



Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"
Servizio Certificazioni di Prodotto e Consulenza Alimentare



**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"**

Ed. 0 Rev. 2
del 03.12.2019
Pagina 1 di 19



Piano dei Controlli Vastedda della Valle del Belice DOP

**Protetto con regolamento (UE) N. 971/2010 DELLA COMMISSIONE
del 28 ottobre 2010**

REV.	DATA	PREPARATO	VERIFICATO Responsabile Qualità	APPROVATO Direttore Sanitario
1	01.12.2016	A. Migliazzo	S. Dara	Santo Caracappa
2	03.12.2019	A. Migliazzo	S. Dara	Stefano Vullo





**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belìce DOP"**

INDICE GENERALE

1. Premessa	3
2. Scopo e campo di applicazione	3
3. Principali documenti di riferimento	3
4. Definizioni	5
4.1 Abbreviazioni	7
5. Accesso al sistema di certificazione e mantenimento	7
5.1 Domanda presentata da soggetto singolo	7
5.1.1 Allevatore	7
5.1.2 Caseificatore	8
6. Riconoscimento da parte dell'organismo di certificazione e iscrizione elenchi DOP	8
6.1 Validità del riconoscimento	9
6.2 Eventuali variazioni alle condizioni di riconoscimento	9
6.3 Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi	10
6.4 Procedure di verifica da parte dell'organismo di certificazione	10
6.4.1 Obbligo generale degli operatori	10
6.4.2 Verifica documentale	13
7. Sorveglianza analitica sul prodotto da parte di IZS	13
8. Sorveglianza analitica in autocontrollo sul prodotto	15
9. Gestione delle non conformità	16
10. Reiterazione e recidiva	17
11. Ricorsi	17
12. Riservatezza	17
13. Procedura di revisione	17
14. Etichettatura e presentazione	18
15. Elenco allegati	19



Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Vastedda della Valle del Belice DOP"

1. Premessa

Il Regolamento (CE)1151/12, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli ed alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare (art.7) e che la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati sia effettuata da Autorità Competenti e/o da organismi di controllo autorizzati dagli stati membri. L'Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri", quale Autorità Pubblica designata 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 "Vastedda della Valle del Belice DOP".

Il presente piano, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, e trasmesso per la registrazione ai competenti Servizi dell'Unione Europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto e descrive l'insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva ed il prodotto devono essere sottoposti affinché il formaggio possa essere identificato con la denominazione "Vastedda della Valle del Belice DOP" ed in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione del prodotto nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo;
- le procedure di controllo applicabili.

Oltre agli elementi sopra indicati il presente piano di controllo descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con la denominazione "Vastedda della Valle del Belice DOP".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività di autocontrollo a carico dei soggetti coinvolti nella filiera di produzione, sia dalle attività di verifica ispettiva svolte da IZS per accertare la conformità delle registrazioni, dei processi e la corrispondenza del prodotto finito al disciplinare.

2. Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controllo persegue la finalità di identificare, assicurare e accertare, ossia verificare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove analitiche, il rispetto e la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati applicabili ed alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del presente piano. Esso trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso tutti i soggetti della filiera disciplinata (operatori) che concorrono alla produzione della denominazione stessa. Tali soggetti sono costituiti da allevatori e caseificatori.

3. Principali documenti di riferimento

- Regolamento (UE) N.971/2010 della Commissione del 28 ottobre 2010;
- Regolamento (UE) N.625/2017 del Parlamento Europeo e del consiglio del 15 marzo 2017;



**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"**

- Provvedimento 4 novembre 2010 (GU n.281 del 1 dicembre 2010) relativo alla Iscrizione della denominazione "Vastedda della Valle del Belice" nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;
- Regolamento (Ue) N. 1151/12 della Commissione del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. (UE) 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- Regolamento UE 664/2014 integra il Reg UE 1151/2012 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 supplementari
- Rettifica Reg. 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 14.2.2015)
- Reg. CE n.178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 28 gennaio 2002 Gazzetta ufficiale n. L 31 del 01/02/2002 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.
- Reg.(CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
- Decreto Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n°4261 del 16.02.2012 sistema Nazionale di vigilanza sulle strutture autorizzate al controllo delle produzioni agroalimentari regolamentate.
- Decreto Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali n°271 del 12.03.2015 Istituzione Banca dati Nazionale (SIAN)
- D.L.vo 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento CE n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- Legge 21 dicembre 1999 n°526 - Legge comunitaria 1999 – con particolare riferimento all'art. 14
- Nota MiPAAF n.22966 del 30.11.2007 – Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- Decreto Legislativo 15 settembre 2017 n°145 Disciplina dell'indicazione obbligatoria nell'etichetta della sede e dell'indirizzo dello stabilimento di produzione o, se diverso, di confezionamento, ai sensi dell'articolo 5 della legge 12 agosto 2016, n. 170 - Legge di delegazione europea 2015
- Disciplinare di produzione della Denominazione geografica protetta "Vastedda della Valle del Belice DOP" consultabile nel sito istituzionale del MiPAAF all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura".



**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"**

4. Definizioni

Allevatore: soggetto produttivo, singolo o associato, ubicato nel territorio delimitato dalle prescrizioni del Disciplinare, regolarmente iscritto nell'apposito Elenco, che fornisce latte idoneo alla produzione di "Vastedda della Valle del Belice DOP.";

Attività di registrazione iniziale: attività previste dal piano di controllo, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo a essere inserito nel sistema di controllo e certificazione dell'IZS;

Attività di verifica ispettiva: attività di ispezione effettuata presso le aziende da parte dei tecnici ispettori al fine di accertare il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel relativo disciplinare e delle prescrizioni contenute nel piano di controllo.

Attestato d'iscrizione: documento rilasciato dall'organismo di controllo all'operatore, con il quale l'IZS dichiara avvenuta iscrizione dell'operatore agli elenchi della DOP. Il presente documento ha validità fino alla permanenza nel sistema di certificazione da parte dell'operatore o all'autorizzazione ministeriale rilasciata a IZS ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

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

Autorità competenti: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf) e Regione Siciliana;

Azione correttiva: azione posta in essere da parte dell'operatore, tesa a ridurre e/o eliminare la causa di una non conformità rilevata sia da parte dell'operatore (autocontrollo) che da parte dell'IZS

Campione da analizzare: campione di formaggio prelevato a caso da un lotto già etichettato o prossimo all'etichettatura, presente in caseificio.

Codice Identificativo IZS: codice alfanumerico che identifica i singoli operatori riconosciuti, composto da un numero progressivo e da una lettera (A – C) che indica rispettivamente la categoria di allevatori e caseificatore, attribuito dall'IZS.

Caseificatore: operatore singolo o associato, regolarmente iscritto nell'apposito Elenco, che esercita l'attività di caseificazione e confezionamento del prodotto apponendovi il marchio identificativo per la successiva commercializzazione.

Comitato di certificazione: organo specifico dell'organismo di controllo al quale è attribuita la responsabilità di acquisire e verificare gli esiti delle attività di controllo svolte dalla struttura, per il rilascio delle previste certificazioni di conformità ovvero di NC nonché l'inserimento della filiera DOP;



**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"**

Comitato di Appello: organo costituito da almeno tre membri indipendenti, nominati da IZS, che interviene, nel caso di ricorso da parte di operatori della filiera in seguito a Nc emesse da IZS;

Consorzio di Tutela riconosciuto: consorzio di tutela incaricato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi della legge 21.12.1999 n°526, con particolare riferimento all'art.14.

Controllo documentale: la verifica dei certificati ufficiali, degli attestati ufficiali e degli altri documenti, compresi i documenti di natura commerciale, che devono accompagnare la partita.

Certificato di Conformità: corrispondenza del processo produttivo e del prodotto ai requisiti di certificazione stabiliti nel disciplinare di produzione.

Disciplinare: documento che specifica i requisiti della denominazione protetta Vastedda della Valle del Belice DOP e, in particolare, i riferimenti della zona di produzione e confezionamento, modalità di ottenimento e caratteristiche del prodotto.

Etichetta: qualunque marchio commerciale o di fabbrica, segno, immagine o altra rappresentazione grafica scritto, stampato, stampigliato, marchiato, impresso in rilievo o a impronta sull'imballaggio o sul contenitore di un alimento o che accompagna tale imballaggio o contenitore.

Lotto: "insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)" "Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare (...)"

Non conformità: mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare e/o nel piano dei controlli; sono classificate come gravi e lievi:

Gravi: le non conformità debbono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità dello stesso.

Lievi: nei casi diversi dal precedente, pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non pregiudicano la conformità del prodotto e/o del processo e non avviene una perdita di tracciabilità;

Operatori: Allevatori e caseificatori.

Organismo di Certificazione: IZS

Prodotto finito: prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti, idoneo ad essere identificato con il contrassegno distintivo della Vastedda della valle del Belice DOP.

Rintracciabilità: procedura di ricostruzione della storia di un prodotto adeguatamente tracciato.

Ricorso: istanza con la quale l'operatore chiede all'IZS l'annullamento, la revoca, oppure la revisione, di un provvedimento di NC adottato nei suoi confronti.

Tecnico ispettore: personale di ruolo dipendente da IZS adeguatamente formato e autorizzato dal Mipaaf a svolgere le funzioni di ispettore, l'IZS garantisce l'avvicendamento/rotazione del personale ispettivo garantendo che gli operatori non siano controllati dal medesimo ispettivo per più di tre visite consecutive.

Vastedda della Valle del Belice DOP: prodotto finito, conforme al Disciplinare, recante il marchio distintivo della denominazione;



**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"**

4.1 Abbreviazioni

DOP	Denominazione d'Origine Protetta
ID	Sigla che indica per ogni singola riga dello schema dei controlli, i differenti tipi di intervento per le diverse fasi di processo, effettuati da IZS in corso di verifica di conformità.
ICQRF:	Dipartimento dell'Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari
IZS	Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"
MiPAAF	Ministero delle Politiche Agricole Alimentari, Forestali.
NC	Non Conformità

5. Accesso al sistema di certificazione e mantenimento

Tutti gli operatori della filiera disciplinata che intendono concorrere alla realizzazione della denominazione "Vastedda della Valle del Belice DOP" devono essere riconosciuti e assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente dispositivo. Per l'accesso al sistema di controllo della "Vastedda della Valle del Belice DOP" ogni soggetto interessato deve fare esplicita richiesta a IZS tramite presentazione di una domanda **(All.1-2)**. La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria indicata negli Allegati. E' cura dell'IZS provvedere alla verifica della conformità e del rispetto dei requisiti disciplinati secondo le modalità e le frequenze dei controlli riportati nel successivo paragrafo 13 (schema dei controlli). L'anno di produzione decorre dal **1 gennaio al 31 dicembre**.

La richiesta di iscrizione va inoltrata in qualsiasi periodo dell'anno, come pure gli eventuali subentri, le variazioni anagrafiche, utilizzando gli allegati 1 e 2.

Tutte le variazioni devono essere comunicate entro e non oltre i 15 giorni dall'accadimento.

5.1 Domanda presentata da soggetto singolo

5.1.1 Allevatore

Requisito essenziale, oltre a quelli prescritti nel disciplinare, è che l'allevamento abbia la qualifica sanitaria di "allevamento ufficialmente indenne da brucellosi" e che risulti registrato all'ASP (Azienda Sanitaria Provinciale) competente per territorio come "allevamento per la produzione di latte"

La Richiesta di adesione deve contenere le seguenti indicazioni **(All.1)**:

- ragione sociale del richiedente;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- indirizzo;



**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"**

- numeri di telefono e fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- codice destinatario per la fatturazione elettronica;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con l'IZS.SI;

La domanda dovrà essere corredata dai seguenti allegati:

- ✓ Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio;
- ✓ Fascicolo aziendale;
- ✓ Attestazione stato sanitario;
- ✓ Dichiarazione di consistenza dell'allevamento distinto per categoria (pecore in lattazione, pecore in asciutta, agnelli, arieti **(All.6)**).
- ✓ Dichiarazione alimentazione ovini **(All.8)**
- ✓ Documento d'identità in corso di validità

5.1.2 Caseificatori

La Richiesta di adesione deve contenere le seguenti indicazioni **(All. 2)**:

- ragione sociale del richiedente;
- partita I.V.A. del richiedente o codice fiscale;
- indirizzo;
- numeri di telefono e fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- codice destinatario per la fatturazione elettronica;
- nome e funzione della persona responsabile dei rapporti con IZS.SI;

La domanda dovrà essere corredata dai seguenti documenti:

- Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio;
- SCIA;
- Planimetria descrittiva dello stabilimento con evidenza delle linee di lavorazione
- Dichiarazione caglio **(All.9)**;

Eventuali variazioni dei dati contenuti nella domanda di assoggettamento devono essere comunicate all'IZS entro 15 giorni dal loro verificarsi. Ad eccezione della perdita di idoneità sanitaria che va comunicata immediatamente.

6. Riconoscimento da parte dell'organismo di certificazione e iscrizione elenchi DOP

L'IZS, dopo aver ricevuto la domanda di adesione e la documentazione accessoria prevista, fatti salvi gli obblighi di legge, verifica l'adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Qualora la documentazione dovesse risultare incompleta o non adeguata, verrà richiesta l'integrazione della stessa

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 30 giorni l'IZS dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini della registrazione e successiva iscrizione agli



**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"**

elenchi degli operatori riconosciuti (**All.3-4**).

Nel corso della verifica ispettiva, l'IZS valuta la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

per gli allevatori:

- ubicazione degli allevamenti e dei pascoli nelle zone previste dal Disciplinare;
- razza degli animali allevati e numero di pecore dichiarate;
- modalità di produzione, trasporto e conservazione del latte;
- rispetto requisiti sull'alimentazione degli animali e sull'utilizzazione di mangimi.

per i caseificatori:

- ubicazione del caseificio;
- adeguatezza dei locali
- utilizzo di attrezzature storiche;
- l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e rintracciabilità della materia prima e del prodotto.
- netta distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alla D.O.P. rispetto al prodotto generico/convenzionale;
- tanks di stoccaggio separati.

Se il riconoscimento iniziale si concluderà con esito positivo, il Servizio dell'IZS procederà all'iscrizione dell'operatore agli elenchi degli operatori riconosciuti della DOP, assegnandogli un codice alfanumerico, previo delibera del Comitato di Certificazione, anche con sedute on-line.

6.1 Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento, dell'idoneità e dell'attestato di iscrizione rilasciato agli operatori, ai fini della denominazione "Vastedda della Valle del Belice DOP" è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale all'espletamento dei controlli di conformità. Per le campagne di produzione successive a quella del riconoscimento iniziale la permanenza nel sistema di controllo della denominazione per i soggetti già riconosciuti avviene automaticamente salvo casi di recesso volontario.

6.2 Eventuali variazioni alle condizioni di riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, relativi a fornitori riconosciuti, nonché le variazioni superiori al 20% del numero di pecore in lattazione) documentate nella domanda d'iscrizione, fossero oggetto di sostanziali variazioni, gli operatori sono tenuti a darne comunicazione a IZS, entro 15 giorni dal loro accadimento.

Sono considerate variazioni sostanziali, tutte le modifiche che possono avere la capacità di pregiudicare lo stato di conformità del formaggio o del processo produttivo. L'IZS, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuta le modificazioni



**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"**

intervenute riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alle variazioni segnalate. Se la variazione comporta l'assegnazione di un nuovo codice IZS, occorre la delibera del Comitato di Certificazione, anche con seduta on-line.

6.3 Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione "Vastedda della Valle del Belice DOP" intenda recedere dal sistema dei controlli deve inviare la richiesta di cancellazione a IZS per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione. Il recesso da un sistema volontario può avvenire in qualsiasi momento dell'anno e comunque, solo per un fatto amministrativo, l'uscita dal sistema deve essere comunicata entro e non oltre il 31 dicembre dell'anno in corso. Le notifiche di recesso pervenute oltre tale data non esimeranno l'azienda dal pagamento della quota annuale. Qualora il soggetto interessato da cancellazione dagli elenchi intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione "Vastedda della Valle del Belice DOP" si rende necessario attuare un nuovo iter completo di riconoscimento. La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere la commercializzazione del latte/vastedda con la dicitura idoneo a Vastedda della Valle del Belice e a sospendere l'utilizzo delle etichette e di tutti i documenti con i riferimenti alla Vastedda della Valle del Belice DOP.

6.4 Procedure di verifica da parte dell'organismo di certificazione

L'accertamento della sussistenza delle condizioni tecniche d'idoneità e i relativi controlli sono curati dai tecnici ispettori dell'IZS.

Per quanto attiene l'entità di controllo ispettivo annuale sia per gli allevatori che per i caseificatori, la quota è pari al 100% degli operatori iscritti negli elenchi.

I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che IZS intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi.

Le verifiche ispettive di controllo annuale devono avvenire ordinariamente 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 IZS

IZS 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 base alle azioni correttive previste nello scheda di controllo.

6.4.1 Obblighi generali degli operatori

1. Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
2. Registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;



**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"**

3. Registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP Vastedda della Valle del Belice;
4. Gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'OdC e delle Autorità competenti preposte al controllo;
5. Conservano tutta la documentazione riguardante la DOP presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione.
6. Registrano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente.
7. Producono e forniscono evidenza oggettiva a IZS del rispetto dei requisiti di conformità previsti, della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità della materia prima e del prodotto avviato alla DOP, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento.

- Obblighi specifici degli allevatori

L'allevatore ai fini dell'idoneità del latte alla DOP Vastedda della Valle del Belice e della tracciabilità delle forniture, deve produrre e rendere disponibili ai controlli di conformità adeguate evidenze e registrazioni documentali relative a:

- l'identificazione e la registrazione degli animali presenti in allevamento, in applicazione della normativa vigente;
- il rispetto delle modalità di allevamento dei capi destinati alla produzione del caglio
- le produzioni lattiere consegnate e le modalità del conferimento, con dichiarazione della idoneità nei documenti (registro scarico latte, distinta di raccolta, buoni di consegna, ecc.) mediante dicitura "latte idoneo alla produzione della Vastedda della Valle del Belice DOP";
- al rispetto dell'alimentazione, la conformità della razione alimentare e l'origine dei foraggi (evidenze di acquisto di alimenti di zona, documentazione di approvvigionamento alimenti, fascicolo aziendale, contratti di affitto/comodato, cartellini mangime);
- il rispetto dei requisiti strutturali igienico sanitari dell'allevamento, Reg. (CE) n. 853/04 (numero di riconoscimento);
- le modalità di produzione, conservazione e consegna del latte ai fini della denominazione Vastedda della Valle del Belice

- Obblighi specifici dei Caseifici

Nel caso in cui il caseificio si approvvigioni di latte da allevamenti terzi, questi devono essere regolarmente iscritti nell'elenco della DOP (**All.3**) e presso il caseificio deve essere presente un elenco con i nominativi dei fornitori.

Il trasporto del latte può avvenire con il mezzo del caseificio oppure può essere direttamente consegnato dall'allevatore, sempre nel rispetto della normativa cogente. In entrambi i casi il latte destinato alla produzione di Vastedda della Valle del Belice DOP deve essere identificato come "latte idoneo alla produzione della Vastedda della Valle del Belice DOP".

Per quanto concerne l'utilizzo del caglio, questo deve provenire sempre e solo da



Istituto Zooprofilattico Sperimentale della Sicilia "A. Mirri"
Servizio Certificazioni di Prodotto e Consulenza Alimentare



Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"

Ed. 0 Rev. 2
del 14.10.2019
Pagina 12 di 19

agnelli allevati da aziende iscritte alla DOP secondo quanto previsto nell'art 5 del disciplinare di produzione.

Il caseificatore deve:

- produrre e mantenere aggiornato un elenco aziendale degli allevatori; riconosciuti dall'organismo di controllo dai quali viene raccolto il latte destinato alla produzione della Vastedda, elenco che deve essere messo a disposizione per i controlli di conformità da parte dell'organismo di controllo;
- raccogliere e trattare separatamente il latte proveniente da produttori non riconosciuti ai fini della denominazione Vastedda della Valle del Belice, o comunque, anche se proveniente da produttori riconosciuti, non rispondente ai requisiti della denominazione per qualsiasi altro motivo;
- definire, applicare e documentare in autocontrollo procedure e sistemi di registrazione relativi alla raccolta del latte, allo stoccaggio ed al trasporto al fine di garantire la rispondenza e la tracciabilità del latte;
- applicare la separazione spaziale o temporale delle lavorazioni, nel caso in cui nello stesso stabilimento si produce prodotto generico e DOP (All 7). Nel caso di separazione spaziale identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati. Nel di separazione temporale devono essere registrate le date e gli orari di lavorazione del prodotto destinato alla DOP.

Eventuali variazioni (All.7) a quanto comunicato dovranno essere comunicate a IZS nel più breve tempo possibile.

- fornire le evidenze oggettive del rispetto dei requisiti di conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del latte nonché delle eventuali non conformità rilevate in autocontrollo, e le relative modalità di trattamento;
- gestire le registrazioni in autocontrollo in modo tale da poter consentire l'identificazione e la rintracciabilità della totalità del latte raccolto, conforme alla DOP o meno.

I documenti che scortano il trasporto del latte (es. distinte di raccolta, DDT, ecc.) devono chiaramente riportare la dicitura: "latte idoneo alla produzione della Vastedda della Valle del Belice DOP".

- La documentazione e le registrazioni relative alla raccolta del latte devono permettere di identificare i singoli allevatore e le quantità consegnate da ogni allevatore. Qualora il caseificio produca caglio deve dare evidenza:
 - che il processo produttivo del caglio sia conforme al disciplinare e sia mantenuta la sua rintracciabilità. Il caseificio deve inoltre tenere aggiornato un registro di produzione del caglio o documentazione equivalente da cui poter desumere la data ovvero un numero progressivo del lotto di produzione e la quantità di caglio prodotta. Qualora il caseificio si approvvigioni dal centro caglio gestito dal consorzio di tutela riconosciuto, deve darne opportuna evidenza documentale.

Il caseificio deve inoltre:

- dare evidenza del rispetto delle caratteristiche del metodo di ottenimento in conformità a quanto previsto dall'art.5 del disciplinare di produzione;
- dare evidenza della identificazione e rintracciabilità di eventuale caglio approvvigionato;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a IZS del rispetto dei requisiti di conformità previsti nel metodo di ottenimento, della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del latte avviato a DOP e delle produzioni ottenute nonché delle produzioni marchiate con il segno distinto della denominazione Vastedda della Valle del Belice



Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Vastedda della Valle del Belice DOP"

DOP;

- produrre e fornire evidenza oggettiva a IZS delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento.

6.4.2 Verifica documentale

Gli operatori della filiera per la registrazione dei dati devono assicurare all'IZS la produzione della seguente documentazione:

Allevatori

- Registro produzione latte **(All.11)** verifica effettuata presso l'azienda
- Dichiarazione di alimentazione **(All.8)** comunicazione solo all'iscrizione
- Dichiarazione di consistenza del gregge **(All .6)** comunicazione all'iscrizione e in caso di variazione delle pecore in lattazione superiore al 20%

Caseificatori

- Dichiarazione di separazione delle linee di Lavorazione **(All.7)** comunicazione all'iscrizione e in caso di variazione
- Registro produzione e destinazione **(All.10)** verifica effettuata presso l'azienda
- Registro autocontrollo **(All.4)** verifica effettuata presso l'azienda
- Comunicazione mensile di produzione latte e vastedda prodotta **(All.5)** comunicazione mensile da inviare entro il 10 giorno del mese successivo
- Dichiarazione di caglio **(All.9)** comunicazione all'iscrizione o in caso di variazione

Ad eccezione degli Allegati 1 e 2 i formati cartacei predisposti da IZS, ai fini della registrazione in autocontrollo delle operazioni aziendali, non hanno carattere obbligatorio. Gli operatori possono utilizzare tali formati ovvero impiegarne altri, anche su supporto informatico, purché siano equivalenti per tipologia e qualità delle informazioni previste.

Le registrazioni delle attività di lavorazione, come ogni altra registrazione, possono essere fornite con documentazione qualsiasi (su supporto cartaceo o informatico) purché idonea a dimostrare la tracciabilità del prodotto nel rispetto di quanto previsto dal piano dei controlli. Ciascun operatore dovrà assicurare le modalità adeguate per l'identificazione del lotto nella sua azienda.

7. Sorveglianza analitica sul prodotto da parte di IZS

La valutazione della conformità del prodotto finito, destinato alla denominazione "Vastedda della Valle del Belice DOP", viene effettuata con la frequenza annuale di seguito riportata nella tabella A.

Tabella A.

n° V.I./ anno	Produzione numero di Vastedde prodotte/anno
1	Da 1 a 1000
2	Da 1001 a 2500
3	Da 2501 a 5000
4	Da 5001 a 10000
5	Oltre 10001



**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"**

Nel corso delle verifiche ispettive presso il caseificio, IZS, dopo aver controllato la documentazione, procede alla verifica delle caratteristiche fisiche e organolettiche della Vastedda della Valle del Belice DOP al disciplinare di produzione.

Se la Vastedda della Valle del Belice DOP, risulta conforme, IZS procederà al campionamento, in base alla tab B, ai fini dell'accertamento dei parametri analitici previsti dal disciplinare di produzione all'art. 2.

Tabella: B

n° Vastedde presenti in caseificio	n° campione	note
da 1 a 100	1 vastedda	Specificare il lotto campionato e il numero di vastedda già vendute
da 101 a 200	2 vastedde	" "
da 201 in su	3 vastedde	" "

Gli esami previsti dal disciplinare sono:

- percentuale di cloruro di sodio (sale): non superiore al 5% sulla sostanza secca ed al 2,7% sul fresco;
- percentuale di grasso: non inferiore al 35% sulla sostanza secca ed al 18% sul fresco;

Nel caso di ricerca analitica relativa all'identificativo di specie, la frequenza del campionamento per il caseificio, sarà stabilita in base alla produzione di formaggio/anno di seguito riportata nella Tabella C:

Tabella C:

n° Vastedde prodotte	n° campionamenti/ anno	note
da 1 a 2000	1	Specificare il lotto campionato
Da 2001 a 5000	2	" "
da 5001 in poi	3	" "

Gli esiti del controllo fisico organolettico dei campioni prelevati sono riportati dal tecnico di IZS nella Scheda di valutazione (**All. 3**).

Le aliquote sigillate in sacchetti per uso alimentare verranno contrassegnate con:

- numeri romani da "I a III";
- codice azienda
- codice operatore;
- numero del lotto;
- identificativo delle forme di Vastedda della Valle del Belice DOP prelevate;
- la data del prelievo.

Le aliquote, contrassegnate rispettivamente con i numeri romani "I, II", sono custodite dal Tecnico Ispettore in un apposito contenitore refrigerato, idoneo per il trasporto. All'arrivo in IZS l'aliquota contrassegnata con il n "I" sarà consegnata all'accettazione unica dell'IZS entro 24 ore dall'effettuazione del prelievo, per essere inviata al laboratorio IZS accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025).

L'aliquota "II" sarà conservata presso il Servizio di Certificazioni di IZS per eventuali analisi di revisione, sino all'emissione del certificato di conformità, dopodiché sarà gettata.

La "III", è consegnata al rappresentante legale del caseificio.



**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"**

L'esito delle analisi viene trasmesso dal Laboratorio, mediante il rapporto di prova, al Servizio di Certificazione dell'IZS che valuta la conformità dei dati al disciplinare e, se ritenuti conformi, rilascia il certificato di conformità per il lotto analizzato.

Al momento del prelievo in azienda il Tecnico Ispettore redige il verbale di visita ispettiva in duplice copia, che deve essere firmato dallo stesso e dall'operatore o suo rappresentante, al quale verrà consegnata una copia.

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

In caso di non conformità analitica si rimanda al paragrafo 11.

8. Sorveglianza analitica in autocontrollo prodotto finito

E' responsabilità degli operatori riconosciuti accertare in autocontrollo la rispondenza delle produzioni ai requisiti previsti dalla disciplinare di produzione della Vastedda della Valle del Belice DOP.

Le caratteristiche fisiche del prodotto finito devono essere accertate dal detentore prima che il prodotto sia confezionato e immesso al consumo con la denominazione Vastedda della Valle del Belice DOP.

L'esito positivo di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati.

Se il prodotto finito è conforme alle caratteristiche fisiche, il caseificatore dovrà procedere a campionare e analizzare il formaggio secondo la frequenza di seguito riportata nella tabella D. Le analisi da effettuare sono:

- percentuale di cloruro di sodio (sale): non superiore al 5% sulla sostanza secca ed al 2,7% sul fresco;

- percentuale di grasso: non inferiore al 35% sulla sostanza secca ed al 18% sul

Tabella D. – Frequenze analisi in autocontrollo

n° Vastedde prodotte/anno	Frequenza
da 1 a 2000	2
da 2001 a 4000	3
da 4001 a 6000	4
Oltre 6001	5

L'azienda in autocontrollo deve conservare per i successivi controlli tutta la documentazione da dove si evince:

- l'anagrafica completa del laboratorio incaricato dell'analisi;
- la data del prelievo;



**Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belice DOP"**

- il numero dei campioni prelevati;
- il rapporto di prova.

Qualora il formaggio esaminato, risultasse non conforme ai requisiti di legge o a quando previsto dal disciplinare, lo stesso dovrà essere escluso dalla produzione della Vastedda della Valle del Belice DOP e i controlli dovranno essere intensificati sino alla risoluzione del problema. Dall'accadimento deve essere data immediata comunicazione a IZS per eventuali adempimenti.

Nel caso di mancato rispetto della frequenza in autocontrollo indicata nella tab D, la NC è GRAVE e si procede secondo lo schema dei controlli.

9. Gestione delle non conformità

Lo scopo della gestione delle Non Conformità (NC), è quello di definire le modalità utilizzate da IZS per assicurare che i prodotti non conformi ai requisiti specificati nel presente Piano di Controllo non siano confezionati e commercializzati come DOP Vastedda della Valle del Belice e come IZS provvede alla identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle eventuali NC riscontrate nei controlli.

Se gli Operatori inseriti nella filiera della Vastedda della Valle del Belice DOP, rilevano delle non conformità relative al processo o al prodotto, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- registrare le 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;
- qualora la non conformità sia tale da non consentire il ripristino delle condizioni di conformità, fornire evidenza a IZS che il prodotto non sia stato destinato alla DOP Vastedda della Valle del Belice;
- 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 Vastedda della Valle del Belice;
- comunicare tempestivamente ad IZS le non conformità rilevate e i provvedimenti adottati.

Tutte le non conformità rilevate da IZS nel corso dell'attività di controllo (lievi e gravi), ai fini della loro gestione e risoluzione, vengono trasmesse all'operatore in seguito a specifica verbale/delibera del Comitato di certificazione utilizzando la posta elettronica certificata ovvero un sistema che ne garantisca l'avvenuta ricezione, entro 10 giorni dalla ricezione del verbale di verifica ispettiva o dalla data in cui IZS è venuta a conoscenza della NC. In seguito alla ricezione del provvedimento di non conformità (lieve e grave), l'operatore dovrà comunicare a IZS entro 7 giorni dalla data di notifica il trattamento della stessa e le azioni correttive che intende applicare al fine di rimuovere la causa che ha determinato la non conformità stessa al fine di evitarne la reiterazione. In caso di non conformità grave, l'operatore deve inoltre, dare evidenza dell'esclusione del prodotto/materia prima oggetto di non conformità grave dal circuito DOP, o se già commercializzato deve provvedere al ritiro immediato.

Nel caso in cui la NC grave riguarda l'esito dell'analisi di laboratorio si procede come riportato nel Par.11.

Il mancato invio dei dati, dopo il sollecito in caso di Nc lieve, deve considerarsi una non conformità grave solo nel caso in cui la successiva verifica ispettiva supplementare, che evidentemente deve essere attivata, rilevi delle NC ai requisiti previsti dal disciplinare di



Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Vastedda della Valle del Belice DOP"

produzione e dal piano dei controlli. Tutti le situazioni di non conformità gravi, in quanto pregiudicano irrimediabilmente la conformità del prodotto o la rintracciabilità delle produzioni, saranno comunicati a MiPAAF, in adempimento alle disposizioni vigenti così come previste nel Dlgs 297/2004.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati nelle colonne relative al Trattamento della non Conformità ed alle Azioni Correttive dello Schema di Controllo.

10. Reiterazione e recidiva

Nel caso in cui un operatore, reitera sempre la stessa Nc lieve o grave per un numero di volte in un periodo temporale stabilito, l'operatore sarà sottoposto ad una verifica ispettiva supplementare a sue spese.

In particolare, dopo 2 Nc lievi o gravi consecutive dello stesso tipo, nell'arco dell'anno solare, alla 3 Nc lieve o grave IZS effettuerà la visita ispettiva supplementare senza preavviso.

11. Ricorsi

L'operatore può fare ricorso contro le decisioni dell'OdC entro 30 giorni dal ricevimento delle comunicazioni di NC. A tal fine il soggetto controllato invia al Comitato di Appello per raccomandata, istanza di ricorso motivata.

Entro 30 giorni dal ricevimento dell'istanza il Comitato di Appello trasmette attraverso l'OdC al soggetto controllato la propria decisione inappellabile all'interno dell'OdC.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'OdC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto del ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso. Lo stesso vale anche nel caso di revisione delle analisi.

Le spese del giudizio di appello sono a carico del soccombente.

Le decisioni del comitato di appello sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente solo innanzi l'autorità giudiziaria.

12. Riservatezza

Fatti salvi gli obblighi di legge, l'IZS assicura ai soggetti della filiera disciplinata della denominazione "Vastedda della Valle del Belice DOP" il mantenimento della riservatezza e la non diffusione di tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

13. Procedura di revisione

In caso di non conformità analitiche, il richiedente entro **7 giorni** dalla data di comunicazione dell'esito in oggetto, può richiedere delle controanalisi (analisi di revisione per le quali i costi vanno attribuiti alla parte soccombente) ovvero ripetizione parziale o totale delle prove previste circa gli aspetti chimico/fisico

In tal caso si procede ad una seconda prova.



Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto "Vastedda della Valle del Belice DOP"

Se la seconda prova dà esito non conforme si determina il mancato rilascio del certificato di conformità del lotto esaminato.

Se invece la seconda prova dà esito conforme si determina il rilascio del certificato di conformità.

Per le prove di revisione verranno utilizzati i campioni depositati presso l'OdC (II Aliquota) e le analisi verranno effettuate presso Laboratori conformi alla norma UNI CEI EN 17025 in presenza di un perito di parte.

Nel caso di accertata non conformità per le caratteristiche chimiche IZS oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito DOP, dispone un'ulteriore verifica analitica prelevando 1 forma di Vastedda della Valle del Belice DOP fino 100 presenti in caseificio.

Qualora la ripetizione dell'analisi evidenzi ancora una situazione non conforme IZS applicherà un piano rinforzato di analisi, con campionamento e determinazione analitica a frequenza mensile, per un periodo di due mesi consecutivi, comunque fino a ripristino delle condizioni di conformità.

L'operatore dovrà dare evidenza oggettiva delle modalità di gestione e risoluzione delle non conformità (trattamento/azione correttiva).

14. Etichettatura e presentazione

Le Vastedda della Valle del Belice DOP, vengono immesse in commercio confezionate, sull'etichetta è obbligatorio inserire, oltre le informazioni obbligatorie per legge, la dicitura, "Vastedda della Valle del Belice DOP":

- Il logo del consorzio;
- Il logo europeo
- Certificato da Autorità pubblica designata dal Mipaaf **oppure** Certificato da Autorità Pubblica Designata dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali

E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi non aventi significato laudativo e non atti a trarre in inganno il consumatore, purché di dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per il contrassegno della DOP. Prima del loro impiego le etichette apposte sull'involucro esterno protettivo del formaggio Vastedda della Valle del Belice DOP, devono essere trasmesse al Consorzio di Tutela riconosciuto per la loro approvazione.

In assenza di Consorzio di tutela riconosciuto l'approvazione preventiva delle etichette viene effettuata dall'organismo di controllo autorizzato.

Ai fini della tracciabilità tutte le forme di Vastedda sono etichettate e identificate mediante un bollino adesivo, con la numerazione progressiva. I bollini sono distribuiti dal Consorzio di Tutela ai singoli caseificatori.

Il Consorzio di tutela comunica, con cadenza trimestrale a IZS i numeri dei bollini assegnati ai singoli operatori.

Per quanto concerne gli aspetti prettamente tecnici del logo si rimanda a quanto riportato nell'art 8 del disciplinare.



Dispositivo per il controllo di conformità del prodotto
"Vastedda della Valle del Belìce DOP"

15. Elenco allegati Vastedda della Valle del Belìce DOP

- Allegato 1 Richiesta adesione allevatori;
- Allegato 2 Richiesta adesione caseificatore;
- Allegato 3 Scheda di valutazione conformità Vastedda;
- Allegato 4 Registro autocontrollo;
- Allegato 5 Dichiarazione latte;
- Allegato 6 Dichiarazione di consistenza;
- Allegato 7 Dichiarazione di separazione delle linee produttive;
- Allegato 8 Dichiarazione alimentazione ovini;
- Allegato 9 Dichiarazione produzione caglio;
- Allegato 10 registro produzione e destinazione;
- Allegato 11 registro produttori di latte.