



**PIANO DEI CONTROLLI
CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.**

**PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

PDC

PIANO DEI CONTROLLI IGP CACIOTTONE DI NORCIA

STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
	0	n.a.

Redatto	Verificato	APPROVAZIONE
Dott. Agr. Andrea Catalini	Dott. Agr. Federico Mariotti	DM di competenza Masaf



PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Indice generale

INDICE GENERALE	2
0. PREMESSA	4
1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO	4
2. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI	5
3. ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE	6
3.1 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE	6
4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO	7
4.1 LOTTO DI PROVA.....	7
4.2 CONTROLLI SUL LOTTO DI PROVA	7
4.3 RICONOSCIMENTO DELL'OPERATORE	8
5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI	8
6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO	8
7. REQUISITI DI CONFORMITÀ	9
8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA	9
8.1 TRASFORMAZIONE LATTE (PRODUTTORE FORMAGGIO/CASEIFICATORE, TRASFORMATORE).....	9
8.2 STAGIONATURA	10
8.3 PORZIONATORI	11
8.4 INTERMEDIARI	11
9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A 3A PTA	12
10. CONTROLLI DI 3A PTA PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	12
10.1 CONTROLLI DOCUMENTALI	12
10.1.1 VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ DELLE ETICHETTE	12
10.2 CONTROLLI ISPETTIVI ORDINARI	13
10.2.1 ENTITÀ DEI CONTROLLI ISPETTIVI ORDINARI	13
10.3 CONTROLLI ISPETTIVI STRAORDINARI (O VERIFICHE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI)	13
10.4 CONTROLLI FISICI ED ANALITICI SUL PRODOTTO (CERTIFICAZIONE A CAMPIONE)	13
10.4.1 CERTIFICAZIONE A CAMPIONE	13
10.4.2 NOTIFICA RISULTATI ANALITICI	14
11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA 3A PTA	15
12. REVISIONE DELL'ANALISI	16
13. NON CONFORMITÀ	16
13.1 NC RILEVATE DA 3A PTA NEL CORSO DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO	16



PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

14. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI	17
15 ALLEGATI.....	17
TAB.1. SINTESI DEI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE	19
TAB.2. COMUNICAZIONE PERIODICHE OPERATORI.....	22
TAB.3. FREQUENZA DELLE VISITE	23
TAB. 4 FREQUENZA CONTROLLI ANALITICI.....	23
TAB. 5 CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ E RELATIVI TRATTAMENTI	24



PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

0. PREMESSA

Il Reg. UE 2024/1143 stabilisce, tra le altre, che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP/IGP siano conformi ad un disciplinare e che i requisiti previsti dal medesimo disciplinare siano controllati da soggetti delegati autorizzati dagli Stati membri.

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r.l. (di seguito 3A PTA), quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito anche ODC) - ha definito per la denominazione CACIOTTONE DI NORCIA IGP, il presente *Piano dei Controlli* (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente *Piano* descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche), da effettuarsi lungo la filiera del CACIOTTONE DI NORCIA IGP, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della IGP anzidetta: produttore formaggio (caseificatore, trasformatore) stagionatore e porzionatore.

1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- REGOLAMENTO (UE) 2024/1143 del Parlamento Europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024 relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.
- REGOLAMENTO DI ESECUZIONE (UE) 2024/2117 DELLA COMMISSIONE del 26 luglio 2024 recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette "CACIOTTONE DI NORCIA IGP" (Gazzetta ufficiale dell'Unione europea Serie L del 02.08.2024).
- Disciplinare di produzione del CACIOTTONE DI NORCIA IGP.
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999.
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016.
- D. Lgs 19 novembre 2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Nota ministeriale Masaf prot. n. 166361 del 20/03/2023 ad oggetto "etichettatura dei prodotti a IG e denominazione Ministero"
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.
- Reg. (UE) n. 1169/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.

	PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.	PDC 111 Rev. 0 Agosto 2024
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

2. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità.
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DO, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli.
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto Stesso.
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodottostesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
Autorità	Sono rappresentate dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza.
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla IGP.
OdC	Organismo di controllo autorizzato (3A PTA)
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf in breve) secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 49 del Reg. UE 2024/1143 e depositato presso il Masaf. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IGP e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
Indicazione geografica protetta (IGP)	Definizione dell'art. 46 del Reg. UE 2024/1143
Lotto di prova	Lotto di prodotto finito – ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il formaggio CACIOTTONE DI NORCIA IGP sul quale l'ODC effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità.
Produttore formaggio/Caseificatore Trasformatore	Soggetto riconosciuto che acquista latte da Raccoglitori latte e/o lo raccoglie/ritira direttamente dai produttori latte o da altri produttori formaggi per poi destinarlo alla trasformazione in CACIOTTONE DI NORCIA IGP.

	PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.	PDC 111 Rev. 0 Agosto 2024
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Stagionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come CACIOTTONE DI NORCIA IGP.
Porzionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di porzionatura e confezionamento del formaggio CACIOTTONE DI NORCIA IGP.
Intermediario	Soggetto riconosciuto che svolge esclusivamente l'attività di compravendita di formaggio atto a divenire CACIOTTONE DI NORCIA IGP da soggetti in controllo e che non effettua alcuna manipolazione sul prodotto ma che, eventualmente, provvede solo ad un magazzinaggio temporaneo dello stesso presso i propri impianti in accordo alla vigente normativa sanitaria. Qualora l'intermediario dovesse svolgere una o più attività riconducibili a quelle proprie del "Produttore formaggio/Caseificatore Trasformatore" e/o "Stagionatore" e/o "Porzionatore" così come precedentemente definiti, l'intermediario si assume anche gli obblighi e le responsabilità per tale/i attività.
Comitato di Certificazione	Organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CdC).
Certificazione di conformità	Atto mediante il quale l'ODC dichiara la conformità del prodotto CACIOTTONE DI NORCIA IGP all'omonimo Disciplinare di Produzione e che l'ODC rilascia agli operatori assoggettati ai controlli richiedenti la certificazione.
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del formaggio CACIOTTONE DI NORCIA IGP.
Stagionatura	Periodo (espresso in giorni) nel corso del quale il prodotto sosta in cella di stagionatura per assumere le caratteristiche fisico chimiche previste, che intercorre fra la fine della salatura e il primo lavaggio delle forme destinate alla vendita.

3. ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (caseifici, stagionatori e porzionatori) che intendono concorrere alla realizzazione del CACIOTTONE DI NORCIA IGP devono fare esplicita richiesta a 3A PTA tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (All.1 - - Richiesta iscrizione).

Con l'atto della presentazione della domanda di accesso al sistema a 3A PTA tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per il CACIOTTONE DI NORCIA IGP e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Si impegnano altresì a collaborare con l'Organismo di certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di trasporto e di vendita) e si impegnano (al momento della presentazione della richiesta) al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

Le specifiche procedure di registrazione sono dettagliate al successivo Cap. 6.

3.1 Modalità di presentazione delle domande.



PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

La Domanda di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata a 3A PTA:

- a) direttamente dal soggetto richiedente;
- b) dal Consorzio di Tutela, ove esistente, incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda.

L'adesione al sistema si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata a 3A PTA con le modalità definite al paragrafo 6.

4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, l'OdC verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa ed entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, qualora l'Azienda sia disponibile, pianifica una verifica ispettiva iniziale per il controllo dei requisiti a cui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento e l'iscrizione del soggetto nel relativo elenco dei soggetti riconosciuti predisposto per ciascuna tipologia di attività. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario. In caso di valutazione positiva, 3A PTA provvede a dar corso alla successiva fase di valutazione della rispondenza a quanto dichiarato e comunica l'accettazione della domanda di cui al punto 3 e, successivamente, il piano di verifica mediante il quale informa l'azienda circa il Responsabile del Gruppo di Valutazione proposto, i dettagli della verifica ispettiva.

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

- a) per i soggetti che effettuano **attività di trasformazione latte**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato del latte idoneo e non idoneo ed il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione;
- b) per i soggetti che effettuano **attività di stagionatura**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il rispetto dei requisiti del disciplinare (ad es. misurazione della temperatura e dell'umidità se stabilita dal disciplinare) e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- c) per i soggetti che effettuano **attività di porzionatura**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- d) per i soggetti che effettuano attività di intermediario: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto.

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

4.1 Lotto di Prova

Il lotto di Prova deve avere una consistenza di 4 forme in conformità al paragrafo 10.4.1 del presente PdC. Le Aziende che effettuano l'attività di trasformazione del latte e la stagionatura del prodotto, si impegnano a comunicare a 3A PTA la data di produzione del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni.

4.2 Controlli sul lotto di prova

Nel corso della visita iniziale di riconoscimento o a seguito della richiesta dell'operatore, l'OdC effettuerà, sul lotto di Prova, sia verifiche fisiche di tipo non distruttivo che verifiche analitiche di tipo distruttivo mediante apertura, prelievo e controllo di una forma appartenente al medesimo lotto di prova.

Non conformità rilevate sul lotto di Prova, compromettono il proseguimento dell'iter di certificazione (e la

	PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.	PDC 111 Rev. 0 Agosto 2024
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

marchiatura del lotto stesso) e comportano la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova su richiesta dell'operatore, ai fini di completare il riconoscimento.

N.B. In caso di esito conforme delle analisi sul lotto di prova l'OdC autorizza l'operatore alla commercializzazione del prodotto (a riconoscimento avvenuto, vedi §4.3).

4.3 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale, la documentazione prevista dal presente piano e i risultati delle eventuali analisi di laboratorio sul Lotto di prova, il soggetto all'interno di 3A PTA deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di certificazione, che delibera entro 15 gg, la proposta di inserimento dell'operatore nell'Elenco dei soggetti riconosciuti del CACIOTTONE DI NORCIA IGP. Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei pubblicato sul sito <https://www.parco3a.org/> e riceve da 3A PTA la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

NB: La mancata predisposizione, da parte dell'operatore, del lotto di prova al momento della visita iniziale di riconoscimento iniziale non pregiudica l'inserimento del medesimo operatore all'interno del sistema dei controlli ma esclusivamente la commercializzazione del primo lotto di prodotto, pertanto, l'operatore dovrà informare 3A PTA della prima produzione per la quale intende rivendicare la denominazione.

5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Qualora le situazioni descritte nella domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad esempio variazioni strutturali degli impianti produttivi, dell'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax/mail/PEC a 3A PTA) – entro 6 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla IGP. 3A PTA svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito Elenco dei soggetti riconosciuti. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da 3A PTA secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli.

6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente a 3A PTA almeno 7 giorni prima dell'evento (come per la domanda di adesione anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di tutela su specifica delega oppure, nel caso degli allevatori, anche dal caseificio/raccogliatore cliente). Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima a 3A PTA indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione. Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, la 3A PTA esegue, in corrispondenza della prima produzione, un'ispezione ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento. Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti



PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

da 3A PTA; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento. La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla IGP. La cancellazione dell'operatore dagli elenchi di 3A PTA potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della IGP per un periodo di 24 mesi. In tal caso la 3A PTA invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, la 3A PTA procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi di 3A PTA potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto è dichiarato fallito;

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito IGP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco della IGP senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del Comitato di Certificazione nel caso in cui non vi sia una modifica del CUA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi (cioè nei casi in cui al subentro di nuovo operatore, questo operi modifiche strutturali/gestionali sostanziali che mutano gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti), la 3A PTA pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

7. REQUISITI DI CONFORMITÀ

I requisiti di conformità verificati da 3A PTA per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione.

8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare le seguenti disposizioni.

8.1 Trasformazione latte (Produttore formaggio/Caseificatore, Trasformatore)

I Caseifici, ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato, rendono disponibili per i controlli di conformità:

- 1) Il **Registro di produzione/lavorazione** che consenta di verificare:
 - data di lavorazione del latte;
 - tipo (bovino, ovino) e quantità di latte lavorato;



PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

- serbatoio e temperatura di stoccaggio latte;
- percentuali di miscelazione fra latte bovino e ovino impiegati
- parametri di lavorazione (parametri di pastorizzazione, tipologia inoculo e caglio impiegati, temperature e tempi di cogolazione);
- quantità di prodotto ottenuto;
- processo di stufatura (temperatura)
- processo di salatura (data e tipologia della modalità di salatura)
- lotti di produzione assegnati.

2) **Cartelli/etichette/procedure** che permettano di identificare ed individuare le materie prime ed il prodotto finito in giacenza all'interno dello stabilimento (per il formaggio il tipo di prodotto, Lotto di produzione e data di produzione).

3) **Il Registro delle Non conformità e dei Reclami.**

Nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

8.2 Stagionatura

Gli Stagionatori predispongono un piano di autocontrollo aziendale (in allegato al presente PdC è proposto un piano di autocontrollo tipo – ALL.2 che potrà essere modificato e personalizzato dallo stagionatore ma che deve rispettare almeno le frequenze di controllo minime ivi indicate) dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche documentali e analitiche per il rispetto dei requisiti di cui alla tab.1 di cui nel seguito e rendono disponibili per i controlli di 3A PTA i documenti e le informazioni di seguito riportate:

1) **Registro di carico/scarico del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:

- data di ingresso nel locale di stagionatura;
- identificazione del caseificio produttore;
- data di produzione;
- quantità di prodotto in ingresso nel locale di stagionatura
- lotto del produttore;
- lotto eventualmente riassegnato;
- quantità di prodotto stagionato immessa nel circuito nelle tipologie previste dal Disciplinare (dolce, medio o riserva).

2) **Cartelli/etichette/ procedure** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stagionatura; da cui sia possibile risalire al:

- tipo di prodotto;
- lotto;
- data di produzione e identificazione caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto lavorazione/stagionatura).

3) **Scheda di AUTOCONTROLLO - valutazione interna** che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto e delle eventuali forme non conformi scartate. I requisiti esterni per l'autocontrollo saranno:

- forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta ed interni;
- struttura, colore della pasta, odore sapore.

	PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.	PDC 111 Rev. 0 Agosto 2024
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

4) Il Registro delle Non conformità e dei Reclami.

Nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

8.3 Porzionatori

Porzionatori ai fini dell' idoneità della IGP e della tracciabilità delle attività svolte su prodotto già certificato, devono disporre per i controlli di conformità:

1) **Registro di lavorazione (carico/scarico) del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente le seguenti informazioni:

- data di ingresso del prodotto certificato da sottoporre a porzionamento;
- identificazione del fornitore;
- data di porzionatura;
- quantità di prodotto acquistato;
- lotto del produttore;
- eventuale lotto riassegnato dal porzionatore;
- quantità di prodotto porzionato immesso nel circuito.

2) **Cartelli/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento; da cui sia possibile risalire al:

- tipo di prodotto;
- lotto;
- data di produzione e identificazione caseificio fornitore.

3) **Il registro delle non conformità e dei reclami.**

Nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

8.4 Intermediari

Intermediari ai fini dell' idoneità della IGP e della tracciabilità delle attività svolte, devono disporre per i controlli di conformità:

1) **Registro di lavorazione (carico/scarico) del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente le seguenti informazioni:

- data di acquisto del prodotto da sottoporre alle azioni di intermediazione;
- identificazione del fornitore;
- quantità di prodotto acquistato;
- lotto del produttore;
- lotto riassegnato dall'intermediario;
- q.tà di prodotto immesso nel circuito.

2) **Cartelli/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno del locale; da cui sia possibile risalire al:

- tipologia di prodotto da porzionare/porzionato (dolce, medio, riserva);
- lotto;

	PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.	PDC 111 Rev. 0 Agosto 2024
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

- data di produzione e identificazione azienda fornitrice.

3) Il registro delle non conformità e dei reclami.

Nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A 3A PTA

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte di 3A PTA ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere al proprio OdC le informazioni periodiche contenute nell'allegata Tab. 2.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, la 3A PTA solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, la 3A PTA effettuerà una verifica ispettiva supplementare (che potrà, vista la natura dei dati richiesti, essere anche eseguita da remoto se il sistema informatico dell'Azienda lo consente) per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

10. CONTROLLI DI 3A PTA PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

La 3A PTA, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente *Piano dei Controlli*, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.3.

In particolare, la 3A PTA verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione e dei parametri del prodotto finito previsti dal Disciplinare di produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare a 3A PTA nel corso dell'anno (vedi tab. 2 di cui al punto 9) che sui documenti (registri, schede di lavorazione, ecc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili a 3A PTA nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette

La 3A PTA verificherà la conformità al disciplinare di produzione delle etichette, della designazione e della presentazione della DO, preventivamente alla sua immissione in commercio durante la normale attività di valutazione in azienda sia nelle verifiche preliminari sia in quelle di sorveglianza.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della IGP gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente" seguita dalla parola ITALIA o dalla bandiera italiana.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di 3A PTA, il Consorzio di tutela riconosciuto, nell'esercizio delle funzioni di tutela del CACIOTTONE DI NORCIA IGP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione



PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego delle medesime da parte degli operatori.

10.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli del CACIOTTONE DI NORCIA IGP. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte di 3A PTA.

10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Sono ulteriori controlli effettuati da 3A PTA a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva tab. 5 Elenco non conformità;
- eventi per i quali la 3A PTA ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in quest' caso la 3A PTA dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso a 3A PTA le informazioni periodiche di cui all'allegata Tab. 2.

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

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito di cui alla tab. 1, vengono effettuati da 3A PTA controlli fisici ed analitici.

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

Ciascun campione finale di prelevamento sarà suddiviso in quattro aliquote omogenee delle quali una viene lasciata all'operatore, una viene inviata al laboratorio di analisi e due vengono conservate da 3A PTA per l'eventuale revisione (anche quest'ultime aliquote possono essere inviate al laboratorio di prima istanza).

10.4.1 Certificazione a campione

La 3A PTA effettua presso gli operatori della filiera interessati (caseificatori con stagionatura e stagionatori) prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata che tiene conto dei volumi di prodotto ottenuto/lavorato.

La numerosità dei prelievi viene indicata nella tabella di seguito riportata:

OPERATORE RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE	NUMERO PRELIEVI / ANNO
da 1 a 5.000 forme prodotte	1
da 5.001 a 10.000 forme prodotte	2
oltre 10.000 forme prodotte	3

	PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.	PDC 111 Rev. 0 Agosto 2024
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Ogni Stagionatore iscritto, che intende destinare il formaggio prodotto al circuito CACIOTTONE DI NORCIA IGP, invia a 3A PTA la richiesta di prelievo da intendersi semplicemente come “disponibilità di prodotto”. Tale richiesta deve essere trasmessa a 3A PTA e pervenire a quest’ultima almeno 5 giorni lavorativi prima della data indicata nella richiesta di prelievo. 3A PTA, verificata la conformità della documentazione allegata alla richiesta in questione, procederà alla programmazione delle attività di prelievo. Il lotto di prodotto, distinto in funzione della durata della stagionatura nella tipologia “Dolce” / “Medio” / “Riserva”, verrà prelevato presso lo stagionatore ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti previsti dall'art. 2 del Disciplinare di produzione applicabile, prima di poter essere conferito al porzionatore/confezionatore di riferimento. Lo stagionatore, **successivamente al ricevimento del primo esito conforme del “lotto di prova” di cui al precedente punto 4.1 da parte di 3A PTA**, potrà conferire/vendere partite o lotti di prodotto, poiché non trattasi di certificazione “lotto per lotto”.

Il numero dei campioni da valutare è riferito ad un singolo lotto selezionato a campione prelevando quello più rappresentativo in termini di numerosità delle forme. Ciascun campione è ottenuto prelevando 4 forme da un lotto che abbia superato il periodo minimo di stagionatura in base alla tipologia di formaggio prodotto potenzialmente IGP. Il campione è quindi suddiviso in 4 aliquote (ciascuna corrispondente ad una forma): 1 aliquota lasciata in azienda, 1 inviata al laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove, 2 rappresentano il contro campione di 3A PTA. Nel caso in cui i prelievi da effettuare siano uguali o maggiori di 2 all’anno, i campioni derivanti da tale operazione saranno presi da lotti diversi ottenuti da giorni dell’anno diversi. Le analisi metriche e sensoriali (es. forma, peso, dimensioni, pasta, gusto, crosta e le caratteristiche organolettiche), sono effettuate in loco dall’Ispettore incaricato da 3A PTA.

Il rilascio della prima certificazione di conformità al positivo esito dei riscontri analitici/sensoriali effettuati consentirà all’operatore l’immissione al consumo dei lotti successivamente prodotti. In caso di non conformità analitica l’operatore può richiedere entro sei giorni dal ricevimento del referto la ripetizione dell’analisi sull’unità campionaria rimasta di proprietà di 3A PTA. L’operatore ha la facoltà di richiedere la revisione dell’analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi. Le specifiche informazioni inerenti le ripetizioni delle analisi vengono dettagliate al successivo paragrafo 12. L’operatore è tenuto a non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate. Qualora venga confermata la non conformità, per uno o più dei requisiti disciplinati o nel caso di assenza di ripetizione dell’analisi, 3A PTA richiederà l’esclusione dal circuito della denominazione di tutto il prodotto proveniente dal lotto oggetto di campionamento.

A seguito di esito conforme delle prove effettuate sul campione prelevato il Comitato di Certificazione delibererà la trasmissione dell’esito positivo del lotto oggetto di prelievo; 3A PTA trasmette quindi l’esito positivo all’operatore richiedente il prelievo.

10.4.2 Notifica risultati analitici

La 3A PTA ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l’esito al richiedente.

	PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.	PDC 111 Rev. 0 Agosto 2024
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	La 3A PTA comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della copia del rapporto di prova
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	La 3A PTA notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova la 3A PTA considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

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

Per la gestione delle non conformità accertate da 3A PTA a seguito delle verifiche sul prodotto si rimanda al paragrafo 13.

11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA 3A PTA

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo di 3A PTA viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore di 3A PTA e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo o altri metodi di firma o sottoscrizione digitale o simili purché sia garantita l'identità del soggetto che riceve il verbale.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:

- data e luogo del prelievo;
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota (almeno 200g per aliquota);
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio.



PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

12. REVISIONE DELL'ANALISI

In caso di esito non conforme la 3A PTA comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito del CACIOTTONE DI NORCIA IGP.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta da 3A PTA presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente (trattasi comunque sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati di cui può avvalersi la 3A PTA).

È compito di 3A PTA informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito DO – la 3A PTA procede come da paragrafo 13.

13. NON CONFORMITÀ

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato da 3A PTA, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati da 3A PTA dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore con un provvedimento che può prevedere:

- **Misura di Controllo Rinforzato (MCR):** ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);
- **esclusione del prodotto dal circuito IGP:** provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la IGP fino al ripristino delle condizioni di conformità;
- **richiesta e/o aggiornamento della documentazione:** provvedimento con il quale la 3A PTA richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento.

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

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

13.1 NC rilevate da 3A PTA nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da 3A PTA nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.3) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12).



PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

14. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure della 3A PTA hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, 3A PTA prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

14.1 Reclami

La procedura di gestione del reclamo è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" nella versione vigente pubblicato al link <https://www.parco3a.org/pagine/certificazione-regolamentata-dop-e-igp> e che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. L'esito delle indagini necessarie in fase di gestione del reclamo e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte della 3A PTA.

14.2 Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi da 3A PTA. La procedura di gestione del ricorso è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" nella versione vigente pubblicato al link <https://www.parco3a.org/pagine/certificazione-regolamentata-dop-e-igp> e che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. Il ricorso dovrà essere presentato dal ricorrente entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da 3A PTA per cui dissente ed inviato alla Giunta d'Appello di 3A PTA. La Giunta d'Appello è un organo collegiale la cui composizione ed il funzionamento è dettagliato nella documentazione del Sistema Qualità di 3A PTA. La decisione relativa ai ricorsi deve essere presa dalla Giunta d'Appello entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per 3A PTA e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

14.3 Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro di competenza territoriale.

15 ALLEGATI

ALLEGATO A0: tariffario

ALLEGATO 01: richiesta iscrizione

ALLEGATO 02: facsimile autocontrollo

ALLEGATO 03: comunicazione mensile latte e formaggio

ALLEGATO 04: comunicazione dei dati di produzione e commercializzazione

ALLEGATO 05: registro acquisti, conferimenti e scarico

ALLEGATO 06: registro produttori formaggio

ALLEGATO 07: registro stagionatori

ALLEGATO 08: registro porzionatore-confezionatore



**PIANO DEI CONTROLLI
CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.**

**PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

ALLEGATO 09: separazione delle linee

ALLEGATO 10: richiesta prelievo

ALLEGATO 11: esito analisi

	PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.	PDC 111 Rev. 0 Agosto 2024
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Tab.1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	Dettaglio requisito	Cod. Req.	RIF. DISCIPL
Caseificio	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.3 del disciplinare di produzione	C01	Art. 3
Caseificio	Trattamento del latte	Prodotto con latte bovino (non inferiore al 90% e non superiore al 95%) e latte ovino (non inferiore al 5 % e non superiore al 10%) pastorizzato. Trattamento di pastorizzazione tra i 70°C e i 73° C per un intervallo di tempo tra i 37 e i 75 secondi.	C02	Art.5
Caseificio	Tecniche di lavorazione	Il latte viene inoculato per "inoculo diretto" di streptococchi e lattobacilli e viene coagulato con caglio di vitello.	C03	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione	Raggiungimento di una temperatura di coagulazione tra i 35°C e 40 °C entro un massimo di 35 minuti.	C04	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione	Rottura della cagliata che si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un "chicco di mais".	C05	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione	La cagliata ottenuta viene trasferita negli stampi. La forma viene sottoposta a stufatura di 35-40°C e ribaltata 3-4 volte.	C06	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione	La salatura è effettuata mediante immersione in salamoia (concentrazione 16-21°Be) da un minimo di 24 ore fino a 36 ore oppure mediante salatura a secco	C07	Art.5
Caseificio	Identificazione e rintracciabilità	Il formaggio idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal formaggio non idoneo	C08	Art.4
Stagionatore	Ambiente di stagionatura	Avviene in celle o altro ambiente conforme alla normativa	D01	Art. 5
Stagionatore	Tempo di stagionatura per il Caciottone di Norcia IGP tipologia "Dolce"	Durata variabile tra un minimo di 20 giorni e un massimo di 60 giorni	D02	Art. 5



PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Stagionatore	Tempo di stagionatura per il Caciottone di Norcia IGP tipologia "Medio"	Durata variabile tra un minimo di 61 giorni e un massimo di 120 giorni	D03	Art.5
Stagionatore	Tempo di stagionatura per il Caciottone di Norcia IGP tipologia "Riserva"	Durata variabile tra un minimo di 121 giorni e un massimo di 365 giorni	D04	Art.5
Stagionatore	Lavorazioni alla stagionatura	È consentito sottoporre le forme a lavorazioni con resine o cere (sia prima che dopo la stagionatura)	D05	Art.5
Stagionatore	Caratteristiche del prodotto Caciottone di Norcia "Dolce stagionato"	Formaggio a latte bovino ed ovino pastorizzato; Forma: cilindrica a scalzo dritto con facce arrotondate; Dimensioni: diametro del piatto 20-22 cm, altezza dello scalzo tra i 9 cm e 11 cm; Peso: 3,2 kg ± 12 % (da 2,8 kg a 3,6 kg); Colore della pasta: colore bianco tendente al giallo paglierino; Struttura della pasta: morbida e burrosa, con leggera occhiatura da distacco; Confezione esterna: crosta liscia, lavata, sottile tendente al giallo paglierino; Sapore: fragrante, aromatico con un retrogusto caratteristico di panna; Aroma: lattico e/o lattico cotto e/o burro cotto; Proteine sulla sostanza secca: uguale o superiore al 37 %; Grasso sulla sostanza secca: uguale o superiore al 46 %; Cloruro di sodio sulla sostanza secca: uguale o superiore a 2,10%; Tempo di stagionatura: da 20 giorni a 60 giorni Umidità: uguale o superiore al 31 %	D06	Art. 2
Stagionatore	Caratteristiche del prodotto Caciottone di Norcia "Medio stagionato"	Coincide con "Dettaglio requisito" applicabile al Caciottone di Norcia "Dolce stagionato" ad eccezione dei seguenti: Tempo di stagionatura: da 61 giorni a 120 giorni Umidità: uguale o superiore al 23 %	D07	Art. 2



PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Stagionatore	Caratteristiche del prodotto Caciottone di Norcia "Riserva stagionato"	Coincide con "Dettaglio requisito" applicabile al Caciottone di Norcia "Dolce stagionato" ad eccezione dei seguenti: Tempo di stagionatura: da 121 giorni a 365 giorni Umidità: uguale o superiore al 21 %	D08	Art. 2
Stagionatore	Etichettatura e confezionamento Caciottone di Norcia IGP	Apposizione del contrassegno-logo come riportato all'art. 8 del disciplinare di produzione. Il contrassegno-logo del formaggio IGP Caciottone di Norcia è costituito dalla dicitura "Caciottone di Norcia IGP" con la preposizione "di" inserita in una figura circolare di sfondo pieno. Il tipo di carattere è Souvenir Medium Demi e le specifiche dei colori-pantoni utilizzati nel contrassegno-logo sono Reflex Blue. È ammesso l'uso del contrassegno-logo in scala grigi o monocromatico.	D09	Art. 8
Stagionatore	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal prodotto non idoneo	D10	Art. 4
Stagionatore	Autocontrollo	Predisposizione, registrazione e attuazione del piano di autocontrollo	D11	
Porzionatore	Acquisto forme	Solo da soggetti iscritti al circuito	E01	Art. 4
Porzionatore	Etichettatura e confezionamento	Il medesimo contrassegno-logo deve essere riprodotto sul prodotto intero e/o porzionato/confezionato.	E02	Art. 8
Porzionatore	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal prodotto non idoneo	E03	Art. 4
Intermediario	Acquisto e trasporto materiale	Solo da soggetti iscritti al circuito	F01	Art.4
Intermediario	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal prodotto non idoneo	F02	Art.4

	PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.	PDC 111 Rev. 0 Agosto 2024
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Tab.2. Comunicazione periodiche operatori

OPERATORE DELLA FILIERA	INFORMAZIONI PERIODICHE	Vedi ALLEGATO	FREQUENZA
PRODUTTORE FORMAGGIO (CASEIFICIO)	<i>Dichiarazione latte a IGP lavorato</i>	<i>All. 06</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	<i>Dichiarazione prodotto ottenuto (Forme e Kg)</i>	<i>All. 06</i>	
	<i>Dichiarazione prodotto venduto non stagionato diviso per stagionatore (Forme e Kg)</i>	<i>All. 06</i>	
CASEIFICIO CON STAGIONATURA E STAGIONATORE	<i>Dichiarazione Formaggio IGP acquistato da stagionare</i>	<i>All. 05</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
	<i>Dichiarazione prodotto stagionato commercializzato (Forme e Kg)</i>	<i>All. 06 -All. 7</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
PORZIONATORE	<i>Dichiarazione prodotto acquistato (Forme Kg) diviso per fornitore</i>	<i>All. 05</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
	<i>Dichiarazione prodotto porzionato commercializzato (Kg)</i>	<i>All. 08</i>	
INTERMEDIARIO	<i>Dichiarazione prodotto acquistato (Forme Kg) diviso per fornitore</i>	<i>All. 05</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
	<i>Dichiarazione prodotto commercializzato (Kg)</i>	<i>All. 05</i>	

Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso il raccogliatore/caseificio di riferimento



**PIANO DEI CONTROLLI
CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.**

**PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Tab.3. Frequenza delle visite

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
PRODUTTORE/CASEIFICIO	100%
INTERMEDIARIO	100%
STAGIONATORE	100%
PORZIONATORE	100%

Il 33% corrisponde ad una visita ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una visita ispettiva all'anno.

Il numero delle visite ispettive annuali a carico degli stagionatori sarà opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi secondo le seguenti tabelle:

Tab. 3.1

OPERATORE DI FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	VISITE ISPETTIVE/ANNO
STAGIONATORE	da 1 a 5.000 forme prodotte	1
	da 5.001 a 10.000 forme prodotte	2
	oltre 10.000 forme prodotte	3

Tab. 4 Frequenza controlli analitici

OPERATORE DI FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	VISITE ISPETTIVE/ANNO
CASEIFICIO CON STAGIONATURA O STAGIONATORE	da 1 a 5.000 forme prodotte	1
	da 5.001 a 10.000 forme prodotte	2
	oltre 10.000 forme prodotte	3



**PIANO DEI CONTROLLI
CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.**

**PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Tab. 5 Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti

Fase del processo (operatore)	ID	Categoria requisito adempimento	Codice req.	NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC	Azione 3A PTA
Trasformatore latte (Caseificio)	01	Identificazione e rintracciabilità		G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito IGP	MRC
Trasformatore latte (Caseificio)	02	Tipologia di latte utilizzato non conforme al disciplinare		G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito IGP	MRC
Trasformatore latte (Caseificio)	03	Utilizzo di latte bovino e ovino nelle proporzioni previste all'art. 5 del Disciplinare		G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito IGP	MRC
Trasformatore latte (Caseificio)	04	Tecniche di lavorazione del prodotto non conformi		G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito IGP	MRC
Stagionatore	05	Identificazione e rintracciabilità		G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP	MRC
Stagionatore	06	Acquisto forme da soggetti non iscritti al circuito		G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP	MRC
Stagionatore	07	Ambiente di stagionatura non conforme		G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP	MRC
Stagionatore	08	Tempo di stagionatura minima non rispettato		G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP	MRC
Stagionatore	09	Lavorazioni prima o dopo la stagionatura con prodotti non conformi		G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP	MRC



**PIANO DEI CONTROLLI
CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.**

**PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Stagionatore	10	Caratteristiche fisiche, chimiche organolettiche del prodotto non conformi		G	Esclusione del prodotto dal circuito IGP	MRC
Stagionatore	11	Etichettatura e confezionamento non conforme ma non ancora utilizzati sul prodotto finito		L	Eliminazione delle etichette non conformi e trasmissione a 3A PTA delle etichette conformi	Verifica etichette trasmesse
Stagionatore	12	Etichettatura e confezionamento non conforme già utilizzati sul prodotto finito		G	Eliminazione delle etichette non conformi; utilizzo di etichette conformi, rietichettatura del prodotto in giacenza	MCR
Stagionatore	13	Procedure di autocontrollo incomplete o imprecise o parzialmente applicate		L	Richiesta adeguamento procedure di autocontrollo	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo
Stagionatore	14	Procedure di autocontrollo assenti o non applicate		G	Esclusione del prodotto e richiesta adeguamento procedure di autocontrollo	MCR per verifica implementazione delle procedure di autocontrollo
Porzionatore	15	Acquisto forme da soggetti non iscritti al circuito		G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito IGP	MRC
Porzionatore	16	Etichettatura e confezionamento non conforme ma non ancora utilizzati sul prodotto finito		L	Eliminazione delle etichette non conformi e trasmissione a 3A PTA delle etichette conformi	Verifica etichette trasmesse
Porzionatore	17	Etichettatura e confezionamento non conforme già utilizzati sul prodotto finito		G	Eliminazione delle etichette non conformi, Utilizzo di etichette conformi, rietichettatura del prodotto in giacenza	MRC



PIANO DEI CONTROLLI CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

	Porzionatore	18	Identificazione e rintracciabilità		G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito IGP	MRC
	Intermediario	19	Acquisto di prodotto o formaggio da soggetti non iscritti al circuito		G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito IGP	MRC
	Intermediario	20	Identificazione e rintracciabilità		G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito IGP	MRC
	Caseificio	21	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al riconoscimento	<i>Punto 5 del piano</i>	L	Eventuale richiesta integrativa di documentazione	Verifica della documentazione inviata
	Stagionatore	22					
	Porzionatore	23					
	Intermediario	24					
TUTTE LE	Caseificio	25	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al riconoscimento	<i>Punto 5 del piano</i>	G (*)	Eventuale richiesta integrativa di documentazione	Verifica della documentazione inviata
	Stagionatore	26					
	Porzionatore	27					
	Intermediario	28					
TUTTE LE FASI	Caseificio	29	Comunicazioni periodiche	<i>Punto 9 del piano e tab. 2</i>	L	Richiesta all'operatore di trasmissione delle informazioni periodiche	Verifica della documentazione Inviata
	Stagionatore	30					
	Porzionatore	31					
	Intermediario	32					
TUTTE LE FASI	Caseificio	33	Aggiornamento, gestione della documentazione (registri, schede di lavorazione, elenchi, ecc.) imprecisa senza perdita di tracciabilità	<i>Punto 8 del piano</i>	L	Richiesta di aggiornamento della documentazione	Verifica e Aggiornamento da parte dell'operatore
	Stagionatore	34					
	Porzionatore	35					
	Intermediario	36					

(*) Nell'ipotesi in cui le modifiche non siano conformi al disciplinare di produzione. In tal caso si procede all'esclusione del prodotto dal circuito a IGP.