

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA DOP
PECORINO DELLE BALZE VOLTERRANE**

REV.	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica	VERIFICATO Responsabile Schema di Certificazione	APPROVATO Direttore
00	02/03/2015			

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

INDICE GENERALE

1. Premessa.....	3
2 Riferimenti normativi	3
3. Termini e definizioni	4
4. Soggetti coinvolti.....	5
4.1 Adesioni al sistema dei controlli.....	5
4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli.....	6
4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento	6
4.2 Ritiro o cessazione dell'attività	7
5. Requisiti di conformità.....	7
6. Piano dei controlli.....	10
6.1 Generalità	10
6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive.....	10
6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto.....	11
6.4 Documenti di trasporto	12
6.5 Prescrizioni accessorie.....	12
6.6 Etichettatura.....	13
6.7 Iter per il rilascio dell'autorizzazione (prove sul prodotto finito).....	14
6.8 Esiti delle prove.....	15
6.9 Autocontrollo.....	15
7. Gestione delle non conformità	16
7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori.....	16
7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità	16
8. Ricorsi.....	17
9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo.....	18

Allegato 1 “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare TDC”

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

1. Premessa

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una DOP o di una IGP siano ottenuti in conformità al relativo disciplinare (art.4) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da autorità competenti e/o da organismi di controllo, conformi all'art. 36 e 37 del Reg. (UE) 1151/12, autorizzati dagli Stati Membri.

Agroqualità, quale organismo di controllo iscritto nell'elenco degli organismi di controllo per le DOP, IGP e STG autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità per il prodotto DOP "Pecorino delle Balze Volterrane".

Il presente dispositivo contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme delle condizioni e dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con la denominazione DOP, ed in particolare:

- ✓ la delimitazione della zona geografica di allevamento degli ovini, di produzione e di stagionatura;
- ✓ la descrizione del prodotto e delle caratteristiche finali;
- ✓ la descrizione del metodo di ottenimento;
- ✓ i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;
- ✓ le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo/commercio;
- ✓ le procedure di controllo applicabili.

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

Secondo quanto previsto dal presente dispositivo di controllo, dalle attività di autocontrollo poste a carico dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni ad evidenza del rispetto della disciplina produttiva. Queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive. I soggetti della filiera riconosciuti, pertanto, devono produrre e conservare adeguatamente tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile per i controlli di conformità svolti da Agroqualità.

2 Riferimenti normativi

Regolamento di esecuzione (UE) 217/2015 della Commissione del 17 febbraio 2015 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Pecorino delle Balze Volterrane (DOP)]

Regolamento (UE) n. 1151/12 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie.

Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE L 39/23 del 14 febbraio 2015)

Regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. 031 L del 01/02/2002 pag. 0001 – 0024 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

Direttiva 2011/91/UE del 13 dicembre 2011 relativa alle diciture o marche che consentono di identificare una partita alla quale appartiene una derrata alimentare.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

Decreto ministeriale 18 dicembre 1997 strutture di controllo delle denominazioni d'origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del regolamento (CEE) n. 2081/92.

Decreto Ministeriale 29 maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.

Decreto Ministeriale del 15 aprile 2013 Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per l'attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari.

Decreto Legislativo 19 novembre 2004 n. 297 pubblicato nella G.U. n. 293 del 15/12/2004 inerente: Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CEE 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.

Legge 27.12.2006 n.296 Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art.1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Regolamento (CE) n. 853/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.

Nota del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 29 novembre 2007 (prot. n° 22897), avente per oggetto: piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operati;

Nota n. 22965 del 30 novembre 2007 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali inerente alla separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche.

UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti"

ISO IEC 17025:2005 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura".

3. Termini e definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nelle norme UNI EN ISO 9000:2008 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazione della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

- ✓ **allevatore:** soggetto identificato che conduce gli allevamenti di ovini ubicati nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **autorizzazione al confezionamento:** atto mediante il quale Agroqualità comunica la conformità del prodotto destinato al confezionamento come DOP dopo aver effettuato un controllo a campione atto a verificare il rispetto delle prescrizioni riportate nel disciplinare e nel presente Dispositivo di controllo, approvati dalle autorità competenti;
- ✓ **autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità della DOP attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo;
- ✓ **autorità di vigilanza:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali e Regioni interessate alla DOP (Toscana);
- ✓ **azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- ✓ **cessazione:** chiusura delle attività da parte di un operatore iscritto. L'operatore che cessa l'attività viene cancellato dall'elenco degli iscritti della DOP per la campagna in oggetto;
- ✓ **confezionatore/porzionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di confezionamento ubicato anche al di fuori della zona di produzione prevista dal disciplinare e che effettua eventualmente porzionatura del prodotto (prodotto preconfezionato);
- ✓ **controllo di conformità:** atto mediante il quale Agroqualità verifica il rispetto dei requisiti di conformità della DOP;
- ✓ **disciplinare:** documento che specifica i requisiti obbligatori della DOP Pecorino delle Balze

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

Volterrane e il procedimento necessario alla sua produzione;

- ✓ **Consorzio di tutela:** Consorzio autorizzato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'art. 14
- ✓ **lotto:** insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotta, fabbricata o confezionata in circostanze praticamente identiche"; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella UE ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- ✓ **non conformità gravi:** irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come "Pecorino delle Balze Volterrane";
- ✓ **non conformità lievi:** non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come "Pecorino delle Balze Volterrane"
- ✓ **operatore:** soggetto che presenta ad Agroqualità la domanda di adesione al sistema dei controlli e che è iscritto al sistema di controllo della DOP;
- ✓ **partita di prodotto:** quantità omogenea di prodotto per cui è possibile garantire l'identificazione e la rintracciabilità. Per partita si intende, ai sensi dell'art. 1 della Direttiva del Parlamento europeo e del Consiglio 2011/91/UE "un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche". L'art. 3 della predetta direttiva specifica che "la partita è determinata in ciascun caso dal produttore, dal fabbricante o condizionatore del prodotto alimentare di cui trattasi o dal primo venditore stabilito all'interno dell'Unione". Le indicazioni di cui all'art. 1. paragrafo 1 sono "determinate ed apposte sotto la responsabilità di uno dei summenzionati produttori.
- ✓ **stagionatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di stagionatura ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **trasformatore:** soggetto identificato che conduce un impianto di trasformazione ubicato nella zona di produzione prevista dal disciplinare.
- ✓ **zona di produzione:** zona delimitata per la produzione del prodotto "Pecorino delle Balze Volterrane" DOP prevista dal disciplinare.

4. Soggetti coinvolti

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo i produttori (genericamente indicati come operatori) che concorrono alla produzione di una partita di prodotto che si vuole identificare come DOP.

É cura di Agroqualità procedere all'accertamento della conformità dei suddetti soggetti alle prescrizioni del disciplinare, secondo le modalità e la frequenza riportate nel presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

4.1 Adesioni al sistema dei controlli

Gli operatori che intendono produrre per la DOP, possono presentare la propria adesione al sistema dei controlli ad Agroqualità in qualsiasi periodo dell'anno, attraverso il modulo "Domanda di adesione al sistema di controllo della DOP Pecorino delle Balze Volterrane" (modulo MDC3 e/o MDC4 in relazione alla tipologia), pagando le relative quote di iscrizione e controllo annuale. L'importo da pagare, il cui valore è stabilito nel tariffario approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, è da riferirsi all'anno solare, indipendentemente dal mese in cui la domanda di adesione viene presentata. Per gli anni successivi al primo l'adesione è tacitamente rinnovata a meno che la ditta non presenti formale rinuncia. La campagna di produzione è riferita ad ogni anno solare (1 gennaio – 31 dicembre).

All'atto della presentazione ad Agroqualità della richiesta di accesso al sistema di controllo, i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del piano dei controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione. Gli operatori s'impegnano ad essere disponibili alle attività di controllo di conformità che Agroqualità intende effettuare, con o senza preavviso, presso i siti dichiarati, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

In caso di Consorzio di tutela riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, questo potrà trasmettere ad Agroqualità le domande di assoggettamento ai controlli di conformità per il riconoscimento della DOP (MCD3). La fatturazione potrà essere indirizzata al Consorzio di tutela, dettagliando le voci di spesa riferite alle prestazioni erogate per ciascun operatore. La responsabilità di eventuali inadempimenti resta comunque a carico dei singoli operatori.

In seguito al ricevimento della domanda (modulo MDC3 e/o MDC4), compilata dai singoli operatori, Agroqualità ne valuta l'accettabilità, riguardo ai requisiti riportati nel presente dispositivo di controllo. In caso di mancata accettazione, i motivi del rifiuto sono chiaramente riportati nella comunicazione inviata da Agroqualità.

Con la sottoscrizione e l'invio del modulo (moduli MDC3 e/o MDC4), il contratto acquisisce efficacia ed ha validità fino alla scadenza dell'autorizzazione al controllo da parte del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o salvo espressa rinuncia da parte dell'operatore.

4.1.1 Prima adesione al sistema dei controlli

Di seguito sono descritte le verifiche di riconoscimento che Agroqualità effettuerà per ammettere gli operatori che per la prima volta si iscrivono al sistema dei controlli.

Allevatori

Prima dell'inizio delle operazioni di produzione del latte destinato alla DOP "Pecorino delle Balze Volterrane", Agroqualità predispone ed effettua il controllo sugli allevamenti per la verifica delle dichiarazioni fornite con le adesioni stesse (modulo MDC3) e delle condizioni previste dal disciplinare:

- ubicazione degli allevamenti nelle zone previste dal disciplinare;
- consistenza aziendale;
- alimentazione degli animali;
- periodo di pascolamento.

Gli allevamenti, che non hanno i requisiti previsti dal disciplinare, non sono iscritti al sistema dei controlli e non possono produrre per la DOP.

L'iscrizione degli allevamenti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento (es. ubicazione, razze, alimentazione) devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nel cap. 6.2 e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità.

Trasformatori/stagionatori/confezionatori/porzionatori

Prima dell'inizio delle rispettive operazioni di trasformazione/stagionatura/confezionamento, Agroqualità predispone ed effettua, il controllo sugli impianti per verificarne la rispondenza con i dati dichiarati sui moduli di adesione al sistema dei controlli, le reali condizioni di idoneità degli impianti e delle attrezzature a rispettare le prescrizioni del disciplinare.

L'iscrizione degli impianti idonei è comunicata da Agroqualità agli operatori.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

Successivamente alla verifica di riconoscimento iniziale, Agroqualità effettua sugli operatori idonei i controlli secondo le modalità e le frequenze illustrate nel cap. 6.2 e nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità.

4.1.2 Mantenimento nel sistema e variazioni alle situazioni di riconoscimento

L'adesione annuale per gli operatori si intende tacitamente rinnovata a meno di esplicita disdetta scritta ad Agroqualità.

Eventuali variazioni ai dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate ad Agroqualità entro 15 giorni dal loro verificarsi.

In base al tipo di variazione, Agroqualità valuta l'applicazione delle condizioni previste al paragrafo 4.1.1 con la ripetizione della verifica di iscrizione.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

4.2 Ritiro o cessazione dell'attività

Gli operatori, che intendano ritirarsi dal sistema dei controlli della DOP, devono comunicarlo mediante l'invio della richiesta di rinuncia datata e firmata, ma saranno comunque tenuti al versamento delle quote di controllo fisse e delle quote variabili di prodotto maturate fino alla data della rinuncia relativa all'annualità in corso.

Gli operatori che cessano l'attività sono tenuti ad inviare comunicazione ad Agroqualità entro 15 giorni dal verificarsi dell'evento.

5. Requisiti di conformità

I soggetti, che intendano partecipare alla filiera produttiva della DOP devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della DOP ed al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. Si riportano di seguito i requisiti di conformità da rispettare. Le prescrizioni sono opportunamente codificate per identificare le disposizioni ad essi relative nella tabella dei controlli di conformità - TDC - allegata al presente dispositivo che ne costituisce parte integrante.

A. Identificazione e rintracciabilità

A.1 Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna i prodotti in entrata e quelli in uscita. In questo modo e attraverso l'iscrizione degli allevatori, dei trasformatori, degli stagionatori e dei confezionatori in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da valle a monte della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone fisiche e giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

B. Zona di produzione

B.1 La zona di allevamento degli ovini e di produzione e stagionatura del "Pecorino delle Balze Volterrane" è rappresentata esclusivamente dal territorio dei comuni di Volterra, Pomarance, Montecatini Val di Cecina, Castelnuovo Val di Cecina, Monte verdi, tutti ubicati in provincia di Pisa.

C. Descrizione del prodotto finito

C.1 Il Pecorino delle Balze Volterrane è un formaggio prodotto esclusivamente con caglio vegetale e latte ovino crudo intero rispondente a seconda del periodo di stagionatura, a quattro tipologie:

- "fresco", da 7 giorni a 44 giorni di conservazione;
- "semistagionato", da 45 giorni a 6 mesi di stagionatura;
- "stagionato", da 6 mesi a 12 mesi di stagionatura;
- "da asserbo", oltre 12 mesi di stagionatura.

Il Pecorino delle Balze Volterrane deve, inoltre, avere al momento della immissione al consumo, le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche

Forma: cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso.

Diametro delle facce: da 10 a 30 cm.

Altezza dello scalzo: da 5 a 15 cm.

Peso: da 600 g a 2 kg, per il pecorino "fresco", "semistagionato" e "stagionato", fino a 7 kg per il pecorino "da asserbo".

Crosta: di colore variabile dal giallo paglierino al giallo carico. Dopo il trattamento con olio di oliva e cenere presenta colore grigio.

Pasta: a struttura compatta e minima friabilità con eventuale leggera occhiatura irregolarmente distribuita. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco per il tipo "fresco" al paglierino più o meno intenso nel tipo "semistagionato", "stagionato" e da "asserbo".

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

Caratteristiche chimiche

Grasso sulla sostanza secca: >45%

Proteine (Nx6,25): > 20%

Caratteristiche organolettiche

Profumo: persistente che ricorda il latte e il cardo selvatico, con sentori di erbe aromatiche e fiori.

Sapore: al primo assaggio dolce, con sentori di latte e floreali e note di cardo; retrogusto lungo e persistente con richiami vegetali freschi; finale leggermente piccante, caratteristica che diventa più intensa con l'aumentare del periodo di stagionatura, accompagnandosi a una leggera sapidità e all'appattura nei tipi "stagionato" e "da asserbo".

D. Metodo di ottenimento

Materia prima e ingredienti

D.1 La lavorazione del Pecorino delle Balze Volterrane prevede l'impiego delle seguenti materie prime:

Latte: ovino, crudo e intero, prodotto da capi di razza sarda allevati con sistema semi-brado nel territorio di cui al p.to B1.

Caglio: vegetale ricavato dalle infiorescenze di cardo o carciofo selvatico (*Cynara cardunculus*).

Sale: fino

Sistema di allevamento e alimentazione animali

D.2 Il sistema di allevamento è semi-brado.

D.3 L'alimentazione degli ovini è ricavata per almeno i 2/3 del fabbisogno complessivo dal pascolamento nella zona geografica di origine.

D.4 Foraggi conservati e cereali contenenti granelle (orzo, avena, favette) sono somministrati in quantità variabili da 100 g/capo/die a 800 g/capo/die a seconda del periodo dell'anno, con i valori maggiori concentrati nei mesi invernali e quelli inferiori nei mesi estivi. Gli ovini non possono essere alimentati con prodotti geneticamente modificati (OGM).

Tecniche di lavorazione

D.5 Il latte destinato alla trasformazione in Pecorino delle Balze Volterrane non deve essere sottoposto ad alcun intervento di termizzazione e deve essere lavorato entro 48 ore dall'effettuazione della prima mungitura.

D.6 Il latte crudo viene versato in una caldaia di rame o acciaio inox detta "pentola" fino a raggiungere una temperatura compresa tra i 30 – 40°C.

D.7 Al latte riscaldato è addizionato caglio vegetale (da un minimo di 10 ml a un massimo di 50 ml per 100 litri di latte).

D.8 E' ammessa l'aggiunta di fermenti termofili e/o mesofili o autofermenti (ottenuti dal siero della lavorazione precedente) in quantità tali da produrre l'abbassamento di PH a 5,2 +/- 0,2 in tre/otto ore.

D.9 Il latte è lasciato coagulare per un periodo oscillante tra i 30 ed i 60 minuti. Quando il coagulo ha raggiunto una consistenza solida si procede, con l'ausilio di un attrezzo detto "spino", alla rottura dello stesso fino a che i grumi caseosi abbiano raggiunto la dimensione di una nocciola per il formaggio "fresco", "semistagionato" e "stagionato", e di una nocciolina o chicco di riso per il formaggio "da asserbo".

D.10 Per la preparazione del pecorino, la cagliata può essere mantenuta in ambiente caldo (processo di cottura) a temperatura compresa tra 20°C e 40°C per un tempo che va da un minimo di 60 minuti ad un massimo di 180 minuti.

D.11 Terminata la rottura e l'eventuale "cottura", la cagliata è pressata manualmente in apposite forme cilindriche di materiale idoneo ad usi alimentari e trasferita su tavoli spersori, per favorire l'allontanamento del siero

Salatura, maturazione ed eventuale stagionatura

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

D.12 La salatura deve essere effettuata manualmente a secco cospargendo di sale la superficie del formaggio, provvedendo a rivoltare il prodotto.

D.13 Entro i successivi 10 giorni, in base alla pezzatura, si procede ad asportare dalla superficie del formaggio il sale in eccesso mediante lavaggio con acqua delle forme.

D.14 Successivamente il formaggio viene posto ad asciugare su assi di legno chiaro, preferibilmente di pioppo ed abete, in locali freschi ad una temperatura compresa tra 6-16°C per un periodo corrispondente ai tempi della stagionatura per ciascuna tipologia di formaggio indicati al punto C1.

D.15 Durante la fase di stagionatura le forme di pecorino, con frequenza almeno settimanale, devono essere capovolte, spazzolate e lavate con acqua per eliminare la muffa eventualmente formata.

D.16 Sono ammessi per il pecorino “da asserbo” trattamenti con olio di oliva o con olio addizionato a sale, cenere di leccio o di pioppo.

D.17 Per i prodotti con una stagionatura superiore ai 30 giorni, parte del processo di stagionatura può avvenire in grotte di tufo, o in fosse di argilla, o in cantine presenti nel territorio di cui al p.to B.1.

E. Confezionamento ed etichettatura

E.1 Le modalità di confezionamento del prodotto all’atto dell’immissione al consumo prevedono una etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto. L’etichetta reca in caratteri chiari e leggibili, oltre al logo del prodotto, al simbolo grafico comunitario e relativa menzione (in conformità alle prescrizioni della Regolamentazione comunitaria) e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti indicazioni:

- “Pecorino delle Balze Volterrane”; intraducibile, seguito, per esteso o in sigla (DOP), dalla espressione traducibile “Denominazione di Origine Protetta;
- la tipologia di stagionatura (“fresco”, “semistagionato”, “stagionato”, e “da asserbo”) ai sensi del p.to C.1 del presente dispositivo di controllo;
- il nome, la ragione sociale, l’indirizzo dell’azienda produttrice, stagionatrice e confezionatrice.

E.2 Il prodotto può essere venduto preincartato, ovvero confezionato sotto vuoto, itero e/o porzionato. Al fine di impedire che nella porzionatura si possa perdere l’identità del prodotto, la dicitura “Pecorino delle Balze Volterrane” deve essere riportata sull’etichetta alternata al logo del prodotto e ripetuta almeno 4 volte (a 90° di distanza l’una dall’altro).

E.3 E’ vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E.4 E’ tuttavia consentito l’utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purchè non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente dispositivo di controllo.

E.5. E’ obbligatorio indicare in etichetta la dicitura “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf” (o Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali in sostituzione dell’acronimo).

E.6 Il logo del prodotto consiste, come da figura riportata, in una immagine di formato circolare nel cui centro compare la figura stilizzata di un carciofo selvatico (cardo) e due segni grafici curvilinei che vanno a delineare la lettera “V”, le foglie del carciofo selvatico e il profilo di due colline che compaiono sullo sfondo sovrastante dal cielo. All’interno del cerchio lungo la parte superiore della circonferenza stessa compare la dicitura “Pecorino delle Balze” nel carattere tipografico Lucida Sans italic, nella parte inferiore destra sempre all’interno della circonferenza compare la dicitura “volterrane” nel carattere tipografico Lucida Sans italic.

I riferimenti colorimetrici sono i seguenti:

- circonferenza: pantone verde 3282 CVC;
- paesaggio: cielo – sfumatura radiale di due tonalità di azzurro dal più chiaro all’interno al più scuro all’esterno.
 - ❖ Azzurro chiaro: pantone 573 CVC;
 - ❖ azzurro scuro: pantone 643 CVC
- colline – sfumatura lineare dal giallo al verde (collina sinistra inclinazione 55°, collina destra inclinazione 125°).

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

- ❖ Giallo: pantone 110 CVC;
- ❖ Verde: pantone 375 CVC
- Carciofo selvatico (cardo).
 - ❖ Fiore rosa: pantone 508 CVC
 - ❖ Corpo spinoso verde smeraldo: pantone 3282 CVC
 - ❖ Gambo verde smeraldo: pantone 3282 CVC
 - ❖ Foglie verde smeraldo: pantone 3282 CVC
- Testi verde smeraldo: pantone 3282 CVC



Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.

6. Piano dei controlli

6.1 Generalità

Il prodotto destinato alla DOP è sottoposto a controllo di conformità al disciplinare di produzione e al presente dispositivo di controllo.

I controlli possono essere suddivisi in:

- ✓ controlli interni (autocontrollo), corrispondenti alle attività di verifica e registrazione svolte dagli operatori a fronte dei requisiti di conformità richiamati nel § 5, nella documentazione che costituisce il dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- ✓ controlli esterni (controlli di conformità): attuati da Agroqualità, che corrispondono a verifiche documentali e ispettive svolte sul processo/strutture degli operatori e prove sul prodotto.

Gli operatori devono rendersi disponibili alle attività di controllo che Agroqualità intende effettuare, presso le proprie strutture e/o altri locali di interesse, al fine di valutare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione della DOP ed alle prescrizioni del presente dispositivo di controllo.

Nell'allegata tabella sintetica dei controlli di conformità - TDC - svolti a fronte del disciplinare sono specificati, in riferimento alle diverse fasi di processo di produzione, i controlli e le attività che gli operatori devono attuare per identificare le proprie partite di prodotto come DOP e la tipologia e le frequenze dei controlli di conformità svolti da Agroqualità.

6.2 Frequenza annuale delle verifiche ispettive

Il dettaglio delle frequenze e la tipologia dei controlli svolti da Agroqualità sono descritti nella seguente tabella in cui si riporta lo schema della frequenza annuale delle verifiche ispettive.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

<i>Tipologia di Operatore</i>	<i>Tipo di verifica</i>	<i>% di verifica</i>	<i>Frequenza verifica</i>	<i>Fase critica controllata</i>
Allevatore	iscrizione	100% richiedenti	Alla prima iscrizione	Ubicazione, allevamento, ubicazione pascoli, razze, alimentazione
	controllo annuale	33% degli iscritti + 2 % iscritti verificati anno precedente	Tutti gli anni	Alimentazione, razze, numero animali, rintracciabilità
Trasformatore	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Stagionatore	iscrizione	100% dei richiedenti	alla prima iscrizione	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	100% degli iscritti	Tutti gli anni	Metodo di ottenimento, rintracciabilità
Confezionatore/porzionatore	iscrizione	100% richiedenti	Alla prima iscrizione	Congruenza con quanto riportato e dichiarato sulle domande di adesione
	controllo annuale	33% degli iscritti + 2 % iscritti verificati anno precedente	Tutti gli anni	Confezionamento, etichettatura, rintracciabilità
Stagionatore	documentale	100% partite	mensile	rintracciabilità prodotto DOP
	controllo prodotto	100% produttori	secondo le frequenze stabilite nella tabella 6.7	caratteristiche chimico fisiche e sensoriali prescritte

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. I soggetti della filiera iscritti nel sistema di controllo devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile ai controlli di conformità svolti da Agroqualità.

Agroqualità si riserva di disporre l'esecuzione di verifiche ispettive supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità delle forniture e delle situazioni produttive. Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le azioni correttive previste nello schema di controllo.

6.3 Documentazione di accompagnamento del prodotto

Le partite di prodotto destinate alla DOP devono essere supportate dalla seguente documentazione:

- ✓ documenti di trasporto (DDT)/fatture che rendano conto di tutte le movimentazioni subite dalle partite di latte e del prodotto finito;
- ✓ registrazioni dei dati relativi alle attività di trasporto del latte destinato alla produzione della DOP (con l'indicazione dei tank utilizzati per il trasporto del latte destinato alla DOP con il relativo conferitore), attività di trasformazione, di stagionatura e confezionamento/porzionatura che mostrino la rintracciabilità della partita di prodotto a partire dalle materie prime*;

Tale documentazione permetterà di ricostruire "la storia" della produzione del lotto/partita e di verificarne la conformità.

Al momento di accettare la partita di prodotto, il ricevente deve controllare la documentazione di accompagnamento e siglare ogni documento, a conferma dell'esito positivo della verifica.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

* Nel considerare queste prescrizioni, si osservi che le registrazioni delle attività di ottenimento del prodotto e di confezionamento come ogni altra registrazione, possono essere registrate con documentazione qualsiasi, purché siano previste almeno le voci presenti atte a dimostrare la conformità al disciplinare e la tracciabilità del prodotto. Per le registrazioni possono essere utilizzati anche sistemi informatici.

6.4 Documenti di trasporto

I documenti di trasporto (DDT) devono chiaramente indicare, oltre al mittente e destinatario, per ogni partita di latte:

- quantità latte;
- dicitura “latte destinato alla DOP Pecorino delle Balze Volterrane” (o diciture similari)
- riferimento all’autocisterna utilizzata per il trasporto del latte (targa e capacità cisterna, nonché identificativo della cisterna).

Per le partite di pecorino fresco movimentate (es. tra trasformatore a stagionatore):

- peso della partita;
- dicitura “pecorino destinato alla DOP Pecorino delle Balze Volterrane” (o diciture similari)
- n. identificativo lotto;
- n. forme.

Per le partite di pecorino finito movimentate (es. tra stagionatore al confezionatore/porzionatore):

- peso della partita;
- n. forme;
- tipologia di prodotto a seconda del periodo di stagionatura;
- dicitura “Pecorino delle Balze Volterrane DOP ” (o diciture similari).

In caso di partite di pecorino stagionate per parte del processo di stagionatura in locali differenti rispetto all’impianto di stagionatura (es. grotte di tufo, o in fosse di argilla, o in cantine presenti nel territorio di cui al p.to B.1)

- peso della partita;
- n. forme;
- n. identificativo lotto
- tipologia di prodotto a seconda del periodo di stagionatura;
- dicitura “pecorino destinato alla DOP Pecorino delle Balze Volterrane DOP ” (o diciture similari) o la dicitura “Pecorino delle Balze Volterrane DOP” (o diciture similari) in caso l’autorizzazione venga rilasciata nei locali sopra indicati.

6.5 Prescrizioni accessorie

Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da altre generiche

Gli operatori iscritti devono mantenere separati temporalmente o spazialmente il prodotto generico da quello destinato alla DOP. In particolare nel caso in cui le produzioni vengano separate “spazialmente” gli operatori dovranno identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati per la DOP. In caso di separazione temporale gli operatori dovranno lavorare e confezionare il prodotto DOP in periodi differenti rispetto ad altro prodotto generico. Il rispetto della separazione delle produzioni sarà oggetto di verifica da parte di Agroqualità nel corso delle verifiche ispettive.

Allevatori

Gli allevatori devono operare esclusivamente all’interno dell’area definita al par 5 B.1. Gli allevatori devono registrare e tenere a disposizione degli ispettori incaricati da Agroqualità le informazioni relative alla conduzione dell’allevamento (registro di stalla , ev. libretto di pascolo vagante, ev. modello di autorizzazione alla monticazione, registro alimentazione, con eventuale documentazione di approvvigionamento, fascicolo aziendale con superfici a foraggio e pascolo, contratti di affitto /comodato,

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

cartellini identificativi, etc), la produzione di latte munto con evidenza del latte destinato alla DOP. E' cura di ogni allevatore accertarsi di conferire il latte a trasformatori iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità.

Trasformatori

I trasformatori devono operare esclusivamente all'interno dell'area definita al par 5 B.1. Durante il processo di trasformazione devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati, identificando in maniera univoca le linee di lavorazione e (es. tank di stoccaggio del latte, polivalenti per la trasformazione del latte) registrando le fasi ed i quantitativi di prodotto lavorato e separando idoneamente il latte ed il formaggio fresco che non risponde ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente dispositivo di controllo da quello destinato alla produzione della DOP. Tali registrazioni (DDT e relativi allegati, schede di lavorazione) dovranno essere disponibili durante i controlli di conformità svolti da Agroqualità presso gli impianti e dovranno garantire l'identificazione e la tracciabilità delle produzioni e la rispondenza delle stesse ai requisiti del disciplinare. E' cura di ogni trasformatore, all'atto dell'accettazione del latte, accertarsi della corretta identificazione del prodotto, dell'adeguatezza, completezza e corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di lavorare latte di allevatori iscritti alla DOP. Gli elenchi degli iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità. E' cura dei trasformatori inviare mensilmente ad Agroqualità (entro il mese successivo) la rendicontazione specificando i conferitori ed i quantitativi di latte trasformato i quantitativi di pecorino prodotto nonché eventuali destinatari (es. stagionatori/confezionatori/porzionatori).

Stagionatori

Gli stagionatori devono operare esclusivamente all'interno dell'area definita al par 5 B.1. Gli stagionatori devono comunicare l'inizio dell'attività di stagionatura del formaggio atto a divenire "Pecorino delle Balze Volterrane" DOP ad Agroqualità. Durante il processo di stagionatura devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati identificando in maniera univoca le aree destinate alla stagionatura, registrando le fasi, i tempi ed i quantitativi di prodotto da stagionare e stagionato. Tali registrazioni dovranno essere disponibili durante i controlli di conformità svolti da Agroqualità presso gli impianti e dovranno garantire l'identificazione e la tracciabilità delle produzioni e la rispondenza delle stesse ai requisiti del disciplinare. E' cura di ogni stagionatore, all'atto dell'accettazione del formaggio fresco, accertarsi della corretta identificazione del prodotto, dell'adeguatezza, della completezza e della corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di stagionare formaggio di operatori iscritti. Gli elenchi dei trasformatori iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità. E' cura degli stagionatori inviare mensilmente ad Agroqualità (entro il mese successivo) la rendicontazione specificando i conferitori con annessi i quantitativi di pecorino fresco in entrata ed il pecorino prodotto suddiviso per tipologia e tra prodotto DOP e pecorino destinato alla vendita come convenzionale.

Confezionatori/porzionatori

I confezionatori/porzionatori possono operare anche al di fuori dell'areale definita al par 5 B.1. Durante il processo di confezionamento/porzionatura devono accertarsi di aver rispettato i processi disciplinati (etichette ed etichettatura porzioni), registrando i conferitori ed i quantitativi di prodotto etichettato e porzionato. Tali registrazioni dovranno essere disponibili durante i controlli di conformità svolti da Agroqualità presso gli impianti e dovranno garantire l'identificazione e la tracciabilità delle produzioni e la rispondenza delle stesse ai requisiti del disciplinare. E' cura di ogni confezionatore/porzionatore, all'atto dell'accettazione del pecorino DOP, accertarsi della corretta identificazione del prodotto, dell'adeguatezza, della completezza e della corrispondenza dei dati inseriti nella documentazione di trasporto o sostitutiva e siglarla come registrazione del controllo avvenuto. E' cura di ogni operatore accertarsi di confezionare/porzionare pecorino DOP proveniente da operatori iscritti. Gli elenchi dei soggetti iscritti possono essere richiesti ad Agroqualità. E' cura dei confezionatori/porzionatori inviare mensilmente ad Agroqualità (entro il mese successivo) la rendicontazione specificando i conferitori con annessi i quantitativi di pecorino DOP suddiviso per tipologia in entrata ed il prodotto confezionato/porzionato.

6.6 Etichettatura

Poiché il disciplinare contiene prescrizioni in merito alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere approvate dal Consorzio di Tutela autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali o in sua assenza da Agroqualità prima del loro utilizzo. In caso di assenza di un Consorzio di Tutela autorizzato, è cura di ogni operatore titolare di etichetta inviare ad Agroqualità le

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

bozze delle etichette che intende utilizzare per il prodotto DOP e attenersi alle indicazioni fornite. Agroqualità rilascia l'attestazione di conformità dell'etichetta nei cinque giorni lavorativi successivi al ricevimento della bozza modificata sulla base delle indicazioni fornite per renderla conforme al disciplinare ed al presente dispositivo di controllo.

6.7 Iter per il rilascio dell'autorizzazione (prove sul prodotto finito)

Il processo attraverso il quale viene rilasciata l'autorizzazione sulle partite di pecorino si articola nelle fasi di seguito descritte.

- a) Lo stagionatore che intende marchiare "Pecorino delle Balze Volterrane" DOP (richiedente) deve comunicare ad Agroqualità, tramite il modulo MDC7 "Richiesta verifica DOP Pecorino delle Balze Volterrane", i quantitativi (stima) di pecorino che intende realizzare suddiviso per tipologia nell'arco della campagna (anno solare). Tale comunicazione deve pervenire preferibilmente almeno 15 giorni prima rispetto all'ultimazione delle fasi di stagionatura dei primi lotti al fine di consentire la pianificazione delle attività di campionamento.
- b) Agroqualità sulla base delle informazioni acquisite, stabilisce il numero di verifiche sul prodotto da effettuare per la campagna in corso, secondo la tabella A ed il periodo in cui effettuare tali verifiche

Tabella A: criteri per la determinazione del numero di prelievi/prove¹

Quantitativo di pecorino prodotto (kg)	Numero di prove chimico fisiche ed organolettiche sul prodotto
Da 1 a 10.000	1
Da 10.001 a 20.000	2
Oltre 20.000	3

- c) Agroqualità incarica l'ispettore e gli comunica i dati necessari per svolgere la verifica ispettiva.
- d) L'ispettore incaricato da Agroqualità contatta e concorda con il responsabile dell'impianto la data in cui effettuare la verifica.
- e) L'ispettore effettua il campionamento su una tipologia di pecorino che ha concluso il periodo di stagionatura; in presenza di più tipologie la scelta ricadrà sulla tipologia presente in maggior quantità. Dopo aver valutato visivamente l'omogeneità del lotto selezionato casualmente dalla cella di stagionatura, preleva un numero di forme pari al 10% del numero di unità costituenti il lotto selezionato al fine di della valutazione delle caratteristiche fisiche (forma, diametro, altezza dello scalzo, peso, colora crosta). Se le caratteristiche sopra descritte risultano **conformi**, l'ispettore procede a verificare le caratteristiche della pasta e le caratteristiche organolettiche su una unità campionata. Nel caso in cui le caratteristiche fisiche non risultino conformi l'ispettore dopo aver escluso l'unità non conforme procede a prelevare un ulteriore 20 % dal lotto campionato e ripete la verifica sulle caratteristiche fisiche ed in caso di esito conforme procede alla valutazione delle caratteristiche della pasta e le caratteristiche organolettiche su due unità campionate. In caso di esito non conforme del secondo campionamento il lotto non può essere destinato alla DOP ed in tal caso si procede in presenza di ulteriori lotti che abbiano completato la stagionatura ad un nuovo prelievo secondo le modalità sopra descritte.
- f) L'ispettore in caso di conformità del campione procede a prelevare dal lotto ulteriori tre unità debitamente identificate di cui una rimane come contro campione al richiedente ed altre due vengono inviate al laboratorio per l'effettuazione delle prove chimiche. In presenza di forme eccessivamente grandi (es. superiori a 3 kg), l'ispettore potrà dividere un'unica forma in tre porzioni (subcampioni) debitamente identificati e posti sotto vuoto.
- g) L'ispettore inoltre, accerta la conformità della rintracciabilità del lotto oggetto di campionamento, verificando la documentazione elencata al paragrafo 6.3 del presente dispositivo e registra le quantità di pecorino presenti nei locali di stagionatura suddivise per tipologia (periodo di stagionatura) presenti al momento della verifica.
- h) L'ispettore trasmette tempestivamente il verbale di verifica unitamente alla rintracciabilità del lotto valutato ad Agroqualità che rilascia ad esito positivo delle prove chimiche l'autorizzazione come DOP Pecorino delle Balze Volterrane. Solo per la prima verifica lotti del primo anno di adesione la

¹ Nel caso in cui dalla rendicontazione mensile si evidenzia, a chiusura della campagna, uno sfioramento dei quantitativi prodotti come DOP rispetto alla tabella A, in assenza di prodotto della campagna in corso Agroqualità effettuerà un campionamento aggiuntivo nella campagna successiva.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

commercializzazione non può avvenire finché non è stata accertata la conformità delle caratteristiche chimiche ed il richiedente non ha ricevuto l'autorizzazione da Agroqualità. Se dai rapporti di prova dovessero emergere scostamenti dai valori previsti per i parametri disciplinati, Agroqualità comunica al richiedente di non poter procedere alla commercializzazione del prodotto come DOP. Nel caso di non conformità del lotto, Agroqualità rilascia una dichiarazione di non idoneità. Nel caso di non conformità del lotto l'autorizzazione può essere rilasciata ripetendo l'iter sopra definito.

- i) Le successive verifiche previste nel corso della campagna secondo le frequenze stabilite nella tabella A, sono svolte secondo le stesse modalità descritte nei p.ti precedenti fermo restando che il richiedente potrà immettere in commercio prodotto DOP identificando e trattenendo il lotto oggetto di campionamento fino a comunicazione dell'idoneità da parte di Agroqualità.
- j) In alternativa, le prove organolettiche possono essere eseguite direttamente in laboratorio. In caso di non conformità delle prove si rimanda a quanto previsto al p.to h).
- k) Per le successive campagne di produzione il produttore che intende produrre e commercializzare Pecorino delle Balze Volterrane DOP, potrà procedere anche prima dell'accertamento delle caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche, fermo restando che Agroqualità verificherà la conformità del prodotto secondo quanto riportato ai punti precedenti. Anche in tal caso il lotto oggetto di campionamento dovrà essere identificato e trattenuto fino all'accertamento della conformità.
- l) Qualora, durante l'attività di verifica e campionamento si riscontrasse l'assenza dei documenti comprovanti la rintracciabilità dei lotti oggetto di campionamento, Agroqualità provvede a richiedere l'invio della documentazione entro 15 giorni dalla data del rilievo della non conformità. Nel caso di mancato invio entro i termini prestabiliti Agroqualità effettuerà una verifica supplementare per appurare la completezza delle registrazioni. In caso di assenza delle registrazioni in sede di verifica supplementare Agroqualità comunicherà la non conformità grave all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari.

6.8 Esiti delle prove

In caso di esito conforme delle prove, si può ritenere completata l'attività, di valutazione iniziale dell'operatore sul prodotto per il rilascio dell'autorizzazione, o delle verifiche periodiche di mantenimento.

In caso di esito non conforme delle prove successive al rilascio della prima autorizzazione si procede, ad un secondo campionamento su un lotto differente, sul quale devono essere ripetute tutte le prove previste. Se la seconda prova dà esito conforme, Agroqualità conferma l'autorizzazione. L'esito non conforme della prova determina la mancata conferma dell'autorizzazione. A questo punto Agroqualità provvede a segnalare l'esito negativo dei controlli analitici effettuati presso l'impianto all'Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Tutti i lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti fino ad accertamento della conformità.

Per poter riprendere la commercializzazione e/o la movimentazione del prodotto come DOP deve essere ripetuto il campionamento come previsto ai precedenti punti da a) ad g).

6.9 Autocontrollo

Gli operatori sono tenuti a registrare sotto la propria responsabilità tutte le fasi, dalla produzione al confezionamento. E' responsabilità degli stagionatori, accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche fisiche (forma, diametro, altezza dello scalzo, peso, colora crosta) delle produzioni ai requisiti previsti per la denominazione. Tali caratteristiche devono essere accertate in autocontrollo su tutte le tipologie di pecorino immesse in commercio almeno una volta al mese. Inoltre, gli operatori sono tenuti ad accertare in autocontrollo la rispondenza delle caratteristiche chimiche (grasso sulla sostanza secca, proteine), organolettiche (sapore, odore) e le caratteristiche della pasta secondo le frequenze stabilite nella tabella B. Il lotto sottoposto ad analisi deve essere trattenuto fino a completo accertamento della conformità; esso può essere liberalizzato per l'immissione al consumo esclusivamente dopo positivo esito dei riscontri analitici. I lotti o le unità di prodotto risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito della DOP. La documentazione di analisi deve essere conservata dall'operatore e resa disponibile durante i controlli ispettivi. Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con la relativa gestione del prodotto non conforme (p.to 7.1).

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

Tabella B: criteri per la determinazione del numero di prelievi/prove

Quantitativo totale di pecorino DOP prodotto per anno (kg)	Numero di prove chimiche ed organolettiche sul prodotto
Da 1 a 5.000	1
Da 5.001 a 10.000	2
Oltre 10.000	3

7. Gestione delle non conformità

A seguito di verifiche/controlli, effettuati lungo tutta la filiera produttiva sul processo (per valutare la corretta esecuzione delle operazioni svolte) e sul prodotto, si possono rilevare delle non conformità.

Per “non conformità” si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti di processo e di prodotto indicati nel disciplinare e nel presente dispositivo di controllo cui tutti gli operatori coinvolti nella filiera produttiva devono attenersi per produrre e/o identificare partite di prodotto come DOP. Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori sia da Agroqualità quale organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali per espletare i controlli di conformità. Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite. Lo scopo della gestione delle non conformità è quello di definire le attività da svolgere per assicurare che il prodotto non conforme ai requisiti specificati nel disciplinare non sia commercializzato come DOP. A tal fine è necessario procedere ad identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione di eventuali non conformità.

Di seguito sono descritte, in base ai soggetti coinvolti nella filiera della denominazione “Pecorino delle Balze Volterrane”, le modalità di gestione delle non conformità rilevate.

7.1 Gestione delle non conformità da parte degli operatori

Se gli operatori coinvolti nella filiera della DOP rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- tenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all’interno dei requisiti di conformità;
- in caso la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza che il prodotto non sia stato destinato alla DOP;
- in caso, all’atto dell’immissione al consumo, emergano delle non conformità tali da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, dare evidenza che il prodotto confezionato non sia commercializzato come DOP;
- comunicare tempestivamente ad Agroqualità le non conformità rilevate ed i provvedimenti presi.

7.2 Gestione delle non conformità da parte di Agroqualità

Durante i controlli di conformità gli ispettori possono osservare delle non conformità. E’ loro cura stabilire se possano essere classificate come:

non conformità gravi: irregolarità che generano presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto e/o la perdita dei requisiti di tracciabilità del prodotto stesso. Tali non conformità determinano il divieto di identificare i lotti di prodotto interessati come “Pecorino delle Balze Volterrane”;

non conformità lievi: non corrispondenza delle attività svolte che non pregiudicano la conformità della materia prima e del prodotto. Tale rilievo non pregiudica la conformità del prodotto. I lotti di prodotto interessati possono essere identificati come “Pecorino delle Balze Volterrane”

Le non conformità gravi, che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da Agroqualità, sono gestite attraverso l’identificazione del prodotto non conforme che non può essere destinato alla denominazione. Ove necessario, si procede all’eventuale smarchiatura delle confezioni (in caso il prodotto sia stato già identificato come DOP).

Tutte le non conformità gravi saranno notificate all’Ispettorato centrale per la tutela della qualità e repressione frodi dei prodotti agroalimentari. Laddove la verifica della risoluzione della non conformità

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

grave non fosse possibile a livello documentale, sarà prevista una verifica di controllo supplementare. Tale controllo sarà aggiuntivo rispetto alla percentuale di controlli annuali prevista e dovrà comportare la verifica della rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza, oltre alla verifica degli altri elementi di conformità. L'esito della verifica sarà verbalizzato sullo stesso modulo di non conformità rilasciato all'operatore. Il prodotto lavorato fino al rilievo della non conformità grave potrà essere utilizzato per la produzione a denominazione.

8. Ricorsi

Contro le decisioni prese da Agroqualità, l'operatore ha facoltà di fare ricorso entro trenta giorni dalla data del rilievo delle non conformità inoltrandolo, tramite raccomandata a.r., all'Organo decidente i ricorsi, esponendo le ragioni del dissenso.

Agroqualità provvede a dare conferma scritta dell'avvenuta ricezione del ricorso e rende disponibile la documentazione alla Consulta che deve rispondere entro trenta giorni dal ricevimento dello stesso. Per giustificati motivi la Consulta può esprimersi entro 60 giorni dal ricevimento dello stesso. La Consulta nominata dal Consiglio di Amministrazione, è costituita in modo da garantire l'equilibrio degli interessi coinvolti e l'imparzialità di giudizio. Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

In caso di esito non conforme delle prove chimico fisiche e sensoriali l'operatore ha facoltà di fare ricorso entro sette giorni dalla data del rilievo richiedendo la ripetizione delle prove sui parametri non conformi. La mancata presentazione del ricorso entro i termini indicati comporta che la partita di prodotto cui si riferisce il campione analizzato sia definitivamente dichiarata non conforme. Al ricevimento della richiesta di ripetizione delle prove Agroqualità affiderà ad un diverso laboratorio, l'incarico di effettuare le prove risultate non conformi. Nel caso in cui l'esito delle prove condotte dal secondo laboratorio sia conforme, Agroqualità ritiene completata l'attività di valutazione di conformità del lotto. Per le prove si utilizza il campione depositato al laboratorio. Le spese sostenute per la ripetizione delle prove non conformi sono a carico della parte soccombente.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

9. Modulistica collegata al presente dispositivo di controllo

Modulistica per la domanda di assoggettamento ad uso degli operatori della filiera produttiva:

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
MDC3 Pecorino delle Balze Volterrane Domanda di adesione al sistema dei controlli “Pecorino delle Balze Volterrane” – Allevatori MDC4 Pecorino delle Balze Volterrane Domanda di adesione al sistema dei controlli “Pecorino delle Balze Volterrane” – Trasformatori, Stagionatori, Confezionatori/Porzionatori	Contengono la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli di Agroqualità del produttore e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti per la DOP	Devono essere presentati ad Agroqualità dagli operatori della filiera.
Dati allevamento	E' allegato al modello MDC3. Contiene i dati degli animali: razze, n. totale animali, dati alimentazione, ubicazione pascoli, programma pascolamento	Deve essere inviato dall'allevatore ad Agroqualità
MDC7 “Richiesta verifica Pecorino delle Balze Volterrane”	Contiene la richiesta di procedere al campionamento di una partita di prodotto per le verifiche di conformità fisiche e sensoriali al Disciplinare	Deve essere inviato ad Agroqualità dall'operatore.

Agroqualità	Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino delle Balze Volterrane	DC Balze Volterrane Rev.00 del 02/03/2015
--------------------	---	---

Di seguito viene riportata la descrizione di alcuni moduli predisposti da Agroqualità come riferimento per la documentazione necessaria a dare evidenza dell'Autocontrollo svolto, tenendo conto delle informazioni registrate. Gli Operatori possono stabilire di utilizzare i moduli proposti oppure registrare i dati richiesti in una modulistica diversa.

NOME MODULO	DESCRIZIONE CONTENUTO	UTILIZZO
Facsimile "Attività di lavorazione"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di produzione del pecorino. Contiene la registrazione delle materie prime, degli ingredienti impiegati nonché dei parametri disciplinati.	Deve essere tenuto a cura del trasformatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l'impianto durante la verifica ispettiva ed inviato mensilmente ad Agroqualità
Facsimile "Attività di stagionatura"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di stagionatura del pecorino.	Deve essere tenuto a cura dello stagionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l'impianto durante la verifica ispettiva ed inviato mensilmente ad Agroqualità
Facsimile "Attività di confezionamento/porzionatura"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di confezionamento/porzionatura del pecorino.	Deve essere tenuto a cura del confezionatore/porzionatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l'impianto durante la verifica ispettiva ed inviato mensilmente ad Agroqualità
Facsimile "Attività di stalla"	E' il modulo proposto da Agroqualità per la registrazione delle attività di mungitura	Deve essere tenuto a cura dell'allevatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l'impianto durante la verifica ispettiva.
Facsimile "Registro Alimentazione"	Contiene le informazioni circa l'alimentazione somministrata (foraggi/granella)	Deve essere tenuto a cura dell'allevatore e messo a disposizione di Agroqualità, che lo esamina presso l'allevamento durante la verifica ispettiva.