

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità<br/>della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

**DISPOSITIVO PER IL CONTROLLO DI CONFORMITÀ DELLA DOP  
PECORINO DEL MONTE PORO**

| REV. | DATA       | PREPARATO<br>Segreteria Tecnica | VERIFICATO<br>Responsabile Schema di<br>Certificazione | APPROVATO<br>Direttore |
|------|------------|---------------------------------|--|------------------------|
| 00   | 28/04/2021 | Milva Pinnola                   | Lorenzo D'Archi  | Enrico De Micheli      |
|      |            |                                 |  |                        |
|      |            |                                 |  |                        |

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità<br/>della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

## INDICE GENERALE

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

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

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

## 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 del Monte Poro"

Il presente dispositivo redatto sulla base del Disciplinare di produzione depositato presso il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con la denominazione DOP Pecorino del Monte Poro.

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

**Provvedimento 7 luglio 2020 (GU n. 177 del 15/07/2020) relativo alla iscrizione della denominazione "Pecorino del Monte Poro DOP"** nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette

**Regolamento di Esecuzione (UE) 2020/974** della Commissione del 6 luglio 2020 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette "Pecorino del Monte Poro" (DOP)

**Decreto Ministeriale 12 luglio 2018** pubblicato in GURI n. 172 del 23/7/2018 relativo alla protezione transitoria accordata a livello nazionale alla denominazione "Pecorino del Monte Poro" per la quale è stata inviata istanza all'unione europea per la registrazione come denominazione d'origine protetta

**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.

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

**Decreto ministeriale del 16 febbraio 2012** relativo al sistema nazionale di vigilanza sulle strutture autorizzate al controllo delle produzioni agroalimentari regolamentate

**Decreto del 12 marzo 2015 n. 271** relativo all'istituzione della Banca Dati Vigilanza

**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:** 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;
- ✓ **certificato di conformità:** documento mediante il quale Agroqualità dichiara l'idoneità di un lotto ai requisiti del Disciplinare della Dop Pecorino del Monte Poro;
- ✓ **certificato di riconoscimento:** documento emesso da Agroqualità nel quale sono riportati i dati identificativi dell'operatore inserito nella filiera, il ruolo che quest'ultimo svolge nella filiera della Dop Pecorino del Monte Poro e la data d'ingresso nella filiera;
- ✓ **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 (Calabria);
- ✓ **azione correttiva:** insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti;
- ✓ **azione effettuata da Agroqualità:** insieme delle azioni intraprese dall'Odc per la verifica delle azioni correttive effettuate dall'operatore;
- ✓ **controllo supplementare:** controllo eseguito a seguito di non conformità riscontrata, per la verifica delle azioni correttive, del mantenimento dei requisiti dopo la comunicazione da parte dell'operatore relativa a modifiche successive al riconoscimento, o quando previsto dallo schema dei controlli;
- ✓ **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

| Agroqualità | Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino del Monte Poro | DC Monte Poro<br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|-------------|--|--|
|-------------|--|--|

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 del Monte Poro 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 del Monte Poro";
- ✓ **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 del Monte Poro"
- ✓ **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 del Monte Poro" 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.

È 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 del Monte Poro*" (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

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

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.

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 ed MDC4). 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 inadempienze 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 del Monte Poro", Agroqualità predispose 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;

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, 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 predispose 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'adeguatezza dei sistemi di gestione previsti per l'identificazione e la rintracciabilità delle produzioni nel corso delle rispettive attività.

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

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

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.

#### **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 "Pecorino del Monte Poro", devono assoggettarsi al controllo attuato da Agroqualità e operare in conformità al disciplinare della DOP "Pecorino del Monte Poro" ed al presente dispositivo di controllo approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali. L'operatore potrà trovare tali requisiti nel Disciplinare, nella versione aggiornata pubblicata sul sito del Ministero.

### **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.

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

| <i>Tipologia di Operatore</i>      | <i>Tipo di verifica</i> | <i>% di verifica</i>   | <i>Frequenza verifica</i>                        | <i>Fase critica controllata</i>  |
|------------------------------------|-------------------------|--|--|--|
| <b>Allevatore</b>                  | 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                 |
| <b>Trasformatore</b>               | 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                               |
| <b>Stagionatore</b>                | 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                                |
| <b>Confezionatore/porzionatore</b> | 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                       |
| <b>Stagionatore</b>                | 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 preferibilmente in concomitanza con almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione. Qualora la verifica di controllo non sia svolta in concomitanza con le attività di lavorazione, essa sarà effettuata su base documentale, pur assicurando la verifica sul prodotto secondo le frequenze stabilite dal piano dei controlli. 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.

**\*Utilizzo latte crudo - Modalità di controllo presso i caseifici:**

Nel caso in cui il caseificio o i fornitori di latte (allevamenti/intermediari) disponessero di impianto di pastorizzazione, Agroqualità eseguirà un campionamento di latte in caldaia ai fini dell'analisi sull'attività fosfataseica: il valore riscontrato dovrà essere superiore a 350 mU/l affinché il latte sia considerato crudo.

La procedura di campionamento e trasporto è descritta di seguito:

- a) Prelevare tre aliquote direttamente dalla caldaia da almeno 50 ml ciascuna in altrettanti contenitori a disposizione dell'ispettore. (il prelievo deve essere effettuato prima del riscaldamento per la fase della coagulazione del latte)

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

- b) Identificare in modo univoco i contenitori (utilizzare contenitori numerati oppure riportare all'esterno dell'involucro: codice azienda, codice ispettore, anno e numerazione progressiva). Sigillare i contenitori con nastro antieffrazione oppure utilizzare contenitori già predisposti a tal fine
- c) Le aliquote contrassegnate dai numeri 1 e 2, custodite in apposito contenitore refrigerato, sono spedite entro 24/48h al laboratorio di analisi accreditato ai sensi della norma UNI EN ISO 17025. L'aliquota contrassegnata dal numero 3 rimane presso l'azienda controllata che la custodisce in frigorifero o (preferibilmente) in congelatore e può essere utilizzata dall'azienda per analisi di Parte in caso di contestazione dei risultati analitici ufficiali
- d) Il laboratorio eseguirà le analisi sull'aliquota n°1 mentre la seconda è utilizzata per eventuali analisi di revisione (in caso di contestazione dei risultati analitici ufficiali). Le analisi di revisione sono eseguite da un laboratorio terzo accreditato ai sensi della norma UNI EN ISO 17025 condiviso tra le parti. L'esito di dette analisi non sono più contestabili ed il costo è a carico del soccombente
- e) La seconda aliquota, che può essere utilizzata per eventuali analisi di revisione, se non è congelata, potrà essere conservata refrigerata per non più di 3 giorni.

### 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.

\* 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 del Monte Poro” (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 del Monte Poro” (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;

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

- n. identificativo lotto;
- tipologia di prodotto a seconda del periodo di stagionatura;
- dicitura “Pecorino del Monte Poro DOP ” (o diciture similari).

## 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 all’art. 3 del disciplinare di produzione della DOP Pecorino del Monte Poro. 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, 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 all’art. 3 del disciplinare di produzione della DOP Pecorino del Monte Poro. 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’ 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 all’art. 3 del disciplinare di produzione della DOP Pecorino del Monte Poro. Gli stagionatori devono comunicare l’inizio dell’attività di stagionatura del formaggio atto a divenire “Pecorino del Monte Poro” 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’ 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.

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità<br/>della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

### Confezionatori/porzionatori

I confezionatori/porzionatori possono operare anche al di fuori dell'areale definita all'art. 3 del disciplinare di produzione della DOP Pecorino del Monte Poro. 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' 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

Ogni operatore titolare di etichetta deve assicurare la conformità ed attenersi alle prescrizioni riportate sul Disciplinare. Sull'etichetta deve, inoltre, essere indicata la seguente dicitura: "Certificato da organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (o acronimo MIPAAF)".

Agroqualità verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura, di designazione e di presentazione del prodotto "DOP Pecorino del Monte Poro", preventivamente alla sua immissione in commercio.

#### 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 del Monte poro" DOP (richiedente) deve comunicare ad Agroqualità, tramite il modulo MDC7 "Richiesta verifica DOP Pecorino del Monte Poro", 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/prove<sup>1</sup>

| Quantitativo di pecorino prodotto (kg) | Numero di prove chimico fisiche ed organolettiche sul prodotto |
|--|--|
| Fino a 30.000                          | 1  |
| Oltre 30.000                           | +1   |

- 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

<sup>1</sup> Nel caso in cui dalla rendicontazione mensile si evidenzino, 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.

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

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 del Monte Poro. Solo per la prima verifica lotti del primo anno di adesione la 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 commercializzazione Pecorino del Monte Poro DOP, potrà procedere anche prima dell'accertamento delle caratteristiche chimiche 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.

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità<br/>della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

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

### Prodotto finito

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).

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

| Quantitativo totale di pecorino DOP prodotto per anno<br>(kg) | Numero di prove chimiche ed organolettiche sul<br>prodotto |
|---|--|
| Da 1 a 10.000   | 1  |
| Da 10.001 a 30.000  | +1   |
| Oltre 30.000  | +1   |

## 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 del Monte Poro”, 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;

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/2021 |
|--------------------|---|---|

- 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 del Monte Poro";

**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 del Monte Poro"

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 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. 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.

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/21 |
|--------------------|---|---|

**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   |
|--|--|--|
| <b>MDC3 Pecorino del Monte Poro</b><br>Domanda di adesione al sistema dei controlli “Pecorino del Monte Poro” – Allevatori<br><br><b>MDC4 Pecorino del Monte Poro</b><br>Domanda di adesione al sistema dei controlli “Pecorino del Monte Poro” – 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. |
| <b>Dati allevamento</b>  | 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                     |
| <b>MDC7 “Richiesta verifica Pecorino del Monte Poro”</b>   | 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.                     |

|                    |   |   |
|--------------------|---|---|
| <b>Agroqualità</b> | <b>Dispositivo per il controllo di conformità della DOP Pecorino del Monte Poro</b> | <b>DC Monte Poro</b><br>Rev.00 del 28/04/21 |
|--------------------|---|---|

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 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 "Attività di trasformazione"               | 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 lo stabilimento durante la verifica ispettiva.   |