. effettua presso gli stagionatori prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nella seguente tabella 4 che tiene conto dei volumi di prodotto finito ottenuto.

**Tabella 4 Frequenza controlli analitici (certificazione a campione)**

Operatore della filiera	Volumi produttivi (kg)	Campioni/anno
Stagionatore	≤ 300.000	1
	> 300.000	2

#### 10.4.2– Notifica risultati analitici

L’A.S.S.A.M. ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l’esito al richiedente.

Situazioni	Provvedimento
<b>1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati</b>	L’ASSAM comunica la conformità ai requisiti mediante l’invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a DOP Casciotta d’Urbino a prodotto DOP Casciotta d’Urbino.
<b>2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati</b>	L’A.S.S.A.M. notifica l’esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l’operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

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

In caso di analisi non conforme il produttore può chiedere la revisione dell’analisi di cui al successivo paragrafo 12.

In caso di non conformità analitica l’A.S.S.A.M. dovrà eseguire un nuovo campionamento su un altro lotto di prodotto e procedere ad ulteriori verifiche analitiche finché il parametro disciplinato non rientra nella conformità.

Per la gestione delle non conformità accertate dall’A.S.S.A.M. a seguito delle verifiche sul prodotto si rimanda al paragrafo 13.

#### **11 Registrazione dell’attività di controllo svolta dall’A.S.S.A.M.**

L’attività di controllo svolta dal personale ispettivo dell’A.S.S.A.M. viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

##### **Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:**

- data inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria: riconoscimento o sorveglianza/straordinaria: suppletiva) che l’ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell’ispettore dell’A.S.S.A.M. 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 stato condotto il controllo.

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;
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio;

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

## **12 – Revisione dell’analisi**

In caso di esito non conforme l’A.S.S.A.M. 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 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell’istanza.

La mancata presentazione dell’istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della Casciotta d’Urbino DOP.

La ripetizione dell’analisi sarà effettuata sull’aliquota detenuta dall’A.S.S.A.M. 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’A.S.S.A.M.).

È compito dell’A.S.S.A.M. 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 Casciotta d’Urbino DOP, l’A.S.S.A.M. 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 piano dei controlli, accertato dall’A.S.S.A.M., dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati dall’A.S.S.A.M. 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 suppletiva specifica costituita da almeno una visita ispettiva suppletiva (per le NC classificate gravi);

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

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale l’A.S.S.A.M. 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 suppletiva.

Nella seguente tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

**Tabella 5 Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti**

Fase del processo (operatore)	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempimento*	Non conformità (NC) L=lieve G=grave	Trattamento della NC
Produzione latte (allevatore/produttore di latte)	Ubicazione	1	A01	G	Esclusione degli animali, del latte, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino.
	Razze o meticci (bovini e Ovini)	2	A02		
	Alimentazione del bestiame	3	A03	L (Carenza della documentazione prescritta relativa all'alimentazione somministrata tale da non pregiudicare la conformità dell'alimentazione)	Richiesta di adeguamento
		4		G (Somministrazione di alimentazione non conforme all’art. 5 del Disciplinare)	Esclusione degli animali, del latte, del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Ispezione suppletiva.
	Idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente	5	A04	G (assenza delle autorizzazioni previste dalla legislazione vigente)	Esclusione degli animali, del latte oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Segnalazione alle autorità competenti. Ispezione suppletiva.
Raccogliitore latte	Identificazione dei nuovi allevatori dai quali si intende acquistare/ritirare latte	6	R01	L (Identificazione carente; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		7		G (Identificazione assente o non idonea; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Ispezione suppletiva.
	Predisposizione ed aggiornamento di un elenco/tabella dei propri conferenti; tale elenco va trasmesso all’A.S.S.A.M. entro il 15 gennaio di ogni anno e ad ogni variazione.	8	R02	L (Carenza aggiornamenti; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		9		G (Carenza o assenza della documentazione; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Ispezione suppletiva.

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

<b>Fase del processo (operatore)</b>	<b>Categoria requisito adempimento</b>	<b>ID</b>	<b>Codice requisito specifico adempimento*</b>	<b>Non conformità (NC) L=lieve G=grave</b>	<b>Trattamento della NC</b>
Raccoglitore latte	Documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti	8	R03	L (Documentazione carente; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		9		G (Documentazione assente o non idonea; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Ispezione suppletiva.
	Registro di carico e scarico latte	10	R04	L (Documentazione carente; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		11		G (Documentazione assente o non idonea; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Ispezione suppletiva.
	Identificazione dei serbatoi di stoccaggio latte	12	R05	L (Identificazione carente; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		13		G (Identificazione assente o non idonea; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Ispezione suppletiva.
Caseificio/ Trasformatore	Ubicazione	14	C01	G	Esclusione del latte, del prodotto, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino
	Caratteristiche delle materie prime (latte bovino e latte ovino)	15	C02	G	Esclusione del latte, del prodotto oggetto di controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino.
	Registro di produzione/lavorazione (Processo di lavorazione)	16	C03	L (Documentazione carente; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		17		G (Documentazione assente o non idonea; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Ispezione suppletiva

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

Fase del processo (operatore)	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempimento*	Non conformità (NC) L=lieve G=grave	Trattamento della NC
Caseificio/ Trasformatore	Autocontrollo sui processi e sui prodotti	18	C04	L (Autocontrollo carente; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		19		G (Autocontrollo assente o non idoneo; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Ispezione suppletiva.
	Registro delle Non conformità e dei Reclami.	20	C06	L (Registrazioni carenti; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		21		G (Registrazioni assenti o non idonee; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino.
Stagionatore	Ubicazione	22	S01	G	Esclusione del prodotto, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino
	Registro di carico/scarico del prodotto	23	S02	L (Documentazione carente; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		24		G (Documentazione assente o non idonea; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Ispezione suppletiva
	Processo di stagionatura (Schede di registrazione del processo, dei parametri di stagionatura e della durata della stagionatura)	25	S03	L (Documentazione carente; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		26		G (Documentazione assente o non idonea e parametri di stagionatura non conformi; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Ispezione suppletiva

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

Fase del processo (operatore)	Categoria requisito adempimento	ID	Codice requisito specifico adempimento*	Non conformità (NC) L=lieve G=grave	Trattamento della NC
Stagionatore	Autocontrollo sui processi e sui prodotti	27	S04	L (Autocontrollo carente; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		28		G (Autocontrollo assente o non idoneo; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Ispezione suppletiva.
	Caratteristiche del prodotto	29	S05	G	Esclusione del prodotto, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino
	Registro delle Non conformità e dei Reclami.	30	S06	L (Registrazioni carenti; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		31		G (Registrazioni assenti o non idonee; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino.
	Porzionatore	Registro di carico/scarico del prodotto	32	P01	L (Documentazione carente; la conformità del prodotto non è compromessa)
33			G (Documentazione assente o non idonea; la conformità del prodotto è compromessa)		Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino. Ispezione suppletiva
Registro delle Non conformità e dei Reclami.		34	P02	L (Registrazioni carenti; la conformità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
		35		G (Registrazioni assenti o non idonee; la conformità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto oggetto del controllo, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino.

A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

Fase del processo (operatore)	Categoria requisito adempimento	Codice requisito specifico adempimento*	Non conformità (NC) L=lieve G=grave	Trattamento della NC
Per tutte le fasi del processo produttivo	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al riconoscimento	Capitolo 5 del Piano	L	Eventuale richiesta integrativa di documentazione
			G	Nel caso in cui le modifiche non siano conformi al Disciplinare di produzione. In tal caso si procede all’esclusione del prodotto dal circuito Casciotta d’Urbino DOP)
	Comunicazioni periodiche di cui al capitolo 9	AC01 – RC01 – RC02 – CC01 – CC02 – SC01 – SC02 – PC01 – PC02	L	Richiesta all’operatore di trasmissione delle informazioni periodiche
	Aggiornamento, gestione della documentazione (Registri, Schede di Lavorazione, Elenco Fornitori, ecc..)	AC01 – RC01 – RC02 – CC01 – CC02 – SC01 – SC02 – PC01 – PC02	L	Richiesta di aggiornamento della documentazione e verifica dell’avvenuto aggiornamento da parte dell’operatore.
Per tutti i ruoli	Identificazione e rintracciabilità compreso il confezionamento e l’etichettatura esclusivamente per il ruolo di stagionatore e porzionatore	A05-R06-C05-S07-P03	L (Identificazione e rintracciabilità carenti; la conformità e la rintracciabilità del prodotto non è compromessa)	Richiesta di adeguamento
			G (Identificazione e rintracciabilità assente o non idonea; la conformità e la rintracciabilità del prodotto è compromessa)	Esclusione del prodotto, dal circuito DOP Casciotta d’Urbino

### 13.1 NC rilevate dall’A.S.S.A.M. 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 tramite inserimento in Banca Dati Vigilanza a seguito della delibera da parte della Funzione Tecnica di Delibera.



A.S.S.A.M.	<b>Piano dei Controlli DOP “Casciotta d’Urbino”</b>	Rev. 6 del 27 maggio 2022
------------	---	---------------------------

### **13.2 – Ricorsi**

L’operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello dell’A.S.S.A.M. contro i provvedimenti e le decisioni assunte dall’A.S.S.A.M. a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa dall’A.S.S.A.M..

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 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. 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’A.S.S.A.M. e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all’Autorità Giudiziaria.

### **14. Entrata in vigore del piano dei Controlli/tariffario e norme transitorie**

Il presente Piano dei controlli ed il relativo tariffario entreranno in vigore, per i nuovi soggetti che faranno formale richiesta di adesione al circuito, a partire dalla data di notifica di approvazione della documentazione da parte del Mi.P.A.A.F..

Per i soggetti già inseriti nel circuito, valgono le seguenti disposizioni:

- l’A.S.S.A.M. comunicherà, entro 20 giorni lavorativi dalla data di notifica di approvazione del Piano da parte del Mi.P.A.A.F., la pubblicazione della documentazione sul proprio sito web;
- il ruolo di Intermediario (ruolo riconosciuto nel precedente Piano) sarà inserito automaticamente nell’Elenco delle organizzazioni iscritte al circuito della DOP “Casciotta d’Urbino” come Raccogliatore latte.

Qualora l’A.S.S.A.M. non riceva, da parte degli operatori già inseriti, entro 20 giorni lavorativi dalla data di notifica della nuova documentazione, nessuna formale volontà di recesso dalla filiera, verrà confermata l’iscrizione del soggetto nel circuito e la conseguente applicazione della nuova documentazione.