



PIANO DEI CONTROLLI CASCIOTTA D'URBINO DOP	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 2 del 12/07/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 1 di 21

Rev.	Data emissione	Motivo/Modifica
00	13/07/2023	Prima emissione
01	04/08/2023	Adeguamento a richieste di modifica Ministero
02	12/07/2024	Modifica modalità verifica organolettica e adeguamento al Reg. UE 2024/1143



PIANO DEI CONTROLLI CASCIOTTA D'URBINO DOP	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 2 del 12/07/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 2 di 21

1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO .....	3
2. TERMINI E DEFINIZIONI .....	4
3. ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE .....	6
4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO .....	7
5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI .....	8
6. CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO.....	9
7. REQUISITI DI CONFORMITÀ .....	10
8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA .....	12
9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A VALORITALIA.....	16
10. CONTROLLI DI VALORITALIA PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	17
11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA VALORITALIA .....	21
12. REVISIONE DELL'ANALISI .....	22
13. NON CONFORMITÀ.....	22

## Premessa

Il Reg. UE 2024/1143 sulle denominazioni di origine protette e sulle indicazioni geografiche protette 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 autorizzati dagli Stati membri. VALORITALIA SRL - 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 DOP Casciotta D'Urbino, il presente Piano di Controllo (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente piano descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche), da effettuarsi lungo la filiera della DOP Casciotta D'Urbino, 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 IG: allevatore/produttore latte, raccoglitore, 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. 2024/1143 , relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli.
- Reg. (UE) 625/2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali.



PIANO DEI CONTROLLI CASCIOTTA D'URBINO DOP	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 2 del 12/07/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 3 di 21

- Disciplinare di Produzione della Denominazione di Origine Protetta “Casciotta d’Urbino” consultabile nel sito istituzionale del Masaf.
- 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 agricoli e alimentari.
- ISO/IEC 17025:2018, 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 17065:2012 “Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi”.
- 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).

## 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 DOP, 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



PIANO DEI CONTROLLI CASCIOTTA D'URBINO DOP	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 2 del 12/07/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 4 di 21

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 per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla IG
OdC	Organismo di controllo autorizzato
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 49 del Reg. (UE) 2024/1143 e depositato presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IG e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Denominazione di origine protetta/Indicazione Geografica (IG)	Definizione dell'art. 46 del Reg. (UE) 2024/1143
Lotto di prova	Lotto di prodotto finito – ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il formaggio DOP Casciotta d'Urbino sul quale l'ODC effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità
Produttore latte	Soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento bovino, ovino produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera del formaggio DOP Casciotta d'Urbino (Raccoglitori latte e Caseifici)
Raccoglitore 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 DOP stessa e consegnandolo al trasformatore con o senza attività di stoccaggio



PIANO DEI CONTROLLI CASCIOTTA D'URBINO DOP	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 2 del 12/07/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 5 di 21

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 formaggio DOP Casciotta d'Urbino
Stagionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come DOP Casciotta d'Urbino
Porzionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di porzionatura del formaggio DOP Casciotta d'Urbino
Comitato Esecutivo di Controllo e 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: CEC)
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 della DOP Casciotta d'Urbino

### 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 a Valoritalia inoltrando la domanda di adesione al sistema di controllo e certificazione, utilizzando specifico modulo (**MDT01** – Domanda di adesione al sistema di controllo), scaricabile dal sito web [www.valoritalia.it](http://www.valoritalia.it) allegando la documentazione indicata nel modello stesso.

La domanda di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata a Valoritalia:

- direttamente dal soggetto richiedente;
- dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- 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 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



PIANO DEI CONTROLLI CASCIOTTA D'URBINO DOP	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 2 del 12/07/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 6 di 21

soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del piano dei controlli per la denominazione Casciotta d'Urbino DOP;
- si impegna a collaborare con Valoritalia 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 a Valoritalia con le modalità definite al paragrafo 6.

Il piano, dopo l'approvazione da parte del MASAF, sarà pubblicato da Valoritalia sul proprio sito web dal quale può essere scaricato insieme ai relativi allegati.

#### 4. Procedure di riconoscimento

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, Valoritalia 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 cui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento del soggetto nel relativo elenco dei soggetti riconosciuti predisposto per ciascuna tipologia di attività.

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

- per i soggetti che effettuano **attività di produzione latte**: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale (ad es. n. capi, sistemi di allevamento, capacità produttiva, ecc...);
- 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 alla produzione della Casciotta d'Urbino DOP da quello non idoneo ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima;
- per i soggetti che effettuano **attività di trasformazione latte**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato del latte idoneo alla produzione della Casciotta d'Urbino DOP da quello non idoneo ed il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione;
- 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;
- 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.

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.



PIANO DEI CONTROLLI CASCIOTTA D'URBINO DOP	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 2 del 12/07/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 7 di 21

#### 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 a Valoritalia 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, Valoritalia effettuerà un campionamento e le rispettive prove di tipo distruttivo e non distruttivo con le modalità indicate 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, Valoritalia 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 ed i risultati delle eventuali analisi sul lotto di prova, Valoritalia effettua il riesame e avanza la proposta di inserimento dell'operatore nell'elenco dei soggetti riconosciuti della DOP Casciotta d'Urbino al Comitato Esecutivo di Controllo e Certificazione, che delibera entro 15 gg.

Se la valutazione è positiva, l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve da Valoritalia la relativa comunicazione (certificato di riconoscimento).

La mancata predisposizione da parte dell'operatore del lotto di prova non pregiudica l'inserimento all'interno del sistema dei controlli, ma esclusivamente la possibilità di commercializzare il prodotto 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 fossero oggetto di variazioni (quali ad es. variazioni strutturali degli impianti produttivi, modifiche dell'organizzazione aziendale, dell'anagrafica aziendale, etc), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare le modifiche intervenute, per iscritto entro 6 giorni, allegando l'eventuale nuova documentazione.

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.

Valoritalia 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.



PIANO DEI CONTROLLI CASCIOTTA D'URBINO DOP	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 2 del 12/07/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 8 di 21

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da Valoritalia secondo quanto previsto dal presente piano dei controlli.

## 6. Cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente, è tenuto a comunicarlo preventivamente a Valoritalia 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 a Valoritalia indicando, eventualmente, se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Dopo la sospensione, in corrispondenza della prima produzione, Valoritalia esegue 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 cessazione verrà cancellato dal relativo elenco dei soggetti riconosciuti da Valoritalia; 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 di Valoritalia potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di cessazione/sospensione, su delibera del Comitato Esecutivo di Controllo e Certificazione, nel caso in cui l'operatore risulti non aver partecipato alla realizzazione della Casciotta d'Urbino DOP per un periodo di almeno 24 mesi. In tal caso Valoritalia invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti e procederà in tal senso se nei successivi 30 giorni l'Azienda non abbia espresso volontà contraria.

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

- sia 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;
- nei confronti dell'operatore sia dichiarata l'apertura della liquidazione giudiziale;
- I soggetti che sospendono 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 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, previa valutazione della pratica da parte del Comitato di controllo e certificazione, nel relativo elenco della DOP senza verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del Comitato Esecutivo di Controllo e Certificazione nel



PIANO DEI CONTROLLI CASCIOTTA D'URBINO DOP	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 2 del 12/07/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 9 di 21

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, Valoritalia pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporterà l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato Esecutivo di Controllo e Certificazione.

## 7. Requisiti di conformità

I requisiti di conformità verificati da Valoritalia 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
Raccogliatore 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 a Valoritalia entro il 15 gennaio di ogni anno e ad ogni variazione	R02	Art. 4 e Art. 5
	Documentazione accompagnatoria delle 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



PIANO DEI CONTROLLI DOP CASCIOTTA D'URBINO	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 02 del 20/03/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 10 di 21

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
<b>A</b> = allevatore/produttore latte <b>C</b> = Caseificio/Trasformatore <b>S</b> = Stagionatore <b>P</b> = Porzionatore <b>R</b> = Raccoglitore 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 di Valoritalia 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.



PIANO DEI CONTROLLI DOP CASCIOTTA D'URBINO	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 02 del 20/03/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 11 di 21

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 es: copia buoni di consegna, distinta raccolta);
- documentazione atta a dimostrare il rispetto del requisito inerente all'alimentazione di cui all'articolo 5 del disciplinare.

## 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 Valoritalia, 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 da Valoritalia; tale elenco va trasmesso a Valoritalia entro il 15 gennaio di ogni anno e ad ogni variazione;
- controllare la documentazione accompagnatoria delle 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:

- Valoritalia 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 raccogliitore o il caseificio/trasformatore deve tempestivamente informare Valoritalia;
- il raccogliitore 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 di Valoritalia.



PIANO DEI CONTROLLI DOP CASCIOTTA D'URBINO	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 02 del 20/03/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 12 di 21

### 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);
- 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 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 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;



PIANO DEI CONTROLLI DOP CASCIOTTA D'URBINO	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 02 del 20/03/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 13 di 21

- 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 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;

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 della tracciabilità, devono predisporre 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 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 a Valoritalia

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



PIANO DEI CONTROLLI DOP CASCIOTTA D'URBINO	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 02 del 20/03/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 14 di 21

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, Valoritalia solleciterà l'Azienda a rispondere entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, Valoritalia 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
Raccogliatore latte	RC01	Elenco allevatori conferenti	Una volta all'anno (entro il 31 gennaio) salvo aggiornamenti
Raccogliatore 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)
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, 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 e/o porzionate	Ogni sei mesi (entro il 31 luglio e il 31 gennaio)
<b>AC</b> = allevatore/produttore latte - comunicazione <b>CC</b> = Caseificio/Trasformatore - comunicazione <b>SC</b> = Stagionatore - comunicazione <b>PC</b> = Porzionatore - comunicazione <b>RC</b> = Raccogliatore latte - comunicazione			



PIANO DEI CONTROLLI DOP CASCIOTTA D'URBINO	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 02 del 20/03/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 15 di 21

## 10. Controlli di Valoritalia per la verifica del mantenimento dei requisiti

Valoritalia, 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 dei controlli, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.3. In particolare, Valoritalia 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 sopracitata.

### 10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare a Valoritalia 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 a Valoritalia nel corso delle verifiche ispettive.

#### 10.1.2 Valutazione della conformità delle etichette

Valoritalia verifica la conformità al disciplinare di produzione e al piano dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione della denominazione protetta Casciotta d'Urbino, nel corso dei controlli ispettivi ordinari di cui al successivo punto 10.2. La valutazione dell'etichetta da parte di Valoritalia 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 Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente**" seguita dalla parola ITALIA o dalla bandiera Italiana (come si desuma dal manuale di utilizzo del logo trasmesso con la nota prot. n. 166361 del 20/03/2023); Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di Valoritalia, 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.



PIANO DEI CONTROLLI DOP CASCIOTTA D'URBINO	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 02 del 20/03/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 16 di 21

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 di Valoritalia.

Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, Valoritalia 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.

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.

**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



PIANO DEI CONTROLLI DOP CASCIOTTA D'URBINO	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 02 del 20/03/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 17 di 21

	> 300.000	2
--	-----------	---

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

Sono ulteriori controlli effettuati da Valoritalia 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 nell'allegato al presente piano (Classificazione delle non conformità e relativi trattamenti);
- eventi per i quali Valoritalia ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva suppletiva (in questi casi Valoritalia 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 a Valoritalia 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 S05), vengono effettuati da Valoritalia controlli chimico-fisici ed organolettici.

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

Il prelievo riguarderà un lotto di prodotto finito presente al momento dell'ispezione; qualora non siano presenti lotti di prodotto finito, Valoritalia 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).

L'intero campione sarà valutato nel corso dell'ispezione per verificare la corrispondenza delle caratteristiche fisiche (forma, diametro, altezza dello scalzo, peso) con quanto previsto dall'art. 2 del disciplinare.

Una delle forme prelevate, scelta casualmente tra quelle che compongono il campione, sarà poi utilizzata per effettuare le prove distruttive ai fini dell'accertamento della conformità dell'aspetto esterno e delle caratteristiche organolettiche (struttura e colore della pasta, occhieggiatura e sapore).

Nel caso in cui si riscontrasse la non conformità delle caratteristiche fisiche ed organolettiche del campione analizzato, l'ispettore procederà al prelievo di un nuovo campione globale di 4 forme di formaggio, dallo stesso lotto di prodotto finito, sul quale verrà ripetuta la verifica dei parametri fisici ed organolettici secondo le modalità sopra descritte. Se le caratteristiche del nuovo campione risultassero anch'esse non conformi, l'intero lotto dovrà essere escluso dal circuito della DOP Casciotta d'Urbino. In tal caso l'ispettore dovrà procedere al campionamento di un lotto differente, se disponibile, e ad accertare, con il supporto



PIANO DEI CONTROLLI DOP CASCIOTTA D'URBINO	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 02 del 20/03/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 18 di 21

dell'operatore, se la problematica sia legata a singoli lotti oppure più estesa. In assenza di altri lotti disponibili al momento della verifica ispettiva, sarà onere dell'Operatore comunicare la disponibilità di prodotto da campionare al fine di programmare una Verifica supplementare a spese dell'azienda con campionamento di prodotto.

Nel caso in cui le caratteristiche fisiche ed organolettiche del campione risultassero conformi, invece, l'ispettore procederà all'identificazione delle 3 aliquote restanti non sottoposte a prove distruttive, di cui:

- una costituirà il controcampione rilasciato al soggetto controllato;
- una sarà destinata ad un laboratorio di prova per la determinazione delle caratteristiche chimiche di cui all'art. 2 del disciplinare (laboratorio accreditato alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018 e s.m.i per la specifica prova);
- la restante aliquota verrà conservata da Valoritalia per l'eventuale revisione di analisi.

#### 10.4.1 Certificazione a campione

Valoritalia 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

Valoritalia 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
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica 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.
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC 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.

Sui dati analitici Valoritalia 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



PIANO DEI CONTROLLI DOP CASCIOTTA D'URBINO	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 02 del 20/03/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 19 di 21

indicati nel rapporto di prova.

In caso di analisi non conforme l'operatore può chiedere la revisione dell'analisi di cui al successivo paragrafo 12.

In caso di non conformità analitica, Valoritalia dovrà eseguire un nuovo campionamento su un altro lotto di prodotto e procedere ad ulteriori analisi finché il parametro disciplinato non rientra nella conformità.

Per la gestione delle non conformità accertate da Valoritalia a seguito delle verifiche sul prodotto si rimanda al paragrafo 13.

## 11. Registrazione dell'attività di controllo svolta da Valoritalia

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo di Valoritalia viene registrata su appositi verbali per le diverse attività svolte e categorie di operatori.

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);
- identificazione dell'ispettore di Valoritalia 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 controllato.

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 lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al laboratorio.



PIANO DEI CONTROLLI DOP CASCIOTTA D'URBINO	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 02 del 20/03/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 20 di 21

## 12. Revisione dell'analisi

In caso di esito non conforme Valoritalia 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 e pertanto il lotto è escluso dal circuito della Casciotta d'Urbino DOP.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta da Valoritalia presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente, proposto dall'operatore (scelto nell'elenco dei laboratori Valoritalia). 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 - Valoritalia 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 da Valoritalia, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati da Valoritalia 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 utilizzare 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 Valoritalia richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro.

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



PIANO DEI CONTROLLI DOP CASCIOTTA D'URBINO	DT	Redatto da: RSD
	Rev. 02 del 20/03/2024	Verificato da: RAQ
		Approvato da: DTO
		Pagina 21 di 21

Nell'allegato al presente piano. (Classificazione delle non conformità e relativi trattamenti), sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

### **13.1 NC rilevate da Valoritalia nel corso dell'attività di controllo**

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi 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 paragrafo 13.3) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12).

### **13.2 Ricorsi**

L'operatore potrà fare ricorso al Comitato di Appello di Valoritalia, contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo. Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa dall'OdC. Le modalità di presentazione dei ricorsi, le indicazioni minime necessarie che i ricorsi devono contenere previste a pena di nullità, nonché le regole che disciplinano il procedimento avanti il Comitato di Appello sono disponibili sul sito di Valoritalia alla sezione [www.valoritalia.it/MODULISTICA/RECLAMI E RICORSI](http://www.valoritalia.it/MODULISTICA/RECLAMI E RICORSI).

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.