

# **Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta**

## **“Grana Padano”**

**DPC 001**

## Indice

Indice.....	2
1 - Premessa.....	4
2 - Scopo e campo di applicazione .....	4
3 - Documenti di riferimento .....	4
4 – Definizioni, abbreviazioni e precisazioni.....	5
4.1 - Definizioni.....	5
4.2 - Abbreviazioni.....	7
5 - Accesso al sistema di controllo e certificazione .....	7
5.1 - Modalità di accesso.....	7
5.2 - Prima adesione Produttori latte (Allevamenti) e Raccoglitori latte .....	8
5.3 - Prima adesione Caseifici (Trasformatori), Stagionatori, Grattugiatori.....	8
5.4 - Procedura di riconoscimento .....	8
5.4.1 - Valutazione documentale della richiesta di prima adesione.....	8
5.4.2 - Verifica di riconoscimento .....	9
5.4.3 - Validità del riconoscimento .....	10
5.5 - Variazione delle situazioni di riconoscimento .....	10
5.5.1 - Subentro al Riconoscimento .....	10
5.6 - Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi.....	10
6 - RegISTRAZIONI, obblighi e autocontrollo da parte dei Soggetti riconosciuti.....	11
6.1 - Obblighi generali.....	11
6.2 - Obblighi specifici.....	12
6.2.1 - Produttori Latte (Allevamenti).....	12
6.2.2 - Raccoglitori Latte/Caseificio (per la fase di raccolta latte).....	12
6.2.3 – Caseificio (Trasformatore).....	13
6.2.4 – Stagionatore.....	14
6.2.5 – Grattugiatore (Confezionatore).....	15
7 - Adempimenti dei soggetti riconosciuti .....	15
7.1 - Documentazione dell'attività .....	15
7.2 - Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA .....	15
7.3 – Prescrizioni .....	17
7.3.1 – Separazione produzione DOP rispetto alle produzioni similari.....	17
7.3.2 – Impianti per il trattamento del latte avviato alla DOP.....	18
7.3.3 – Prescrizioni relative al siero innesto naturale ed all'aggiunta di batteri lattici .....	18
7.3.4 – Impianti per la produzione di Grana Padano grattugiato e delle tipologie senza crosta .....	19
8 - Sorveglianza .....	20
8.1 - Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli.....	20
8.1.1 - Sorveglianza Produttori Latte (Allevamenti).....	21
8.1.2 - Sorveglianza Raccoglitori latte, Caseifici (Trasformatori).....	21
8.1.3 - Stagionatori.....	22
8.1.4 - Sorveglianza Grattugiatori.....	23
8.2 - Sorveglianza analitica sul prodotto.....	23
8.2.1 - Sorveglianza analitica in autocontrollo.....	23
8.2.2 - Sorveglianza analitica CSQA.....	25

8.3 – Sicurezza .....	26
9 - Gestione delle non conformità .....	26
9.1 - Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera .....	26
9.2 - Gestione delle non conformità da parte di CSQA .....	26
10 - Reclami e ricorsi.....	27
11 - Attività di affiancamento degli ispettori CSQA da parte dell'ente di accreditamento e/o delle autorità competenti.....	27
12 - Riservatezza .....	27
13 - Pubblicità .....	28
14 – Presentazione del prodotto .....	28
15 - Requisiti di Conformità .....	28
16 - Schema dei controlli.....	29
16.1 – Produttore latte (Allevamento) .....	29
16.2 – Raccoglitore latte .....	31
16.3 – Caseificio (Trasformatore) .....	33
16.4 - Stagionatori .....	38
16.5 - Grattugiatori.....	41
Appendice A - Elenco modulistica.....	43
A1 - Modulistica obbligatoria.....	43
A2 - Modulistica indicativa .....	43

## 1 - Premessa

Il Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della denominazione di origine protetta (DOP) o della indicazione geografica protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che la rispondenza ai requisiti disciplinati sia controllata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per il formaggio a denominazione di origine protetta Grana Padano ai sensi dell'art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'art. 14 della legge n. 526/99, ha definito il presente documento - DPC 001 - come guida per lo svolgimento delle attività di controllo della filiera e della denominazione.

Il presente Piano dei Controlli (nel seguito Piano o DPC001), redatto sulla base del Disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e trasmesso ai competenti Servizi dell'Unione Europea, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i segni distintivi della DOP Grana Padano.

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

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalle attività di autocontrollo dei soggetti della filiera disciplinata sono originate le relative registrazioni; queste registrazioni sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive (ispezioni) effettuate da CSQA.

Pertanto i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente la documentazione di autocontrollo, rendendola disponibile ai controlli di conformità svolti da CSQA.

## 2 - Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli, DPC001, persegue la finalità di identificare ed assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Grana Padano" e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti della filiera che intendono avvalersi di tale denominazione.

Tali soggetti sono costituiti dagli Produttori latte (Allevamenti), dai Raccoglitori latte, dai Caseifici (Trasformatori), dagli Stagionatori e dai Grattugiatori, così come definiti al successivo paragrafo 4.1.

## 3 - Documenti di riferimento

- D.L.vo 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;
- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- Decreto 7 aprile 2015, n. 2337 – Modalità di applicazione dell'articolo 151, del reg. (UE) n 1308/2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, per quanto concerne le dichiarazioni obbligatorie nel settore del latte e dei prodotti lattiero-caseari;
- Legge n. 128/98 legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53, così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526, legge comunitaria 1999;
- Nota MIPAAF n. 22966 del 30/11/2007 Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- Nota MIPAAFT n.11924 del 3 agosto 2018, la N°12812 del 4 settembre 2018 e N°13289 del 11 settembre 2018 aventi come oggetto: "Modifica denominazione Mipaaf in Mipaaf su prodotti a indicazione geografica";
- Nota MIPAAF n. 14769 del 17 ottobre 2019, avente come oggetto DL 21 settembre 2019, n. 104, che consente l'utilizzo alternativo di entrambe le denominazioni per fare riferimento al Ministero, sia per esteso e sia nell'acronimo;

- Regolamento (UE) n. 1169/2011, pubblicato in data 22 novembre 2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti;
- Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18.12.2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione, alla provenienza delle materie prime, alle norme procedurali ed alle norme transitorie;
- Regolamento (UE) n. 665/2014 della Commissione del 11.03.2014 che completa il regolamento (UE) n. 1151/2012 per quanto riguarda l'uso dell'indicazione facoltativa di qualità "prodotto di montagna";
- Regolamento (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13.06.2014 recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012;
- Regolamento (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, benessere animale, sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.
- Regolamento (UE) n. 2017/1017 della Commissione del 15 giugno 2017 che modifica il regolamento (UE) n. 68/2013 concernente il catalogo delle materie prime per mangimi.
- Regolamento (CE) n. 1831/2003 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 22 settembre 2003 sugli additivi destinati all'alimentazione animale.
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 2019/1670 della Commissione dell'1 ottobre 2019 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare della denominazione di origine protetta Grana Padano;
- Regolamento (CE) n. 852/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento (CE) n. 853/04 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento (CE) n.178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio del 28 gennaio 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;
- Regolamento (CEE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'art. 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura";
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 "Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";

## 4 – Definizioni, abbreviazioni e precisazioni

### 4.1 - Definizioni

- **Affioramento naturale:** separazione della materia grassa del latte conseguita esclusivamente mediante riposo della materia prima in appositi contenitori.
- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del formaggio Grana Padano, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.
- **Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali, Regione interessate, Province autonome di Trento e Bolzano, Consorzio di Tutela incaricato.
- **Battitore:** personale tecnico indipendente dai soggetti della filiera disciplinata e dai richiedenti la marchiatura, qualificato per le operazioni di espertizzazione del formaggio ed iscritto in apposito registro tenuto dal Consorzio di Tutela incaricato.
- **Caldia a campana rovesciata:** contenitore tradizionale a doppio fondo, in rame o con rivestimento interno in rame, ove avviene la coagulazione del latte, la rottura della cagliata, la cottura e la giacenza della pasta sotto siero; ha forma di campana rovesciata e capacità tale da permettere di ricavare, al massimo, due forme di formaggio Grana Padano.
- **Caseificio:** soggetto riconosciuto che trasforma il latte idoneo alla denominazione apponendo sul formaggio ottenuto il marchio di origine e gli elementi identificativi della denominazione Grana Padano.

- **Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un processo e/o un prodotto agroalimentare sono conformi a requisiti specificati in un disciplinare approvato dalle competenti Autorità.
- **Consorzio di Tutela:** Consorzio per la Tutela del Formaggio Grana Padano, incaricato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi della legge 21 dicembre 1999 n. 526, con particolare riferimento all'articolo 14.
- **Controllo di Conformità:** atto mediante il quale CSQA accerta il rispetto dei requisiti di conformità del formaggio Grana Padano specificati nel relativo disciplinare, ai fini della certificazione di conformità.
- **Disciplinare:** documento che specifica i requisiti della denominazione “Grana Padano” e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, le modalità di ottenimento e le caratteristiche del prodotto.
- **Espertizzazione:** attività di accertamento della qualità del prodotto finito effettuata dai battitori.
- **Foraggio:** alimento per bestiame erbivoro contenente la parte vegetativa delle piante stabilite dall'articolo 4 del Disciplinare di produzione. Qualsiasi altro alimento ammesso dal disciplinare che non rientra nella categoria dei foraggi viene definito “mangime”.
- **Formaggio simile:** Prodotto proveniente da latte privo dei requisiti previsti per la DOP, privo di segni distintivi di qualsiasi DOP, la cui consistenza, l'aspetto proposto al consumatore, il conseguente utilizzo alimentare o le modalità di ottenimento possono essere confusi con il Grana Padano DOP, indipendente da forma, peso e dimensioni. Non devono intendersi produzioni similari altre produzioni casearie ottenute da materia prima diversa dal latte.
- **Grana Padano DOP:** formaggio ottenuto nel rispetto della disciplina, recante il marchio a fuoco distintivo della denominazione di origine protetta e avente almeno 9 mesi effettivi di età; l'età viene calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia identificabile esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stata ottenuta la partita, a partire dal quale devono essere calcolati i 9 mesi di età affinché il prodotto possa essere considerato completamente conforme alla DOP.
- **Grattugiato:** Soggetto riconosciuto che, impiegando formaggio certificato Grana Padano DOP, ottiene il prodotto DOP nella tipologia grattugiato e/o nelle tipologie a questa assimilate. Sono assimilate alla tipologia grattugiato tutte le tipologie di prodotto confezionato private della crosta (quali bocconcini, tranci non muniti di crosta, scaglie o simili).
- **Latte crudo:** latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di vacche, non sottoposto ad una temperatura superiore a 40°C né ad un trattamento avente effetto equivalente e non modificato nella sua composizione con sottrazione o aggiunta di suoi costituenti naturali mediante qualsiasi tipologia di trattamento.
- **Lavorazione conto terzi (o in affitto):** produzione effettuata su richiesta di un committente mediante impiego di latte fornito dal medesimo committente, cui viene successivamente ceduto il corrispondente formaggio, identificato all'origine con contrassegni della DOP Grana Padano e la matricola identificativa del caseificio che ha eseguito la trasformazione. Nella prassi viene comunemente definita anche “conto lavorazione”. Queste lavorazioni non sono ammesse dalla disciplina.
- **Lotto:** “insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)” nel caso del Grana Padano ci si riferisce al quantitativo di formaggio derivante da una partita mensile avente caratteristiche omogenee; caratteristiche minime di omogeneità sono il codice del caseificio (matricola), l'anno ed il mese di produzione. Il lotto può essere costituito da una intera partita mensile o da una sua frazione.
- **Marchio identificativo:** contrassegno, di cui all'Articolo 8 del disciplinare di produzione.
- **Massa di latte:** volume di latte omogeneo per caratteristiche compositive o fase tecnologica o tracciabilità interna.
- **Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare di produzione e nel Piano dei controlli. Le non conformità si considerano gravi quando sono causa di pregiudizio irrimediabile per la conformità del prodotto o la rintracciabilità delle produzioni.
- **Partita (o partita mensile):** insieme del formaggio prodotto da un caseificio, dal primo all'ultimo giorno del mese, identificato dal codice attribuito al caseificio (matricola), dai codici distintivi del mese e dell'anno di produzione e dalla serie numerica delle placche di caseina applicate nel periodo.

- **Prodotto finito:** formaggio ottenuto in conformità ai requisiti previsti, identificato con il contrassegno distintivo (marchio a fuoco) della DOP Grana Padano.
- **Prodotto idoneo alla DOP Grana Padano:** formaggio ottenuto in conformità ai requisiti previsti, suscettibile di essere successivamente identificato con il marchio a fuoco DOP Grana Padano.
- **Produttore latte:** Soggetto riconosciuto che mediante l'allevamento di vacche fornisce al primo acquirente (raccoglitore o trasformatore), latte idoneo alla preparazione del formaggio Grana Padano DOP.
- **Raccoglitore latte:** Soggetto riconosciuto e controllato, iscritto come primo acquirente del latte nell'apposito "Albo degli Acquirenti" previsto dalla normativa, che effettua attività di intermediazione commerciale tra due soggetti riconosciuti in merito alle forniture di latte idoneo alla DOP Grana Padano, con o senza attività di stoccaggio.
- **Richiedente:** Soggetto della filiera disciplinata che richiede l'accesso al sistema di controllo e certificazione ai fini della DOP Grana Padano.
- **Siero innesto naturale:** siero innesto ottenuto dalla fermentazione del siero dolce della lavorazione precedente.
- **Sistema automatico di mungitura a libero accesso:** impianto di produzione del latte che consente la fase di mungitura senza alcun intervento manuale da parte di un Operatore, privo di qualsivoglia sistema coercitivo degli accessi (es.: sistemi di forzatura che fanno leva sulle esigenze alimentari e/o di riposo delle bovine, ecc.) e rispettoso delle caratteristiche casearie del latte.
- **Soggetto riconosciuto:** Soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della DOP Grana Padano per le attività effettuate presso i siti produttivi identificati ai fini della denominazione.
- **Stagionatore:** soggetto riconosciuto che ospita formaggio atto a divenire Grana Padano presso locali idonei e alle temperature previste e/o che porta il formaggio Grana Padano marchiato all'origine alla stagionatura minima di 9 mesi.
- **Tradizionale:** come da definizione del Regolamento (UE) n. 1151/2012.
- **Trasportatore latte:** soggetto che effettua il servizio di raccolta, trasporto e consegna al destinatario di latte idoneo alla DOP senza stoccaggio intermedio e senza intervenire nella compravendita della materia prima.

#### 4.2 - Abbreviazioni

**MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,

**ICQRF:** Ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari

**MOD:** Modello predisposto da CSQA, vedere in seguito Appendice A per l'elenco di tutti i modelli proposti,

**ID:** Nello schema dei controlli (paragrafo 16), numero identificativo di ogni singola riga,

**A / D / I / S:** nello schema dei controlli (paragrafo 16), identificazione di controllo di tipo analitico (A), documentale (D), ispettivo (I) o strumentale cioè di misurazione diretta (S),

**VIS:** Nello schema, Verifica Ispettiva Supplementare, - **VDO:** Nello schema, Verifica Documentale,

**DOP:** Denominazione di Origine Protetta,

**NC:** Non conformità,

**AC:** Azione correttiva.

### 5 - Accesso al sistema di controllo e certificazione

Gli operatori interessati nella filiera della DOP Grana Padano sono i Produttori latte, i Raccoglitori, i Caseifici, gli Stagionatori ed i Grattugiatori.

#### 5.1 - Modalità di accesso

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione. Essa può essere trasmessa a CSQA dal Consorzio di Tutela incaricato, per conto degli associati in forza di specifica delega, oppure da Operatori singoli o gruppi di Operatori. La fatturazione sarà indirizzata al soggetto che ha trasmesso la domanda evidenziando i costi imputati a ciascun operatore.

Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli e del Tariffario della DOP ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP Grana Padano.

## **5.2 - Prima adesione Produttori latte (Allevamenti) e Raccoglitori latte**

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Grana Padano ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione: nel dettaglio il formato MOD001 ed il relativo Allegato 1 a MOD001.

Per Allevamenti e Raccoglitori, in particolare, si prevedono le seguenti date specifiche di immissione nel circuito della DOP Grana Padano: il 1° gennaio, il 1° aprile ed il 1° settembre di ogni anno solare.

Sono esclusi dalle summenzionate date di immissione nel circuito della DOP esclusivamente i Soggetti riconosciuti per i quali, nella continuità produttiva, siano intervenute situazioni di successione, suddivisione o cessione dell'azienda (o situazioni assimilabili) a condizione che sia formalmente espressa dai nuovi conduttori la volontà di permanenza nel sistema di controllo della denominazione (da comunicare a CSQA mediante il MOD\_DSA).

Sono altresì esclusi dalle summenzionate date di immissione nel circuito della denominazione gli allevamenti che conferiscono direttamente latte ad un caseificio primo acquirente in fase di riconoscimento da parte di CSQA, e limitatamente ai produttori latte notificati dal caseificio medesimo nell'elenco dei fornitori latte trasmesso ai fini del riconoscimento a condizione che sia presentata specifica richiesta di adesione da parte di ciascun produttore latte (gli allevamenti potranno essere utilizzati ai fini della DOP Grana Padano solo ad avvenuto riconoscimento ed iscrizione degli stessi in Elenco allevamenti della denominazione Grana Padano).

## **5.3 - Prima adesione Caseifici (Trasformatori), Stagionatori, Grattugiatori**

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Grana Padano ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione: nel dettaglio il formato MOD002. La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria.

## **5.4 - Procedura di riconoscimento**

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a CSQA, da parte del richiedente, della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione. La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

### 5.4.1 - Valutazione documentale della richiesta di prima adesione

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, CSQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

Per Allevamenti e Raccoglitori le domande ricevute:

- dal 1° agosto al 30 novembre valgono per la data di immissione del 1° gennaio;
- dal 1° dicembre al 28 febbraio (29 per gli anni bisestili) valgono per la data di immissione del 1° aprile;
- dal 1° marzo al 30 luglio valgono per la data di immissione del 1° settembre;

Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazione	Provvedimento
Valutazione positiva della domanda	CSQA dispone l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento. Per gli <b>Allevamenti</b> ed i <b>Raccoglitori</b> CSQA effettuerà la verifica prima della relativa data di immissione nel circuito DOP stabilite al par. 5.2. Per i restanti <b>Operatori</b> , CSQA assicura l'espletamento della verifica entro un mese dalla valutazione positiva della documentazione.
La documentazione di richiesta risulta incompleta o non adeguata	Viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione documentale secondo quanto necessario. La procedura di riconoscimento viene sospesa in attesa di ricevere l'integrazione documentale richiesta al ricevimento della quale riparte ex novo l'iter di valutazione.

#### 5.4.2 - Verifica di riconoscimento

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento CSQA verifica 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.

Ruolo	Oggetto della valutazione iniziale
Produttori latte	La sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati con particolare riferimento all'alimentazione delle bovine ed alla modalità di produzione e conservazione del latte.
Raccoglitori latte	La disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio del latte nel rispetto dei requisiti previsti per la DOP Grana Padano, compresa la separazione delle linee DOP e non DOP, nonché l'adeguatezza dei sistemi di identificazione e rintracciabilità della materia prima e dei fornitori.
Trasformatori	La disponibilità di locali, impianti ed attrezzature idonei per raccolta, ricevimento, preparazione, riposo, affioramento naturale del latte e per la caseificazione e la lavorazione del formaggio a denominazione d'origine protetta Grana Padano, compresa la separazione delle linee di lavorazione della DOP e del formaggio duro simile. L'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto e della materia prima.
Stagionatori	La disponibilità e l'adeguatezza di attrezzature ed impianti per il governo della stagionatura e l'idoneità dei sistemi per identificazione e rintracciabilità delle produzioni.
Grattugiatori	la disponibilità di impianti ed attrezzature idonee per la lavorazione della DOP a grattugiato e/o assimilati e l'idoneità dei sistemi per identificazione e rintracciabilità delle produzioni.

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede entro un mese con la valutazione dell'istruttoria da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda tra i soggetti riconosciuti nell' Elenco della DOP Grana Padano, detenuto da CSQA.

Per i Produttori latte ed i Raccoglitori latte l'azienda risulterà a tutti gli effetti riconosciuta ai fini della DOP Grana Padano e potrà dunque conferire latte idoneo a tale DOP solo a partire dalla Delibera del Comitato Esecutivo di Certificazione e comunque non prima della data di immissione alla quale si è iscritto secondo le modalità descritte al paragrafo 5.2.

Per i Caseifici (trasformatori), Stagionatori e Grattugiatori l'idoneità ai fini della DOP Grana Padano sarà rilasciata per la fase o le fasi per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata dimostrata la conformità al disciplinare.

Il Comitato Esecutivo di Certificazione, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria. Della decisione assunta da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio per la Tutela incaricato, per gli atti conseguenti.

#### 5.4.3 - Validità del riconoscimento

La validità del riconoscimento ai fini della DOP Grana Padano, fatti salvi i casi di sospensione o revoca del soggetto, è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata a CSQA ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità della denominazione.

Il riconoscimento e l'iscrizione negli elenchi CSQA ai fini della DOP Grana Padano sono automaticamente rinnovati fino a formale disdetta degli operatori interessati.

Nei casi di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità, CSQA opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute. Così pure qualora il Piano dei Controlli e/o il Tariffario della denominazione avessero a subire modifiche richieste e approvate dalle competenti Autorità, l'applicazione degli stessi perdura senza alcuna soluzione di continuità e senza alcuna formalizzazione a CSQA dell'integrale accettazione dei nuovi documenti.

#### **5.5 - Variazione delle situazioni di riconoscimento**

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione "Grana Padano" e qualora le situazioni aziendali documentate nella domanda iniziale o in successive integrazioni (quali le condizioni strutturali, gli impianti produttivi, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale) fossero oggetto di variazioni, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, notifica delle variazioni intervenute.

La notifica di variazione può essere trasmessa a CSQA compilando il modello di dichiarazione riportato nella modulistica riportata in calce al presente documento (MOD001 per allevamenti o MOD002 negli altri casi).

CSQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni intervenute.

In riferimento ai Produttori latte, qualora il Raccogliatore latte o il Trasformatore dovesse venire a conoscenza di variazioni/cessazioni intervenute, è tenuto a darne tempestiva comunicazione a CSQA. La notifica può essere trasmessa a CSQA anche per il tramite del Consorzio di Tutela.

In ogni caso la notifica della variazione all'Organismo di controllo non costituisce convalida per le nuove condizioni venutesi a realizzare.

#### 5.5.1 - Subentro al Riconoscimento

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, suddivisione, fusione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura (MOD\_DSA Dichiarazione subentro) si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione, nel relativo elenco della DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale.

In tutti gli altri casi in cui il subentro non comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, CSQA pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco della DOP, sempre a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione.

#### **5.6 - Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi**

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della DOP Grana Padano o altra

diversa motivazione) deve essere trasmessa a CSQA notifica della volontà di recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da CSQA.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata da CSQA anche senza ricevimento di notifica di recesso, su delibera del Comitato Esecutivo di Certificazione, in particolare nei casi in cui:

- un soggetto riconosciuto non risulti aver partecipato alla realizzazione della denominazione Grana Padano per un periodo di almeno 12 mesi consecutivi,
- nel corso di un accertamento documentale o ispettivo venga constatata la cessata attività della Ditta in questione oppure la chiusura, abbandono, dismissione del sito produttivo oggetto di certificazione,
- il Soggetto riconosciuto sia dichiarato fallito.

In caso di mancata partecipazione alla realizzazione della DOP per oltre 12 mesi, CSQA invierà all'Azienda una comunicazione informando l'Azienda stessa dell'avvio dell'iter di cancellazione dall'Elenco dei Soggetti riconosciuti ai fini della DOP Grana Padano. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda si opponga alla cancellazione, manifestando a CSQA la formale volontà di partecipazione alla realizzazione della DOP Grana Padano, gli effetti avranno valore definitivo senza ulteriore notifica da parte di CSQA.

In caso di cancellazione della certificazione l'Azienda pagherà a CSQA le quote di controllo relative all'anno solare in cui viene formalizzata la revoca.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a:

1. sospendere immediatamente la commercializzazione di latte e/o di formaggio con la dicitura "*idoneo a Grana Padano DOP*";
2. sospendere immediatamente l'utilizzo delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti/pubblicazioni nei quali compaiono i riferimenti alla DOP Grana Padano;
3. non utilizzare i marchi di conformità e quelli previsti dai regolamenti comunitari di pertinenza.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Grana Padano si rende necessario dare avvio ad un nuovo iter di riconoscimento.

## **6 - RegISTRAZIONI, obblighi e autocontrollo da parte dei Soggetti riconosciuti**

### **6.1 - Obblighi generali**

- Accertare la conformità ai requisiti previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuare adeguata registrazione;
- Registrare i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- Gestire ed archiviare la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'OdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- Conservare tutta la documentazione riguardante la DOP Grana Padano presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- Produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti, della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP Grana Padano, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento (punto 9.1);
- Registrare le non conformità e fornire evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP Grana Padano.

## 6.2 - Obblighi specifici

### 6.2.1 - Produttori Latte (Allevamenti)

Il Produttore latte, ai fini dell'idoneità del latte alla DOP Grana Padano e della tracciabilità delle forniture, deve produrre e rendere disponibili ai controlli di conformità adeguate evidenze e/o registrazioni documentali relative a:

- Identificazione e registrazione degli animali presenti in allevamento, in applicazione della normativa vigente;
- Rispetto dei requisiti strutturali igienico sanitari dell'allevamento, Reg. (CE) n. 853/04 (numero di riconoscimento);
- Rispetto dell'alimentazione del bestiame, anche nei casi in cui, al momento della verifica, il latte non sia effettivamente destinato a Grana Padano DOP mediante:
  - documentazione di approvvigionamento degli alimenti (sia foraggi che mangimi),
  - esibizione dei cartellini dei mangimi stoccati,  
Sia i documenti di approvvigionamento degli alimenti che i cartellini dei mangimi devono riportare la dicitura: "*Mangime conforme al Disciplinare di produzione del Grana Padano DOP*" o altra dicitura equivalente con la quale il fornitore attesta che il prodotto è idoneo alla DOP Grana Padano.
  - esibizione del fascicolo aziendale e/o di eventuali contratti di affitto/comodato d'uso dei terreni destinati alla coltivazione di alimenti per uso zootecnico;
- Modalità di produzione, conservazione e consegna del latte ai fini della denominazione Grana Padano;
- Per gli Allevamenti muniti di sistemi automatici di mungitura a libero accesso, rendere disponibili a richiesta dell'Organismo di controllo adeguate registrazioni delle mungiture per la verifica del rispetto dei requisiti disciplinati (es.: raccolta del latte entro 24 ore dalla prima mungitura, ecc.);
- Dichiarazione della idoneità nei documenti (es.: fatture di vendita, ecc.) mediante dicitura "*Latte idoneo per la produzione di Grana Padano DOP*" o altre analoghe indicazioni aventi equivalente significato.

Nei casi in cui parte dell'allevamento sia condotto senza il rispetto dei requisiti imposti dal disciplinare il latte deve essere conservato in tank dedicati e identificati e deve essere raccolto separatamente.

### 6.2.2 - Raccoglitori Latte/Caseificio (per la fase di raccolta latte)

Il Soggetto responsabile della raccolta del latte ovvero il Primo acquirente (raccoglitore latte o Caseificio) deve:

- produrre e mantenere attivo e aggiornato un elenco aziendale dei produttori latte riconosciuti dall'Organismo di controllo dai quali viene raccolto il latte destinato alla produzione di formaggio DOP Grana Padano, elenco che deve essere messo a disposizione per i controlli di conformità dell'Organismo di controllo;
- raccogliere e trattare separatamente il latte proveniente da produttori non riconosciuti, o per qualsiasi altro motivo comunque non rispondente ai requisiti della denominazione Grana Padano, rispetto al latte idoneo alla DOP Grana Padano;
- definire, applicare e documentare in autocontrollo procedure e sistemi di registrazione relativi alla raccolta del latte, allo stoccaggio ed al trasporto: tali registrazioni devono garantire la raccolta del latte entro 24 ore dalla prima mungitura, la temperatura di conservazione e la tracciabilità del latte;
- 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, ivi comprese anche 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;
- produrre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli un proprio elenco dei Trasportatori impiegati nella raccolta del latte idoneo alla DOP, che comprenda, almeno:
  - anagrafica del Trasportatore,
  - identificazione e capacità del/i mezzo/i di trasporto utilizzati.

Le registrazioni relative alla raccolta devono identificare almeno:

- il mezzo impiegato;
- la data e l'ora del ritiro;
- gli Allevamenti e le relative quantità di latte;
- il comparto in cui viene stoccato (qualora nel medesimo giro di raccolta venga effettuata raccolta di latte conforme e non conforme ai fini della DOP);
- idoneità del latte alla DOP ("*Latte idoneo a Grana Padano DOP*" o altre analoghe indicazioni aventi equivalente significato) esclusivamente per la materia prima trasportata a temperature maggiori o uguali a +8°C e destinato a Soggetti riconosciuti della filiera Grana Padano);
- la destinazione del latte.

Presso il Raccoglitore o il Caseificio, la documentazione e le registrazioni relative alla raccolta del latte devono permettere di:

- identificare i singoli Produttori latte e le quantità consegnate da ogni Produttore (per la raccolta diretta da Produttori latte);
- identificare il Raccoglitore riconosciuto e la quantità ceduta, per ogni consegna (per latte consegnato al trasformatore);
- evidenziare la conformità del latte (es.: registrare temperatura di scarico in Caseificio) e delle modalità della raccolta alle prescrizioni applicabili.

Ad evidenza della rispondenza ai requisiti della denominazione i documenti che scortano il trasporto del latte (es. distinte di raccolta, DDT, ecc.) devono chiaramente riportare la dicitura: "*Latte idoneo a Grana Padano DOP*" o altre analoghe indicazioni aventi equivalente significato, esclusivamente per le consegne di latte stoccato a +8°C e consegnato a Soggetti riconosciuti.

Il latte non conforme, o per qualsiasi motivo non idoneo, deve:

- essere ricevuto separatamente;
- stoccato in contenitori distinti ed identificati;
- destinato a trasformazioni diverse dalla DOP Grana Padano.

### 6.2.3 – Caseificio (Trasformatore)

Il Trasformatore, oltre a quanto già previsto per la precedente fase di raccolta latte, deve:

- Identificazione e registrare la materia prima avviata alla lavorazione;
- Qualora intenda produrre formaggio simile utilizzando latte proveniente da Produttori latte riconosciuti ai fini della DOP Grana Padano, deve comunicare formalmente in via preventiva a CSQA ed al singolo Produttore latte interessato tale intenzione (es.: mediante compilazione del MOD007). A partire dalla data indicata nella sopra citata comunicazione sarà sospesa l'attività di conferimento latte destinato alla DOP Grana Padano da parte dei Produttori latte indicati;
- Qualora intenda riprendere l'approvvigionamento di latte per Grana Padano DOP dai Produttori di cui al punto precedente, comunica in via preventiva a CSQA e al singolo Produttore latte interessato tale intenzione (es.: mediante compilazione del MOD008). La ripresa dell'attività di conferimento latte per Grana Padano da parte dei Produttori latte avverrà nelle stesse date di cui al punto 5.4.1 e a seguito di esito conforme della verifica ispettiva supplementare da parte di CSQA sul rispetto ai requisiti disciplinati;
- Registrare i parametri di lavorazione relativi almeno ad una caldaia di lavorazione per ogni massa omogenea di latte posta in caseificazione. Tale registrazione deve pertanto essere ripetuta ogni qual volta cambia la massa di latte utilizzata per la produzione di formaggio Grana Padano;
- Effettuare regolare taratura degli strumenti utilizzati al fine della registrazione dei parametri di cui al punto precedente mantenendo adeguate registrazioni dei certificati di taratura;
- Per la marchiatura all'origine delle forme utilizzare esclusivamente fascere marchianti e placche di caseina (es.: vedi figura A) fornite dal Consorzio di Tutela incaricato;
- Ricavare il siero innesto naturale da utilizzare nella lavorazione ai fini della DOP Grana Padano dalla fermentazione del siero dolce ottenuto dalla lavorazione precedente in modo da consentire il mantenimento delle caratteristiche biologiche della microflora lattica autoctona;

- Documentare e comunicare a CSQA l'impiego di batteri lattici autoctoni (cfr: par. 7.3.3);
- documentare e registrare in autocontrollo le quantità di prodotto idoneo alla DOP ottenuto e le placche in caseina utilizzate, con sistemi che permettono l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto idoneo a Grana Padano DOP (Registro di produzione Consortile o altro strumento messo a disposizione dal Consorzio);
- definire ed applicare in autocontrollo dei sistemi di registrazione che garantiscano, secondo quanto necessario, l'identificazione e la rintracciabilità delle forme di Grana Padano durante la fase di salatura;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento.

Prima del periodo previsto per la maturazione del prodotto, il formaggio non potrà fregiarsi della denominazione Grana Padano. Per il prodotto maturo, già marchiato con il marchio di qualità della DOP, risulta in capo al Soggetto che lo pone in commercio assicurare che, all'atto di immissione al consumo, il formaggio presenti ancora i requisiti di qualità previsti mediante valutazione visiva del prodotto.

In caso di non conformità l'Operatore deve procedere a identificare il prodotto, registrando la non conformità e nel contempo richiedere l'avvio delle operazioni di eliminazione dei contrassegni distintivi della denominazione ad opera di personale tecnico del Consorzio di tutela. Il prodotto in questione dopo essere stato declassato potrà essere commercializzato come prodotto generico.



Figura A – Placca di caseina (esempio non vincolante)

#### 6.2.4 – Stagionatore

La fase di stagionatura deve essere svolta nel rispetto delle prescrizioni del disciplinare della DOP e del presente Piano dei Controlli.

In particolare si ricorda che la temperatura dei magazzini di stagionatura deve essere compresa tra 15 e 22°C e che la commercializzazione del formaggio con la denominazione Grana Padano DOP non può avvenire prima del compimento effettivo dei 9 mesi di età (al riguardo si veda definizione Grana Padano DOP, al punto 4.1). Ai fini della tracciabilità delle produzioni il magazzino di stagionatura deve disporre di opportuna documentazione e adeguate registrazioni atte a fornire evidenza dell'identificazione delle quantità di formaggio immesso in stagionatura (secondo quanto necessario) e delle quantità di formaggio immesso nel circuito, sia come DOP che in attesa di marchiatura e/o di completamento della maturazione.

Nei casi di trasferimento a qualsiasi titolo di forme idonee alla DOP, ma non ancora completamente rispondenti a tutti i requisiti previsti per la denominazione Grana Padano, sui documenti di accompagnamento dovranno essere apposte diciture adeguate a definire compiutamente il reale stato del formaggio. Ad esempio, nel caso di forme non ancora marchiate a fuoco: *“Formaggio in attesa di marchiatura proveniente da stabilimento abilitato alla produzione di Grana Padano”*. Per il formaggio già marchiato a fuoco che non ha invece compiuto il 9° mese effettivo di maturazione, nei documenti di cui sopra dovrà essere indicato, ad esempio: *“Formaggio idoneo a Grana Padano in attesa di completare la maturazione”*.

Sempre ai fini dell'identificazione del formaggio e della tracciabilità delle produzioni i documenti di accompagnamento dovranno indicare chiaramente per ogni lotto, oltre ad ogni altra indicazione obbligatoria o facoltativa, la matricola del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione del formaggio ed il relativo numero di forme.

Possono essere commercializzate come formaggio Grana Padano DOP solo le forme sulle quali è stato apposto il marchio a fuoco identificativo della DOP ed aventi una età di almeno 9 mesi effettivi; l'età viene calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia identificabile, esso deve essere

riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stata ottenuta la partita, a partire dal quale devono essere conteggiati i 9 mesi di età affinché il prodotto possa essere considerato completamente rispondente alla DOP. Prima di detto termine il formaggio non può uscire dalla zona di produzione.

#### 6.2.5 – Grattugiatore (Confezionatore)

Il formaggio Grana Padano avviato alle lavorazioni per la tipologia grattugiato e per le tipologie delle preparazioni senza crosta deve presentare le caratteristiche previste per la denominazione dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei controlli.

In particolare è responsabilità del grattugiatore accertare la rispondenza del formaggio ed ammettere alle lavorazioni esclusivamente le forme recanti il marchio a fuoco identificativo della DOP Grana Padano ed in possesso dei requisiti minimi di età (9 mesi effettivi dal giorno di formatura).

Il grattugiatore deve applicare in autocontrollo modalità di registrazione che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità del Grana Padano DOP destinato alla produzione di grattugiato e di prodotto senza crosta e l'identificazione del prodotto finito ottenuto (cfr. punto 7.3.4).

A tale riguardo, oltre ad eventuale altra documentazione aziendale, le lavorazioni effettuate devono essere annotate nelle apposite schede del Registro predisposto e distribuito da CSQA.

Nel caso di impiego di sfridi provenienti dalla porzionatura della DOP, a completamento dell'azione identificativa delle produzioni espletata dal Registro predisposto da CSQA deve essere compilata l'apposita scheda di lavorazione predisposta dal Consorzio di Tutela incaricato.

La rispondenza al disciplinare della denominazione Grana Padano delle operazioni di lavorazione e confezionamento viene verificata da CSQA mediante presenza di personale ispettivo a tutte le operazioni di produzione del grattugiato Grana Padano DOP e delle tipologie a questo assimilate, fatti salvi i casi ove sopravvenuti impedimenti non consentano l'avvio delle attività di controllo in accordo con gli orari di inizio notificati dall'azienda.

In queste occasioni, l'Azienda può dare regolare inizio alle lavorazioni DOP; al ripristino delle operazioni di controllo, si provvederà alla registrazione delle lavorazioni già effettuate mediante riscontro con le annotazioni riportate presenti nelle schede distribuite da CSQA e, se del caso, anche di altro materiale aziendale.

Il controllo delle operazioni di grattugia viene svolto mediante verifiche presso i siti di lavorazione effettuate in accordo con i programmi e gli orari di lavoro notificati dalle aziende.

Il servizio di controllo garantisce la copertura della totalità del formaggio Grana Padano impiegato in lavorazione ai fini della DOP per la tipologia Grana Padano grattugiato e le tipologie a questo assimilate.

## **7 - Adempimenti dei soggetti riconosciuti**

### **7.1 - Documentazione dell'attività**

È responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, in ragione della specifica attività svolta ai fini della DOP Grana Padano.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli di CSQA e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute e immesse nel circuito della DOP Grana Padano.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla DOP Grana Padano devono essere conservate (in formato cartaceo o informatizzato) per almeno i cinque anni successivi all'anno di redazione.

### **7.2 - Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA**

Con esclusione dei Produttori latte e degli Stagionatori, tutti i rimanenti soggetti riconosciuti sono obbligati a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile, entro il mese successivo, in relazione alle quantità mensilmente approvvigionate ai fini della denominazione Grana Padano, nonché delle quantità nello stesso periodo lavorate ai fini della DOP ed immesse al mercato.

La trasmissione dei flussi produttivi a CSQA può essere effettuata dal Consorzio di Tutela, qualora presente e riconosciuto, se delegato dai propri Soci per tale attività. I suddetti soci sono, comunque, tenuti a conservare e

rendere disponibile a CSQA la documentazione inerente i flussi produttivi a riscontro dell'allineamento di quanto fornito dall'Organismo Consortile.

In particolare si evidenziano i successivi, specifici, adempimenti.

I Raccoglitori latte riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile:

- delle quantità di latte idoneo alla DOP ritirate, distinte per ogni conferente riconosciuto;
- delle quantità di latte idoneo alla DOP ceduto ad altri Soggetti riconosciuti, distinte per ogni destinatario.

I Caseifici riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematica comunicazione mensile:

- delle quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per ogni fornitore riconosciuto (Allevamento, Raccoglitore o altro Caseificio);
- delle quantità di latte idoneo alla DOP eventualmente cedute a terzi distinte per ogni destinatario;
- delle quantità di latte idoneo alla DOP effettivamente avviate alla trasformazione ai fini della denominazione presso la propria struttura;
- delle quantità di prodotto atto a divenire Grana Padano ottenute all'origine (numero di forme per ogni partita mensile) e marchiato all'origine con apposizione mediante fascere del contrassegno identificativo della DOP e della placca in caseina;

I Grattugiatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA sistematicamente comunicazione:

- delle quantità (in peso) di formaggio grattugiato e senza crosta Grana Padano DOP prodotto nel mese precedente, entro il mese successivo (vedi anche nota a fine paragrafo).

Ai fini dell'adeguato espletamento dei controlli di conformità sulla totalità delle lavorazioni a grattugiato DOP e assimilati, che dovranno avvenire in presenza di personale ispettivo dell'organismo di controllo, i grattugiatori devono preventivamente inviare a CSQA, entro la giornata del giovedì precedente, il programma previsto per le lavorazioni della DOP Grana Padano, nelle tipologie grattugiato e senza crosta.

Tale programma potrà avere carattere di continuità (programma fisso, valido fino a successiva comunicazione di variazione) o coprire una periodicità settimanale. Il programma, fisso o settimanale, dovrà specificare i giorni della settimana destinati alle lavorazioni della DOP con gli orari previsti delle lavorazioni, compresi eventuali turni, interruzioni e pause.

Nel caso di lavorazioni a carattere occasionale o saltuario gli operatori sono tenuti a notificare il programma di tali attività con almeno 48 ore di preavviso rispetto all'avvio delle operazioni.

Qualora avessero a verificarsi esigenze di variazione dei programmi precedentemente trasmessi gli operatori sono tenuti a notificare preventivamente a CSQA le variazioni che si intendono apportare al programma trasmesso.

In assenza della notifica preventiva dei programmi di lavoro, o della eventuale variazione allo stesso, CSQA non potrà assicurare l'espletamento del servizio di controllo.

Gli orari di inizio delle operazioni, notificati dalle aziende con il programma inviato, hanno carattere tassativo; l'inizio anticipato delle operazioni (rispetto all'orario segnalato nel programma) in assenza di ispettore CSQA comporterà una situazione non conforme e la mancata certificazione e l'esclusione dal circuito della denominazione del prodotto ottenuto nel periodo intercorso fino all'inizio del controllo.

In caso di ritardato arrivo in reparto (rispetto all'orario previsto nel programma) del personale ispettivo CSQA l'azienda potrà dare inizio alle attività in accordo con l'orario notificato.

*Nota – Ai fini della notifica delle produzioni della DOP possono essere impiegate le schede del “Registro lavorazioni giornaliere Grana Padano grattugiato e senza crosta”, completate con i dati delle produzioni ottenute.*

In caso di mancata trasmissione delle comunicazioni dei dati sopra richiesti entro i termini mensili previsti CSQA solleciterà l'Azienda alla trasmissione di tali comunicazioni entro 15 giorni dall'invio del sollecito.

In caso di mancata comunicazione entro le scadenze previste dal sollecito di cui sopra CSQA applicherà l'esecuzione di una verifica ispettiva supplementare a reperimento e riscontro, in particolare, delle informazioni non ricevute dall'Operatore.

### 7.3 – Prescrizioni

Vengono di seguito elencate le prescrizioni applicabili a strutture, impianti, attrezzature ed alle operazioni per la produzione della denominazione Grana Padano e per l'attività di confezionamento.

Nei casi in cui non sia possibile dimostrare/garantire la tracciabilità dei lotti e la conformità delle produzioni ai requisiti previsti dal disciplinare e dal presente Piano dei controlli CSQA applicherà le azioni previste, dal piano medesimo, per le specifiche situazioni di non conformità grave con l'esclusione del prodotto/lotto dalla DOP.

Nel caso in cui venisse riscontrata una carenza della documentazione/registrazioni senza pregiudizio della tracciabilità e/o conformità delle produzioni CSQA richiederà l'adeguamento all'azienda accordando un tempo per le misure correttive. In caso di mancato adeguamento e nel caso in cui non fosse possibile valutare l'efficacia delle azioni correttive intraprese dall'operatore semplicemente attraverso evidenze documentali, CSQA effettuerà una verifica ispettiva supplementare.

Qualora l'azienda riscontri, in autocontrollo, prodotto non conforme alle caratteristiche disciplinate deve provvedere immediatamente all'esclusione dello stesso dal circuito DOP (in autocontrollo), gestendo la situazione riscontrata secondo quanto previsto da Paragrafo 9.1 del presente piano.

Nel caso in cui l'Azienda non rispetti la procedura sopra riportata o qualora CSQA rilevi, durante la propria attività, la mancata esclusione dal circuito tutelato di prodotto non conforme verrà emessa una Non Conformità Grave a carico dell'Azienda interessata.

#### 7.3.1 – Separazione produzione DOP rispetto alle produzioni similari

Qualora un Soggetto riconosciuto realizzi, presso il medesimo caseificio o presso altra struttura limitrofa, anche la produzione di formaggio simile alla DOP Grana Padano è necessario provvedere a che le linee produttive dei due formaggi siano fisicamente separate, tali da risultare nettamente distinte e identificate, a partire dall'approvvigionamento della materia prima e, almeno, fino alla fase di salatura del formaggio. In particolare il locale di lavorazione (sala caldaie) deve essere opportunamente divisa formando ambienti nettamente distinti tali da identificare con immediatezza in fase di controllo la zona DOP rispetto a quella generica.

Dovrà pertanto essere cura del Caseificio assicurare quanto segue:

- le operazioni di raccolta dovranno garantire la separazione tra il trasporto di latte idoneo a Grana Padano e quello destinato a produzione simile, in particolare gli automezzi adibiti alla raccolta non potranno ospitare contemporaneamente latte idoneo a DOP e latte da avviare a produzione simile,
- la non promiscuità tra DOP e simile dei contenitori adibiti al ricevimento, stoccaggio e riposo del latte (e del sieroinnesto),
- le linee di movimentazione e/o trattamento termico del latte devono essere dedicate in modo da non consentire promiscuità fra materia prima avviata alla DOP e avviata a simile,
- nelle caldaie destinate a Grana Padano non può essere ottenuto formaggio simile, quest'ultimo deve essere realizzato su distinte caldaie o polivalenti opportunamente identificate e dislocate su un ambiente fisicamente separato e costituente un altro locale,
- le attrezzature destinate ad accogliere il formaggio per la marchiatura d'origine siano identificate da opportuna cartellonistica ed utilizzate in via esclusiva per la DOP o per il simile,
- le saline che ospitano il formaggio Grana Padano siano distinte da quelle destinate alle produzioni similari (nel caso di saline dinamiche ove la soluzione salina è la medesima, le vasche devono essere disposte in modo che il flusso della salamoia venga a contatto prima con la DOP e poi con il simile e che, prima del ricircolo, sia previsto un sistema di filtraggio della soluzione salina al fine di evitare contaminazioni tra le due produzioni).

Il caseificio dovrà quindi produrre, mantenere e rendere disponibili ai controlli di CSQA adeguate registrazioni in merito a ciascuna delle fasi su citate per quanto attiene la DOP Grana Padano a garanzia della conformità di tale produzione al disciplinare di produzione.

La verifica del rispetto delle prescrizioni su menzionate viene eseguita con frequenza trimestrale senza alcun preavviso e riguarderà sia i locali di lavorazione DOP che simile. Sarà quindi cura del Caseificio informare

il proprio personale e gli eventuali suoi fornitori (Raccoglitori e/o Trasportatori), circa l'obbligo di fornire al personale di CSQA, debitamente munito del proprio cartellino di riconoscimento, adeguata assistenza alle operazioni di controllo.

Ad ogni variazioni alla linea di produzione della DOP dovrà essere trasmessa all'Organismo di controllo debita notifica preventiva, al fine di permettere a CSQA di esperire gli opportuni controlli (ispettivi o anche solo documentali secondo necessità) in merito al riscontro della reale separazione delle linee di produzione.

Allo stesso modo, in caso di periodi di interruzione di una o di entrambe le produzioni interessate (Grana Padano DOP e formaggio ad esso similare) sarà cura del Caseificio notificare tempestivamente a CSQA la data di inizio sospensione e/o di ripresa della lavorazione. Le situazioni di non conformità e/o di ostacolo al regolare svolgimento delle attività di controllo, comporteranno la notifica di quanto rilevato alle Autorità competenti in materia di Vigilanza sulle produzioni DOP IGP STG.

### 7.3.2 – Impianti per il trattamento del latte avviato alla DOP

Il latte destinato alla trasformazione in formaggio Grana Padano nel corso delle fasi della preparazione non deve subire alcun trattamento termico o riscaldamento che possa inficiarne la caratteristica di latte crudo così come definito da Allegato 1 a Regolamento (CE) n. 853/2004 (riscaldamento a temperature superiori a 40°C).

Qualora il caseificio utilizzi sistemi di riscaldamento del latte a flusso continuo si rende necessaria l'installazione, ove non già presente, di apparato di registrazione per la registrazione quotidiana - in continuo - dei cicli di trattamento termico applicati al latte destinato alla DOP ed all'acqua calda per il riscaldamento.

Gli strumenti di misura utilizzati per la rilevazione in autocontrollo delle temperature di esercizio devono essere opportunamente tarati.

Le registrazioni relative ai trattamenti effettuati devono essere conservate e rese disponibili ai controlli di CSQA.

Gli impianti di trattamento devono inoltre essere dotati di appropriati dispositivi (pozzetti) per consentire, qualora necessario, il controllo diretto delle temperature di esercizio applicate.

A garanzia della conformità delle produzioni e del rispetto del disciplinare gli impianti a flusso continuo disposti lungo la linea di produzione Grana Padano devono essere utilizzati esclusivamente ai fini della DOP e devono essere nettamente separati da ogni altro dispositivo di trattamento termico.

In particolare, nei casi in cui il riscaldamento sia applicato prima del riposo del latte ai fini della sua attivazione per l'affioramento, il dispositivo a flusso continuo deve permettere esclusivamente il riscaldamento del latte fino alla temperatura di attivazione, senza alcuna sosta del latte a tale temperatura, seguito da immediato raffreddamento fino alla temperatura di affioramento.

Nei casi in cui il riscaldamento sia applicato appena prima dell'immissione in caldaia allo scopo di recupero energetico (preriscaldamento del latte affiorato) la temperatura massima del trattamento non dovrà essere superiore a quella utilizzata per la coagulazione del latte in caldaia. A garanzia della conformità del trattamento il dispositivo utilizzato a tale scopo deve essere privo di sistema di raffreddamento.

Il trasformatore è tenuto a mantenere e rendere disponibile documentazione relativa allo schema di "piastratura" dello scambiatore termico, con indicazioni del ciclo termico e della portata dell'impianto.

### 7.3.3 – Prescrizioni relative al siero innesto naturale ed all'aggiunta di batteri lattici

Il siero innesto naturale utilizzato nella lavorazione ai fini della DOP Grana Padano deve essere ricavato dalla fermentazione del siero dolce ottenuto dalla lavorazione del giorno precedente (o eventualmente della lavorazione precedente nel caso dei Caseifici con doppia lavorazione giornaliera) in modo da consentire il mantenimento delle caratteristiche biologiche della microflora lattica autoctona del territorio di produzione.

Nei casi di ripresa produttiva dopo periodi di interruzione, o nei casi di scarsa attitudine fermentativa del proprio siero innesto naturale, il trasformatore può utilizzare siero innesto naturale proveniente da altri caseifici riconosciuti oppure di siero dolce di fine lavorazione proveniente da altri caseifici riconosciuti e fermentato nelle proprie ed apposite strutture e/o latte proveniente da produttori latte riconosciuti presente in caseificio opportunamente fermentato spontaneamente o a seguito dell'aggiunta del siero cotto o del siero innesto in

preparazione, e/o di caglio utilizzato per la coagulazione in caldaia. In caso di sospensione produttiva, fino a due giorni, il trasformatore può cercare di conservare l'attività fermentativa del siero innesto mediante raffreddamento. Può inoltre cercare di recuperare l'attività fermentativa all'inizio della preparazione del siero innesto per il giorno successivo mediante aggiunta al siero dolce di latte crudo (proveniente dalla spillatura della fase di affioramento naturale della materia grassa del latte), oppure di caglio utilizzato per la coagulazione in caldaia oppure di siero innesto.

In caso di cadute di acidità (acidità a 24 ore inferiore a 26°SH/50 ml) o di scarsa attitudine fermentativa del siero-innesto di caseificio, il trasformatore può utilizzare l'aggiunta di batteri lattici autoctoni, quali *Lactobacillus helveticus* e/o *Lactis* e/o *Casei*, all'inizio della preparazione del siero innesto per il giorno successivo.

Il ricorso a tale aggiunta è limitato, nell'arco di un anno, ad un massimo di 12 volte (12 giorni). L'aggiunta dei batteri lattici autoctoni deve essere preventivamente notificata a CSQA e adeguatamente documentata in autocontrollo. In particolare, preventivamente all'impiego, il trasformatore deve richiedere al fornitore la scheda tecnica comprensiva della composizione batterica specifica e dichiarazione dell'origine autoctona dei batteri lattici ed accertarne la rispondenza alle prescrizioni del disciplinare e del presente Piano dei Controlli. Il trasformatore deve conservare la documentazione di approvvigionamento e di impiego, rendendola disponibile ai controlli di CSQA.

#### 7.3.4 – Impianti per la produzione di Grana Padano grattugiato e delle tipologie senza crosta

Per la lavorazione del Grana Padano nella tipologia grattugiato è necessario disporre di impianti ed attrezzatura adeguati allo svolgimento delle operazioni in sequenza continua, a partire dalla grattugia, o dal frazionamento finale per il prodotto senza crosta, e fino all'ottenimento del prodotto confezionato.

Non è ammessa l'applicazione di trattamenti che modificano le caratteristiche del formaggio o l'aggiunta di sostanze.

Le operazioni di confezionamento devono seguire immediatamente la grattugia, o il frazionamento finale del formaggio, e proseguire senza interruzioni fino ad esaurimento (salvo eventuali interruzioni intervenute per causa di forza maggiore).

E' consentito procedere preliminarmente alla pulizia esterna delle forme prima della loro immissione in grattugia purché rimanga visibile almeno il marchio a fuoco della DOP Grana Padano.

Nelle lavorazioni delle tipologie senza crosta, assimilate alla tipologia Grana Padano DOP grattugiato, è consentita la preparazione preliminare delle forme di Grana Padano DOP (es. discatura per la successiva lavorazione a cubetti, scrostatura per cubetti e scaglie, raschiatura, ecc.) a condizione che:

- dette operazioni di preparazione (scrostatura, discatura, raschiatura, taglio, ecc.) avvengano sotto il controllo del personale ispettivo CSQA;
- le operazioni di preparazione siano puntualmente annotate e specificate nella scheda del "Registro delle lavorazioni giornaliere" distribuito da CSQA (riportando successivamente le operazioni di confezionamento integrate con indicazione delle righe ove annotata la precedente preparazione);
- ove praticabile ogni singola forma sia successivamente ricomposta, prima del frazionamento definitivo, e sulla stessa rimanga evidenza del marchio a fuoco della DOP e, ove possibile, altri palesi elementi identificativi della rispondenza del prodotto (es. placca in caseina, matricola, mese e anno di produzione);
- le produzioni preparate per le successive operazioni di confezionamento siano comunque mantenute costantemente identificate.

Gli sfridi delle lavorazioni della DOP possono essere destinati a grattugiato e assimilati, quando impiegati secondo i criteri e nei limiti previsti dalla disciplina vigente.

A completamento dell'azione identificativa ed ai fini della completa tracciabilità dei materiali nei casi di impiego differito degli sfridi o di trasferimento sui contenitori o sugli involucri degli stessi dovranno essere evidenziati anche i relativi pesi.

In particolare il trasferimento degli sfridi per la produzione del grattugiato è ammesso esclusivamente nell'ambito della stessa azienda, o gruppo aziendale. E' quindi vietata la commercializzazione degli sfridi da destinare alla produzione di "Grana Padano" grattugiato.

Qualora siano effettuate lavorazioni per conto terzi (conti lavorazione) gli sfridi derivanti da queste operazioni:

- potranno essere impiegati nella preparazione della DOP presso il medesimo stabilimento ove sono stati originati per produzioni del medesimo committente;
- potranno essere resi al committente.

Premesso che l'impiego degli sfridi dovrà in ogni caso consentire di rispettare il limite previsto per la percentuale di crosta nel prodotto finito grattugiato, potranno essere utilizzate le seguenti tipologie di sfridi:

- sfridi provenienti da lavorazioni della DOP nelle tipologie senza crosta (quali, ad esempio, blocchetti, bocconcini, scaglie, ecc.), a condizione che siano rilevabili i marchietti di origine del Grana Padano sui pezzi inviati alla grattugia,
- sfridi provenienti da lavorazioni della DOP a peso fisso e variabile purché siano rilevabili i marchietti di origine del Grana Padano sui pezzi inviati alla grattugia o che siano evidentemente provenienti da forme di Grana Padano;
- sfridi provenienti da piatti di forme usate per produrre spicchi di Grana Padano, a condizione che siano presenti sui bordi tracce dei marchietti di origine del Grana Padano oppure sia rilevabile la placca di caseina;
- parti centrali di forme (cuori) ottenuti in base al tipo di lavorazione ed in correlazione al numero di forme porzionate.

L'origine degli sfridi deve essere adeguatamente documentata:

- mediante annotazione sulla apposita scheda predisposta dal Consorzio di Tutela incaricato per le quantità originate dalla porzionatura;
- mediante annotazione sulla scheda predisposta da CSQA per gli sfridi derivanti dalle lavorazioni della DOP Grana Padano nelle tipologie senza crosta.

L'impiego degli sfridi nelle lavorazioni, qualunque sia la loro origine, deve essere adeguatamente documentato (per origine e quantità) sulle schede predisposte da CSQA con l'indicazione delle operazioni di origine annotate nelle schede sopra menzionate.

Quando necessario rendere omogeneo il rapporto tra crosta e polpa, è ammesso procedere alla grattugia preliminare degli sfridi, a condizione che detta operazione avvenga sotto il controllo del personale ispettivo CSQA e che sui contenitori siano mantenute le indicazioni identificative dei materiali di origine e le specificazioni dei relativi pesi.

## 8 - Sorveglianza

Il richiedente successivamente all'esito positivo della valutazione iniziale e dell'iscrizione nell'elenco degli operatori controllati, deve mantenere invariate tutte le condizioni contenute nel Piano dei Controlli e nel disciplinare di produzione che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione.

### 8.1 - Visite ispettive in sorveglianza ed entità dei controlli

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'Operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati. L'OdC in sorveglianza applica il seguente piano delle verifiche:

Operatore	% di controllo in sorveglianza
Produttori latte (Allevamenti)	10 %
Raccoglitori latte	100 %
Caseifici	100 % con preavviso
	100 % senza preavviso
Caseifici (Produttori di similare)	400 % senza preavviso
Stagionatori	100 % + ogni marchiatura
Grattugiatori	Ad ogni lavorazione notificata

Nota: per 100% si intende n. 1 visita anno per Soggetto ed unità operativa riconosciuta, con 400% si intendono n. 4 visite/anno per Soggetto ed unità operativa.

Nello schema dei controlli di cui al punto 16 e successivi sottopunti sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti della filiera, in relazione alle attività svolte ai fini della DOP, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) svolti da CSQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della DOP Grana Padano.

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e le azioni poste in essere da CSQA come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

#### 8.1.1 - Sorveglianza Produttori Latte (Allevamenti)

I Produttori Latte sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA, con o senza preavviso, secondo quanto previsto o necessario, adeguate registrazioni in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della DOP.

Il campione di Allevamenti da sottoporre a sorveglianza annuale nella misura del 10%, viene determinato da CSQA, con metodo casuale, entro i primi due mesi dell'anno.

Qualora, nel corso della verifica di sorveglianza, si accerti la somministrazione di alimenti non ammessi dal Disciplinare di produzione, CSQA effettua il prelievo di un campione della razione alimentare.

Il campione, costituito da numero tre aliquote di cui una lasciata alla Parte, verrà analizzato solo su esplicita richiesta dell'Operatore mediante dichiarazione verbalizzata durante la verifica ispettiva ovvero, entro 5 giorni lavorativi, tramite PEC indirizzata a: [csqa.reg@legalmail.it](mailto:csqa.reg@legalmail.it).

I costi delle analisi saranno imputati al Richiedente.

La non conformità verrà annullata solo se gli esiti delle analisi dimostreranno la conformità della razione alimentare al Disciplinare di produzione.

Diversamente, in caso di rinuncia da parte dell'Operatore di avvalersi del riscontro analitico o qualora gli esiti delle analisi non dimostrino la rispondenza al Disciplinare, la non conformità comporta, oltre a quanto previsto dal paragrafo 9.2 del presente dispositivo, l'esclusione della materia prima dal circuito della DOP Grana Padano.

L'Allevamento potrà riprendere l'attività di conferimento latte per Grana Padano DOP a condizione che siano ripristinate le condizioni di conformità, con notifica a CSQA, siano trascorsi 180 giorni dalla notifica e la verifica ispettiva da parte di CSQA abbia avuto esito conforme.

Inoltre, CSQA effettua il prelievo della razione alimentare delle bovine in lattazione qualora siano stoccati in Azienda alimenti non ammessi dal Disciplinare. Il campione sarà formato nello stesso modo su descritto ed i costi saranno imputati alla Parte soccombente. Qualora le analisi accertassero la somministrazione di alimenti non ammessi verrà rilasciata una non conformità grave e saranno applicate le stesse procedure su esposte.

#### 8.1.2 - Sorveglianza Raccoglitori latte, Caseifici (Trasformatori)

Come riportato nella tabella di cui al paragrafo 8.1 CSQA verificherà il 100% dei soggetti riconosciuti per i ruoli di Raccoglitore latte e Caseificio (Trasformatore).

In particolare i Soggetti in questione sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da CSQA e trasmettere, secondo quanto previsto o necessario, adeguate registrazioni in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della DOP.

I Soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse. In particolare per le verifiche senza preavviso che i Caseifici riceveranno, dovrà essere garantito al personale ispettivo l'accesso ai locali di lavorazione anche in assenza del Titolare o del responsabile Aziendale preposto. In caso di ostacolo al regolare svolgimento della visita saranno attivate le procedure previste dalla normativa vigente.

### 8.1.3 - Stagionatori

Gli Stagionatori riconosciuti abilitati ad ospitare formaggio idoneo a diventare Grana Padano DOP vengono visitati tutti una volta l'anno in fase di sorveglianza; in aggiunta CSQA effettua anche verifiche sul prodotto come di seguito riportato.

### **ESPERTIZZAZIONE E MARCHIATURA A FUOCO**

Le operazioni di espertizzazione per l'apposizione del contrassegno distintivo della DOP Grana Padano (marchio a fuoco) sono condotte, da personale tecnico qualificato appartenente al Consorzio di Tutela, esclusivamente per le forme già identificate con il marchio di origine impresso con le fascere e riportanti le placche di caseina. Le operazioni di espertizzazione sono autorizzate, esclusivamente per le partite idonee (cfr. punto 8.2.1 – *sorveglianza analitica in autocontrollo*), sulla base della richiesta trasmessa a CSQA ed al Consorzio di Tutela (es. MOD003) e della congruenza della stessa con i dati produttivi della matricola.

La richiesta, notificata dal proprietario o dal detentore del formaggio, deve identificare le partite o i lotti di produzione per i quali si richiede la marchiatura a fuoco; in particolare:

- la matricola del caseificio produttore,
- il mese e l'anno di produzione,
- il numero delle forme,
- il sito di immagazzinamento.

Esauriti positivamente i riscontri di cui sopra, CSQA provvede al rilascio delle autorizzazioni alle attività di espertizzazione e marchiatura le quali sono inviate al Consorzio di Tutela per la predisposizione dei programmi di marchiatura.

CSQA verifica la conformità delle espertizzazioni e marchiature eseguite dal Consorzio di Tutela. Questa attività può avvenire sia in affiancamento al personale consortile (visita congiunta) che in epoca successiva: attività svolta non oltre le ore 24:00 del secondo giorno lavorativo successivo al termine della marchiatura (preferibilmente entro il primo giorno). Ai fini dell'adeguato espletamento dei controlli, il Consorzio trasmette preventivamente a CSQA, con almeno due giorni lavorativi di preavviso, il programma delle attività pianificate. Tale programma, distinto per giorno, dovrà specificare almeno i luoghi fisici dove avverrà l'attività, la partita mensile, il numero di forme presentate, la proprietà del formaggio, l'Esperto tecnico incaricato e l'eventuale previsione di campionamento di prodotto per gli accertamenti analitici sui successivi lotti per i quali non è ancora stata richiesta la marchiatura. Qualora avessero a verificarsi esigenze di variazione dei programmi precedentemente trasmessi il Consorzio è tenuto a notificare preventivamente a CSQA le variazioni che si intendono apportare al programma trasmesso. In assenza della notifica preventiva dei programmi di lavoro CSQA non potrà assicurare l'espletamento del servizio di controllo entro i termini sopra previsti: in questo caso il prodotto dovrà essere trattenuto in Azienda fino a verifica da parte di CSQA. L'Azienda dovrà chiedere tempestivo intervento da parte di personale tecnico qualificato dell'Organismo di Controllo per l'espletamento dell'attività non comunicata.

In assenza di specifica segnalazione da parte del Consorzio nel rispettivo programma di lavorazione, la prima attività giornaliera di espertizzazione e marchiatura effettuata dal Consorzio inizia alle ore 8:00. L'eventuale riscontro da parte di CSQA di operazioni iniziate in anticipo senza adeguata notifica preventiva (rispetto all'orario segnalato nel programma) comporta l'obbligo di ripetere l'attività, fino ad allora eseguita dal Consorzio, sotto la supervisione di CSQA.

Le operazioni di espertizzazione del formaggio e di apposizione del marchio a fuoco della DOP Grana Padano saranno effettuate sulle forme rispondenti allo standard produttivo: non potranno essere sottoposte a espertizzazione partite con peso medio superiore a 40 kg o contenenti singole forme il cui peso superi i 41 kg. Il magazzino di stagionatura è tenuto a fornire adeguata assistenza al personale Consortile e di CSQA,

selezionando preventivamente il formaggio da sottoporre ad espertizzazione e mettendo a disposizione, secondo quanto necessario, proprio personale. La mancata o inadeguata preparazione della partita, o la carenza di personale aziendale messo a disposizione degli Enti, comporta la sospensione delle operazioni di espertizzazione e marchiatura o di liberalizzazione del prodotto da parte di CSQA.

Le operazioni di espertizzazione sono effettuate da personale tecnico qualificato appartenente al Consorzio di Tutela per le partite autorizzate da CSQA. Nel corso di tali operazioni il personale tecnico consortile esamina le forme per la rispondenza allo standard di produzione mediante valutazione visiva diretta delle caratteristiche esterne e battitura a martello di tutte le forme oggetto di valutazione.

Tutte le forme risultanti non conformi in sede di espertizzazione devono essere identificate per la successiva fase di retinatura. Per tutte le forme recanti il marchio di origine che per qualsiasi motivo non sono avviate alla espertizzazione, ovvero le produzioni risultanti non conformi nel corso della medesima operazione, si rende necessario provvedere alla cancellazione del marchio di origine dal prodotto (es.: mediante retinatura, sbiancatura) delle stesse da parte del Consorzio di tutela ed a completa asportazione della placca di caseina. Le risultanze della retinatura dovranno essere trasmesse a CSQA entro tre mesi. Per tali forme deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il formaggio in questione non è stato immesso nel circuito della DOP Grana Padano.

CSQA, nel corso delle verifiche effettuate in epoca successiva all'attività consortile di espertizzazione e marchiatura finale, verifica la presenza del marchio a fuoco, della placca di caseina, l'assenza di difetti visibili (gonfiore, fessurazioni, marcescenze, crepe, colorazioni anomale, ecc.) e tangibili (prova del martello eseguita a banchetto) su di un campione rappresentativo della partita rappresentato dalla radice quadrata delle forme marchiate a fuoco con un minimo di n. 30 forme (eccetto le partite con meno di 30 forme per le quali il campione riguarderà l'intera partita). L'entità del campione di forme esaminato da CSQA viene aumentato fino a raggiungere il 10% delle forme marchiate a fuoco dal Consorzio, con un minimo di 100 forme (se la partita è di almeno 100 forme), qualora la percentuale di forme classificate nella categoria "scelte" risulti inferiore all'80% secondo quanto dichiarato dal Battitore consortile nel proprio verbale.

Il riscontro da parte di CSQA della mancata presenza degli elementi distintivi della denominazione, non preventivamente segnalata in autocontrollo ed adeguatamente gestita, comporta l'esclusione del prodotto non opportunamente identificato dal circuito DOP. L'Azienda che ospita la partita è tenuta a trattenere il prodotto presso la medesima struttura ove è avvenuta l'attività di espertizzazione e marchiatura fino all'avvenuto controllo da parte di CSQA o comunque al massimo fino alle ore 24:00 del secondo giorno lavorativo successivo al termine della marchiatura, per consentire a CSQA di esperire gli opportuni controlli.

Qualora CSQA nel corso della propria valutazione rilevi:

- dei difetti superficiali che non inficiano la conformità, identificherà tali forme per la debita correzione delle stesse da parte dell'Azienda. Queste produzioni non potranno essere movimentate fino ad ulteriore verifica da parte di CSQA del ripristino delle condizioni di conformità da parte del magazzino (correzioni). Se le correzioni supereranno il 20% del prodotto preso a campione la partita dovrà essere valutata per intero dall'Organismo di Controllo. CSQA assicura l'espletamento di questa attività entro 15 giorni lavorativi dalla comunicazione di ripristino della situazione di conformità.
- delle non conformità, identificherà le forme non conformi per la successiva retinatura ad opera del Consorzio di Tutela. Se la percentuale di forme non conformi supera il 20% del campione, la produzione oggetto di controllo non potrà essere movimentata fino a nuova e più approfondita espertizzazione condotta da parte dell'Organismo di controllo. CSQA assicura l'espletamento di questa attività entro 15 giorni lavorativi dal riscontro della non conformità.

#### 8.1.4 - Sorveglianza Grattugiatori

CSQA verificherà il 100% delle lavorazioni di grattugia notificate dalle Aziende.

### **8.2 - Sorveglianza analitica sul prodotto**

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP Grana Padano è costituito sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CSQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile ai fini della DOP e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

#### 8.2.1 - Sorveglianza analitica in autocontrollo

E' responsabilità degli operatori riconosciuti accertare in autocontrollo la rispondenza delle produzioni ai requisiti previsti dalla disciplina della denominazione di origine protetta Grana Padano.

### CARATTERISTICHE FISICHE CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE

Il rispetto delle caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche del prodotto finito devono essere accertate in autocontrollo dal Trasformatore/Stagionatore per ogni partita mensile immesso al mercato con la denominazione Grana Padano DOP.

Il positivo esito di tali riscontri deve essere opportunamente evidenziato, con gli specifici riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati, sulla documentazione aziendale mediante la sottoscrizione della stessa; egualmente deve essere opportunamente registrata e documentata ogni eventuale situazione di non conformità rilevata, con relativa gestione del prodotto non conforme (cfr. paragrafo 9.1).

In particolar modo le caratteristiche chimiche devono essere accertate, anche mediante i servizi forniti dal Consorzio di tutela incaricato, attraverso analisi di laboratorio dei seguenti parametri:

- Rapporto grasso/caseina nel latte;
- Grasso sulla sostanza secca
- Fosfatasi alcalina sul formaggio

Per quanto attiene la fosfatasi alcalina, in particolare, qualora il valore risulti inferiore a 300.000 mU/Kg dovrà essere eseguito in autocontrollo un nuovo prelievo per l'ulteriore determinazione analitica sulla stessa partita. In caso di ulteriore conferma del dato verrà effettuato un prelievo da parte di CSQA per la successiva valutazione della compatibilità con l'impiego di latte crudo.

Gli esiti delle determinazioni vengono trasmessi, anche mediante il servizio offerto dal Consorzio di Tutela, a CSQA per via telematica. Copia dei referti viene messa a disposizione per i controlli ispettivi di CSQA da parte dei Caseifici/Stagionatori e da parte dello stesso Consorzio di Tutela a garanzia dell'effettiva conformità degli stessi. Tutte le informazioni relative alla gestione delle non conformità e tutte le registrazioni derivanti dall'autocontrollo devono essere conservate e rese accessibili ai controlli di CSQA. Nel caso di mancata esecuzione dell'autocontrollo, CSQA non potrà rilasciare alcuna valutazione di idoneità delle partite non esaminate.

Relativamente al prodotto Grana Padano DOP nella tipologia grattugiato e assimilabili, oltre a quanto garantito dall'impiego di formaggio Grana Padano DOP già certificato, il grattugiatore deve effettuare, in autocontrollo e con frequenza come da successiva tabella 1, l'analisi su campioni di prodotto al fine di determinare, almeno:

- il tenore percentuale di umidità,
- la percentuale di particelle con diametro inferiore a 0,5 mm (solo per tipologia grattugiato),
- la percentuale di crosta presente nel prodotto finito (solo per tipologia grattugiato).

In caso di mancato rispetto della frequenza di analisi in autocontrollo CSQA provvederà a richiedere l'avvio delle corrette procedure di analisi in autocontrollo con l'invio dei relativi referti. Qualora la frequenza non dovesse essere ripristinata CSQA effettuerà una verifica ispettiva supplementare e campionamento di prodotto fino al ripristino della frequenza.

Il campione in autocontrollo può essere costituito sia da confezioni di prodotto finito che formato prelevando in momenti successivi frazioni di prodotto dalla linea di lavorazione fino al raggiungimento di una massa di circa 1 kg, dalla quale dopo opportuna miscelazione deve essere prelevata una quantità di circa 200 g da avviare al laboratorio per l'esecuzione delle prove.

I referti delle analisi devono essere conservati e resi disponibili ai controlli di CSQA, copia degli stessi devono essere trasmessi a CSQA a riscontro della conformità, con identificazione del lotto analizzato e del laboratorio utilizzato per le determinazioni.

Tabella 1 – Frequenza delle analisi per grattugiatori

N° forme o peso lavorato/anno	N° analisi minime per anno
Fino a 10.000 forme o 400 ton	1
Da 10.001 a 50.000 forme o 2000 ton	2
Oltre 50.000 forme o 2000 ton	3

### 8.2.2 - Sorveglianza analitica CSQA

#### **CARATTERISTICHE FISICHE CHIMICHE ED ORGANOLETTICHE**

L'accertamento delle caratteristiche fisiche viene effettuato nel corso delle verifiche dell'attività di espertizzazione e marchiatura come disposto al precedente paragrafo 8.1.3. Una volta l'anno, in concomitanza con il prelievo di prodotto da destinare alla valutazione delle caratteristiche chimiche, viene effettuata la misurazione (peso, altezza scalzo, diametro e spessore crosta) e la valutazione organolettica (aspetto della crosta e della pasta, aroma e sapore) di una forma scelta con metodo casuale. Trattandosi di una verifica di tipo distruttivo, la forma esaminata viene automaticamente esclusa dal circuito DOP.

In caso di non conformità, si sospendono le attività di autorizzazione alla marchiatura del lotto interessato. Sarà cura dell'Azienda identificare ed escludere in autocontrollo tutte le forme non conformi della partita e richiedere a CSQA un nuovo accertamento della conformità delle caratteristiche fisiche ed organolettiche. Esclusivamente per la caratteristica peso, qualora la misurazione ecceda il valore massimo disciplinato, sarà possibile – su richiesta dell'Azienda – evitare l'esclusione del prodotto sospendendo le autorizzazioni alla marchiatura fino al rientro della caratteristica entro i limiti disciplinati con verifica da parte di CSQA.

Per le forme risultate non conformi, deve essere prodotta, conservata e resa disponibile adeguata documentazione ad evidenza che il formaggio in questione non è stato immesso nel circuito della DOP Grana Padano.

In particolare CSQA verifica la rispondenza del formaggio ai requisiti chimici disciplinati mediante campionamento ed analisi del prodotto. Scelta una forma rappresentativa della partita mensile, risultata conforme alle valutazioni fisiche ed organolettiche, si procede al taglio in due parti della stessa da piatto a piatto e dalla metà si asportano 4 fette a punta verso il centro della forma, con spessore dello scalzo di alcuni centimetri (da 2 a 5 circa), contrapposte tra di loro e appartenenti ai 4 quadranti in modo tale che alla fine risultino 4 aliquote finali di peso all'incirca equivalente e rappresentative dell'intera forma.

Delle 4 aliquote ottenute ed opportunamente identificate, tre sono ritirate da CSQA (2 per invio al laboratorio accreditato, 1 conservata per eventuali esigenze di ripetizione delle prove) ed una viene lasciata a disposizione del trasformatore che, entro 5 giorni lavorativi dalla data di prelievo, può procedere all'esecuzione delle determinazioni analitiche di parte.

In caso di esito analitico non conforme l'Azienda ha facoltà di chiedere una controanalisi sul controcampione trattenuto da CSQA. Il laboratorio accreditato incaricato dell'esecuzione della controanalisi deve essere scelto in accordo fra le parti. Nel caso in cui non si raggiunga un accordo CSQA informerà Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (Ispettorato Centrale Qualità) chiedendo l'indicazione del Laboratorio. L'esito fornito dal laboratorio che esegue le controanalisi è considerato definitivo.

Le determinazioni analitiche sono effettuate da CSQA per i parametri relativi al grasso sul secco ed al valore della fosfatasi alcalina mediante campionamento annuale di almeno 1 partita, per ogni caseificio. In particolare nel caso in cui il valore di grasso sul secco risulti superiore al limite disciplinato, CSQA dispone l'esclusione dal circuito tutelato del prodotto non conforme (lotto giornaliero) ed effettua un nuovo campionamento ed analisi su altri lotti di produzione della stessa partita mensile e così via fino al riscontro di valori conformi. Per quanto attiene invece il valore di fosfatasi alcalina, in caso di un risultato inferiore a 300.000 mU/Kg, CSQA effettua la valutazione della compatibilità del valore con l'utilizzo di latte crudo sulla base di impianti/attrezzature per il trattamento del latte: in caso di esito non conforme si procederà con l'esclusione del prodotto non conforme dal circuito denominazione.

CSQA verifica anche la rispondenza del Grana Padano DOP grattugiato rispetto i parametri analitici disciplinati mediante campionamento ed analisi del prodotto, condotto in ragione dei volumi di prodotto lavorato con frequenza minima di analisi secondo i criteri evidenziati nella precedente tabella (par. 8.2.1).

La formazione del campione destinato ai controlli di CSQA può essere effettuata sia prelevando un numero adeguato di confezioni sia, eventualmente, ricavando da una massa di circa 1 Kg (costituita secondo i criteri previsti per autocontrollo, opportunamente miscelata) quattro unità campionarie finali del peso di circa 200 g ognuna.

Delle 4 aliquote finali ottenute ed identificate 3 sono ritirate da CSQA (2 avviate al laboratorio accreditato, 1 per eventuale ripetizione della prova in caso di contestazioni) ed una viene lasciato a disposizione dell'azienda che, entro una settimana dal prelievo, può procedere all'esecuzione di proprie determinazioni analitiche.

Le determinazioni analitiche sulla tipologia grattugiato DOP sistematicamente effettuate da CSQA sono, in particolare:

- il tenore percentuale di umidità,

- la percentuale di particelle con diametro inferiore a 0,5 mm (solo per tipologia grattugiato),
- la percentuale di crosta presente nel prodotto finito (misurata tramite il parametro Ras, che deve risultare inferiore a 7, mediante ricorso alla tecnica dell'elettroforesi capillare) (solo per tipologia grattugiato).

In caso di non conformità analitica CSQA procederà all'effettuazione di una seconda determinazione analitica del parametro non conforme sul altro lotto e così via fino al rientro in conformità del parametro analizzato.

Per altri parametri contemplati dalla disciplina produttiva, e in particolare composizione aminoacidica, profilo minerale e composizione isotopica, CSQA può prevedere l'effettuazione di campionamenti e determinazioni analitiche nei casi ove si presentassero dubbi circa la conforme applicazione della disciplina produttiva o sulla base di segnalazioni. La valutazione dei risultati viene effettuata dal Consorzio di Tutela depositario dei profili minerali, isotopici ed amminoacidici.

### 8.3 – Sicurezza

L'operatore assoggettato al controllo è tenuto a fornire al personale ispettivo, e/o in affiancamento, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

## 9 - Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP Grana Padano.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle attività in autocontrollo, sia da CSQA nel corso dei controlli di conformità e dei controlli documentali.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che prodotto non rispondente alle prescrizioni del disciplinare sia immesso nel circuito della denominazione tutelata.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

### 9.1 - Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto della filiera del formaggio Grana Padano DOP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP Grana Padano, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

### 9.2 - Gestione delle non conformità da parte di CSQA

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della DOP Grana Padano e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della DOP Grana Padano.

In particolare, per tutte le casistiche qualificate come Non conformità gravi da Schema dei controlli, l'ispettore CSQA redige apposito verbale in contraddittorio con l'Azienda, che deve contenere la precisa individuazione dei lotti e/o delle partite oggetto di non conformità. La notifica delle misure avviene con la consegna del verbale all'interessato.

Inoltre, per quanto concerne le situazioni di non conformità elevate nei confronti di Allevamenti e Raccoglitori latte che inficiano l'idoneità del latte da avviare alla trasformazione in formaggio Grana Padano è

responsabilità degli stessi Soggetti avvisare, in presenza dell'ispettore CSQA, il destinatario del latte al fine di evitare la realizzazione di prodotto ottenuto a partire da materia prima non conforme.

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" di cui al successivo paragrafo 16 del presente Piano dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della DOP Grana Padano saranno comunicati ad ICQRF ed al Consorzio di Tutela incaricato.

In caso l'operatore utilizzi la denominazione sul prodotto non conforme e lo stesso è stato già immesso sul mercato CSQA provvederà a segnalare agli Organi di vigilanza la non conformità riscontrata fatto salvo i casi in cui il Soggetto interessato dimostri di aver attuato efficaci procedure di richiamo del prodotto tali da assicurare al Consumatore che nessuna forma (o frazioni di essa) sia commercializzata definitivamente come DOP.

## 10 - Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione Grana Padano ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue ovvero a generarsi valutazioni o decisioni avverse ritenute ingiustificate, gli stessi operatori possono inoltrare a CSQA un'istanza formale.

In caso di situazioni ritenute non congrue (per esempio condotta degli ispettori in azienda, gestione della pratica da parte di CSQA, etc.) l'operatore può produrre un reclamo formale. Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue.

CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 30 giorni, fornendo risposta scritta agli operatori interessati. Il modulo per la compilazione dei reclami è disponibile all'indirizzo [www.csqa.it](http://www.csqa.it).

In conformità alle prescrizioni, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni assunte dall'Organismo di Controllo.

Il ricorso, indirizzato al Presidente del Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta decisione.

Entro il termine di 30 giorni dal ricevimento del ricorso il Comitato di Appello trasmette all'operatore interessato la propria decisione verso la quale non è più possibile ricorrere innanzi a CSQA.

Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente. Il modulo per la compilazione del ricorso è disponibile all'indirizzo [www.csqa.it](http://www.csqa.it).

## 11 - Attività di affiancamento degli ispettori CSQA da parte dell'ente di accreditamento e/o delle autorità competenti

L'organizzazione oggetto di verifica accetta eventuale presenza di personale dell'ente di accreditamento e/o delle autorità competenti, sulla base delle norme di accreditamento e/o della legislazione applicabile.

## 12 - Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, CSQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della DOP Grana Padano il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per 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 - Pubblicità

In riferimento alle indicazioni relative alla denominazione Grana Padano, apposte sul prodotto, i soggetti devono attenersi al rispetto scrupoloso di quanto previsto, ammesso o richiesto in applicazione del disciplinare di produzione vigente e del presente Piano dei Controlli.

Ogni altra eventuale informazione o indicazione rivolta al consumatore sulle confezioni o nella pubblicità dovrà attenersi a criteri di correttezza e non risultare ingannevole; il produttore ne assume la diretta responsabilità nei confronti delle autorità pubbliche competenti in materia.

### 14 – Presentazione del prodotto

Per quanto riguarda le modalità di apposizione sull'involucro della denominazione, del marchio distintivo e delle indicazioni previste in applicazione della disciplina della denominazione, i produttori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione.

Sulle etichette/confezioni deve essere sempre riportata la dicitura: “Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MIPAAF. Sulle confezioni destinate ai mercati esteri la dicitura potrà essere tradotta nella/e lingua/e prescelta/e ad eccezione dell’indicazione “*Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*” che dovrà essere riportata in lingua italiana, eccetto per i casi ove la legislazione del paese di destinazione non lo consenta.

Le presentazioni utilizzate per l'immissione al consumo della denominazione Grana Padano DOP devono essere trasmesse, preventivamente al loro impiego, al Consorzio di Tutela incaricato (oppure a CSQA in assenza di tale Consorzio) per approvazione. Copia delle presentazioni convalidate deve essere trasmessa all'organismo di controllo. In assenza di Consorzio di Tutela riconosciuto la convalida preventiva delle presentazioni viene effettuata dall'organismo di controllo autorizzato.

### 15 - Requisiti di Conformità

I soggetti che intendono usufruire della denominazione di origine protetta “Grana Padano” devono assoggettarsi al controllo attuato da CSQA e operare in conformità al Disciplinare di Produzione della DOP e al Piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.

Il Disciplinare di Produzione della DOP “Grana Padano”, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 249 del 23 ottobre 2019, è consultabile nel sito ufficiale del M.I.P.A.A.F. all'indirizzo [www.politicheagricole.gov.it](http://www.politicheagricole.gov.it).

## 16 - Schema dei controlli

## 16.1 – Produttore latte (Allevamento)

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato da disciplinare	Produrre a CSQA richiesta di accesso (MOD001+Allegato1) debitamente compilato. Attenersi alle prescrizioni del disciplinare in merito alle condizioni di alimentazione, produzione, conservazione e consegna del latte.	1	Controllo richiesta	D	Ad ogni richiesta	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione  Richiesta adeguamento e nuova VIS
	Adeguatezza strutture e impianti	Idoneità sanitaria e descrizione allevamento		2	Controllo MOD001	D		Carenze e/o assenza dati informativi		Sospensione procedura di riconoscimento	
		alimentazione, produzione e conservazione latte		3	Controllo Allegato 1 a MOD001	D		Mancata adeguatezza condizioni			
				4	Verifica ispettiva idoneità allevamento	I					
Variazione alle situazioni di riconoscimento	Mantenimento dei requisiti (ubicazione siti produttivi e/o modifiche a strutture, impianti, anagrafica, idoneità sanitaria, ecc.)	Idoneità sanitaria strutture e impianti, anagrafica aziendale etc.	Notifica variazioni delle situazioni (ubicazione, strutture, impianti, ecc.)	5	Controllo variazioni comunicate	D/I	Ad ogni comunicazione di variazione e nel corso delle verifiche ispettive di sorveglianza	Mancata comunicazione variazione sito allevamento nella zona di produzione	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino ad accertamento	VIS nuovo sito allevamento
				6				Mancata notifica variazioni senza pregiudizio conformità	Lieve	Notifica carenze Richiesta integrazione secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni carenti. Eventuale VIS
				7				Mancata comunicazione variazione con pregiudizio conformità	Grave	Esclusione del latte dal Circuito DOP fino a ripristino condizioni. Richiesta integrazione documentazione.	VIS a riscontro adeguamento condizioni. Ulteriore VIS c/o Operatori per accertamento esclusione latte
				8				Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazione a variazioni	Mancata adeguatezza condizioni, strutture, impianti in seguito alla variazione (es. perdita idoneità sanitaria se latte immesso in circuito DOP)
		9	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazione a variazioni	Mancata adeguatezza condizioni	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione. Richiesta adeguamento condizioni.	VIS a riscontro adeguamento condizioni. Ulteriore VIS c/o Operatori per accertamento esclusione latte		
Cessazione attività	Cessazione attività	Cessazione attività o recesso da sistema di controllo	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo	10	Controllo comunicazione cessazione o recesso	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Mancata comunicazione cessazione attività o recesso		Revoca riconoscimento e cancellazione da elenco	
Allevamento del bestiame	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e registrazione bovine	Identificare bovine	11	Controllo identificazione bovine	I	10%	Identificazione carente senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione identificazione/registrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di identificazione/registrazione.	VDO avvio corrette procedure identificazione/registrazione. In caso di mancato adeguamento VIS.
				12				Identificazione carente con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP. Richiesta adeguamento condizioni. Verifica corrette registrazioni.	VIS a riscontro adeguamento condizioni. Ulteriore VIS c/o Operatori per accertamento esclusione latte
			Registrare identificazione	13	Controllo registrazioni	I	10%	Carenti registrazioni senza pregiudizio per la conformità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	VDO a riscontro adeguamento registrazioni
				14				Carenti registrazioni con pregiudizio per la conformità	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione Richiesta adeguamento registrazioni	VIS a riscontro adeguamento condizioni. Ulteriore VIS c/o Operatori per accertamento esclusione latte

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC	
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento		
Allevamento del bestiame	Conformità a disciplinare	Alimentazione, produzione latte e conservazione Latte crudo intero di origine vaccina	Attenersi esclusivamente alle modalità disciplinate per vacche in lattazione, asciutte e manze oltre il 7° mese di gravidanza	15	Controllo idoneità alimentazione (alimenti ammessi e provenienza, rapporto foraggi/mangimi, 75% foraggi di zona).	I	10%	<ul style="list-style-type: none"> <li>Assenza dei cartellini mangime con possibilità di risalire alla documentazione di accompagnamento ddt fatture;</li> <li>Assenza nei cartellini della dicitura "Conforme al Disciplinare di produzione Grana Padano DOP"</li> </ul>	Lieve	Richiesta adeguamento documentazione di alimentazione	VIS a riscontro adeguamento cartellini dei mangimi.	
				16		I	10%	Assenza dei cartellini mangime senza possibilità di risalire alla documentazione di accompagnamento ddt fatture;	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione Richiesta adeguamento condizioni allevamento	VIS a riscontro adeguamento delle condizioni di allevamento. Rientro nel circuito DOP dopo 180 giorni dal riscontro adeguamento. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte	
				17		I	10%	Alimentazione non conforme per vacche in lattazione	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione Richiesta adeguamento condizioni allevamento	VIS a riscontro adeguamento delle condizioni di allevamento. Rientro nel circuito DOP dopo 180 giorni dal riscontro adeguamento. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte	
				18		I	10%	Alimentazione non conforme per vacche in asciutte e manze oltre il 7° mese di gravidanza	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	VIS a riscontro adeguamento	
				19		A	In caso di presenza di alimenti non ammessi riscontrati in Azienda	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione Richiesta adeguamento condizioni allevamento	VIS a riscontro adeguamento delle condizioni di allevamento. Rientro nel circuito DOP dopo 180 giorni dal riscontro adeguamento. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte		
	Conformità a disciplinare	Latte crudo da vacche munte 2 volte al giorno o attraverso un impianto automatico a libero accesso	Attenersi alle modalità di mungitura ammesse e non applicare alcun trattamento che inficia lo status di latte crudo/intero	20	Controllo mungiture e presenza dispositivi per il trattamento del latte	I	10%	Mungitura non conforme e/o trattamenti non ammessi	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione Richiesta adeguamento condizioni allevamento	VIS a riscontro adeguamento delle condizioni di allevamento. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte	
				21		D/I	10%	Carente registrazione mungiture senza pregiudizio per la conformità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazione mungiture	VDO registrazione mungiture. In caso di mancato adeguamento VIS	
				22		D/I	10%	Carente registrazione mungiture con pregiudizio per la conformità	Grave	Esclusione prodotto con insufficienti garanzie di conformità da circuito denominazione Richiesta adeguamento condizioni allevamento	VIS a riscontro adeguamento delle condizioni di allevamento. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte	
				23		I	10%	Presenza di impianti per il trattamento del latte non in uso al momento della verifica	Lieve	Richiesta adeguamento condizioni allevamento	VIS a riscontro adeguamento delle condizioni di allevamento.	
				24		I	10%	Temperatura di conservazione inferiore a +8°C	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione Richiesta adeguamento condizioni allevamento	VIS a riscontro adeguamento modalità di conservazione del latte. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte	
	Latte pronto per conferimento o vendita	Conformità a disciplinare	Consegna del latte entro 24 ore dall'inizio della prima mungitura	Non mescolare ulteriori munte oltre a quelle effettuate entro le 24 ore da precedente ritiro del latte	25	Controllo tempi di ritiri del latte e munte conservate	D/I	10%	Presenza nel latte di massa pronto per la vendita, di mungiture effettuate da più di 24 ore	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento registrazioni/identificazioni	VIS a riscontro adeguamento tempistiche di consegna del latte e modalità di conservazione del latte alla stalla. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte
					26	Controllo adeguatezza registrazioni	I	10%	Registrazioni/identificazioni assenti o carenti con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito denominazione Richiesta adeguamento registrazioni/identificazioni	VIS a riscontro adeguamento registrazioni/identificazioni. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte
Identificazione e rintracciabilità		Identificazione e rintracciabilità produzioni lattiere	Registrazione sistematicamente quantitativi ceduti o conferiti (libretto di stalla, distinta di raccolta, fatture, DDT) e identificare con le diciture corrette le produzioni lattiere consegnate (es. fatture di vendita etc.)	27	Controllo adeguatezza registrazioni	I	10%	Registrazioni/identificazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni/identificazioni e avvio corrette procedure di identificazione/registrazione	VDO avvio corrette procedure di identificazione/registrazione. In caso di mancato adeguamento VIS.	

## 16.2 – Raccoglitori latte

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC	
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento		
Riconoscimento iniziale	Ubicazione, adeguatezza strutture e impianti (in caso di stoccaggio latte)	In territorio delimitato da disciplinare (in caso di stoccaggio latte)	Produrre a CSQA richiesta di accesso (MOD 002)	28	Controllo completezza documentazione	D	Ad ogni richiesta	Ubicazione struttura di stoccaggio latte fuori zona		Diniego riconoscimento attività di stoccaggio latte		
		Idoneità sanitaria, capacità produttiva e dati informativi raccoglitore	Allegare a MOD 002 la documentazione accessoria richiamata	29		D		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento		Richiesta integrazione documentazione
				30		I		Inadeguatezza di strutture, impianti o altre condizioni		Sospensione procedura di riconoscimento		Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare
Mantenimento dei requisiti (variazioni alle situazioni di riconoscimento)	Ubicazione (in caso di stoccaggio latte)	In territorio delimitato da disciplinare	Comunicare variazioni ubicazione	31	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Nuova ubicazione fuori territorio disciplinato (solo nel caso di stoccaggio del latte)	Grave	Esclusione prodotto stoccato fuori zona. Richiesta adeguamento con indicazione nuova sede in territorio delimitato DOP	In caso di mancato adeguamento immediato, revoca riconoscimento. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte	
				Adeguatezza strutture e impianti	Modifiche a strutture, impianti ed attrezzature	Comunicare variazioni intervenute per idoneità sanitaria		32		Controllo variazioni idoneità sanitaria	D/I	Ad ogni comunicazione di variazione e nel corso della sorveglianza
	Comunicare variazioni intervenute per strutture, impianti, ecc.	33	Controllo variazioni comunicate				D/I	Mancata comunicazione modifica senza pregiudizio di conformità	Lieve	Notifica carenza richiesta immediata comunicazione modifica	Aggiornamento situazioni carenti e eventuale VIS	
					34	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazione a variazioni	Mancata adeguatezza condizioni, strutture, impianti a seguito variazione	Grave	Esclusione latte dal circuito DOP fino a ripristino condizioni.	VIS a riscontro adeguamento. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte
Cessazione attività	Cessazione attività	Cessazione attività o recesso da sistema di controllo	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo	35	Controllo comunicazione cessazione o recesso	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Mancata comunicazione		Revoca riconoscimento e cancellazione da elenco		
Acquisto e raccolta latte	Identificazione e tracciabilità latte approvvigionato		Accertare presenza e adeguatezza documentazione accompagnatoria	36	Controllo documentazione di accompagnamento e fornitura	I	100%	Documentazione carente senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento documentazione e invio evidenze a CSQA	VDO adeguamento registrazioni, nuova VIS in caso di mancato adeguamento	
				37				Documentazione assente o carente con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento documentazione	VIS a riscontro adeguamento documentazione. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte	
	Latte da fornitori riconosciuti (Allevamenti, altri raccoglitori o Caseifici)	Accertare corretta origine della fornitura	38	Controllo corretta provenienza latte approvvigionato	I	100%	Immissione nel circuito di latte da fornitori non riconosciuti	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento procedure approvvigionamento	VIS a riscontro adeguamento procedure approvvigionamento VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte		
			Identificare e registrare quotidianamente quantità raccolte e provenienza (ogni raccolta) (es. libretti, distinte di raccolta, schede di raccolta)	Controllo idoneità registrazioni quantitativi raccolti	39	I	100%	Registrazioni carenti senza perdita tracciabilità	Lieve	Notifica carenza, richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica documentale adeguamento registrazioni. In casi di mancato adeguamento effettuazione verifica ispettiva supplementare	
	40	I			Registrazioni assenti o carenti con perdita tracciabilità			Grave	Esclusione da circuito del prodotto non tracciato da circuito DOP fino a ripristino idoneità registrazioni. Richiesta adeguamento registrazioni	VIS a riscontro adeguamento registrazioni. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte		
	Quantitativi latte raccolto	Trasmettere quantitativo mensile latte approvvigionato distinto per fornitore riconosciuto	41	D	Ogni mese	Mancata trasmissione dati	Lieve	Sollecito integrazione dati entro 15 giorni dall'invio sollecito con notifica provvedimenti in caso di mancato rispetto dei termini	VIS per acquisizione diretta dati in caso di mancata risposta al sollecito			
	Ritiro del latte entro 24 ore dall'inizio della prima mungitura	Effettuare ritiro del latte entro le 24 ore dalla prima mungitura	42	Controllo idoneità tempistiche di ritiro del latte	D/I	100%	Trascorse più di 24 ore dalla prima mungitura al ritiro del latte	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non tracciato da circuito DOP fino a ripristino idoneità registrazioni. Richiesta adeguamento tempistiche	VIS a riscontro adeguamento tempistiche di ritiro del latte. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte		

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Acquisto, raccolta latte, trasporto, stoccaggio e consegna latte	conformità ritiri latte al disciplinare di produzione	Temperatura di conservazione e trasporto latte non inferiore a +8°C	Attenersi al rispetto delle temperature disciplinate lungo tutta la fase di gestione del latte	43	Controllo conformità temperatura latte	D/I	100%	Carente registrazione temperatura latte	Lieve	Richiesta adeguamento registrazione temperatura ed invio evidenze a CSQA	In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare con riscontro diretto temperatura latte
				44		I	100%	Temperatura latte inferiore a +8°C	Grave	Esclusione prodotto non identificato da circuito denominazione Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento temperatura di conservazione del latte. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte
Stoccaggio latte (eventuale)	Identificazione, rintracciabilità e conformità al disciplinare di produzione	Identificazione stoccaggio	Identificare contenitori e prodotto in stoccaggio	45	Controllo idoneità identificazione	I	100%	Identificazione carente senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento modalità identificazione e invio evidenze a CSQA	VDO identificazione integrativa, nuova VIS in caso di mancato adeguamento
				46				Identificazione carente con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non identificato da circuito denominazione Richiesta adeguamento procedure identificazione	VIS a riscontro adeguamento procedure identificazione. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte
		Rintracciabilità Registrare attività di stoccaggio e separazione latte idoneo da latte non idoneo alla DOP	Registrare contenitori e prodotto stoccato e separare latte idoneo da latte non idoneo	47	Controllo idoneità registrazioni	I	100%	Registrazioni stoccaggio e/o separazione carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento modalità registrazione e separazione ed invio evidenze a CSQA	VDO identificazione integrativa, nuova VIS in caso di mancato adeguamento
				48				Registrazioni stoccaggio e separazione carenti con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito denominazione Richiesta adeguamento procedure registrazione e separazione	VIS a riscontro adeguamento procedure registrazione. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte
		Latte crudo intero vaccino	Assenza di trattamenti che inficiano lo status di latte crudo e la sua naturale composizione	49	Controllo idoneità linee ed impianti	I	100%	Applicazione trattamenti non ammessi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento linee ed impianti. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte
Latte pronto per vendita	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione	Identificare latte venduto	50	Controllo idoneità identificazione	I	100%	Identificazione carente senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento modalità identificazione e invio evidenze a CSQA	VDO identificazione integrativa, nuova VIS in caso di mancato adeguamento
				51				Identificazione carente con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non identificato da circuito denominazione Richiesta adeguamento procedure identificazione	VIS a riscontro adeguamento procedure identificazione. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte
		Rintracciabilità	Registrare identificazione latte (stoccaggio, quantità, destinazione)	52	Controllo idoneità registrazioni	I	100%	Carenze registrazioni senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento modalità registrazione e invio evidenze a CSQA	VDO identificazione integrativa, nuova VIS in caso di mancato adeguamento
				53				Registrazioni carenti con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito denominazione Richiesta adeguamento procedure registrazione	VIS a riscontro adeguamento procedure registrazione. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte
		Comunicare mensilmente a CSQA quantità di latte vendute distinte per ogni cliente riconosciuto (Raccoglitore o Caseificio)	54	Controllo comunicazione quantitativi latte venduto	D	Ogni mese	Mancata trasmissione entro i termini previsti	Lieve	Sollecito integrazione dati entro 15 giorni dall'invio sollecito con notifica provvedimenti in caso di mancato rispetto dei termini	VIS per acquisizione diretta dati in caso di mancata risposta al sollecito	
		Destinazione a DOP di latte proveniente esclusivamente da produttori latte e raccoglitori riconosciuti ed idonei a DOP	Accertare provenienza latte da soggetti riconosciuti ed idonei.	55	Controllo idoneità fornitori	I	100%	Immissione a DOP di latte proveniente da soggetti non riconosciuti	Grave	Esclusione latte da circuito tutelato e richiesta adeguamento procedure approvvigionamento	VIS a riscontro adeguamento procedure approvvigionamento. VIS c/o Operatori riscontro esclusione latte

## 16.3 – Caseificio (Trasformatore)

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC	
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento		
Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato da disciplinare	Produrre a CSQA richiesta di accesso (MOD002)	56	Controllo richiesta	D	Ad ogni richiesta	Ubicazione fuori zona		Diniogo riconoscimento		
	Adeguatezza strutture e impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva e dati informativi caseificio	Allegare a MOD 002 documentazione accessoria richiamata	57	Controllo completezza documentazione	D		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento		Richiesta integrazione documentazione
				58	Verifica ispettiva	I		Inadeguatezza di strutture, impianti o altre condizioni				
Mantenimento dei requisiti (variazioni delle situazioni di riconoscimento)	Ubicazione	In territorio delimitato da disciplinare	Comunicare variazioni ubicazione	59	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Ubicazione fuori zona nuovo sito	Grave	Revoca riconoscimento		
				60				Mancata comunicazione variazione sito della zona di produzione	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP fino a verifica condizioni idoneità		VIS nuovo sito
	Adeguatezza strutture e impianti	Modifiche a strutture, impianti ed attrezzature	Comunicare variazioni intervenute per idoneità sanitaria, strutture, impianti, ecc.	61	Controllo variazioni idoneità sanitaria	D/I	Ad ogni comunicazione di variazione e nel corso della sorveglianza	Mancata comunicazione variazioni con pregiudizio per conformità	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	VIS a riscontro adeguamento situazioni	
				62	Controllo variazioni comunicate			Mancata comunicazione modifica senza pregiudizio conformità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni carenti ed eventuale VIS	
				63	Verifica ispettiva			I	Secondo necessità, in relazione a variazioni	Mancata adeguatezza condizioni	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione Richiesta adeguamento condizioni
Cessazione attività	Cessazione attività	Cessazione attività o recesso da sistema di controllo	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo	64	Controllo comunicazione cessazione e recesso	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Mancata comunicazione cessazione attività o recesso		Revoca riconoscimento e cancellazione da elenco		
Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione latte approvvigionato	Accertare presenza e adeguatezza documentazione di fornitura da operatori riconosciuti (Allevamenti, raccoglitori o altri Caseifici)	65	Controllo documentazione di fornitura	I	100%	Carenze documentazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento documentazione e invio evidenze a CSQA	VDO documentazione integrativa, nuova VIS in caso di mancato adeguamento	
				66			100%	Documentazione assente o carenze con perdita di tracciabilità e/o provenienza da operatori non riconosciuti	Grave	Esclusione latte e prodotto non tracciato da circuito denominazione. Richiesta adeguamento documentazione	VIS a riscontro adeguamento documentazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
	Conformità al disciplinare	Conservazione e trasporto del latte a temperatura non inferiori a +8°C	Accertare conformità della materia prima in ingresso	67	Controllo temperatura di trasporto latte	I/S	100%	Registrazioni carenti senza pregiudizio per la conformità	Lieve	Richiesta adeguamento documentazione e invio evidenze a CSQA	VDO documentazione integrativa, nuova VIS con misurazione temperatura in caso di mancato adeguamento	
				68		I/S	100%	Registrazioni carenti con pregiudizio per la conformità oppure rilevazione di una temperatura inferiore a +8°C	Grave	Esclusione latte non conforme e prodotto non tracciato da circuito denominazione. Richiesta adeguamento documentazione	VIS a riscontro adeguamento temperatura e documentazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
Raccolta o acquisto latte	Identificazione e rintracciabilità latte raccolto	Quantitativi latte approvvigionato	Registrare quantità e provenienza (ogni raccolta e fornitura)	69	Controllo idoneità registrazioni quantitativi approvvigionati	I	100%	Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	VDO avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento VIS	
				70		I	100%	Registrazioni assenti o carenti con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione latte e prodotto non tracciato da circuito DOP. Richiesta adeguamento registrazioni	VIS a riscontro adeguamento. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Raccolta o acquisto latte	Conformità al disciplinare	Ritiro del latte entro 24 ore dall'inizio della prima mungitura	Effettuare ritiro del latte entro le 24 ore dalla prima mungitura	71	Controllo idoneità tempistiche di ritiro del latte	D/I	100%	Trascese più di 24 ore dalla prima mungitura al ritiro del latte	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non tracciato da circuito DOP fino a ripristino idoneità registrazioni. Richiesta adeguamento tempistiche	VIS a riscontro adeguamento tempistiche di ritiro del latte. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
Stoccaggio materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione	Identificare contenitori (tank) di stoccaggio	72	Controllo idoneità identificazione contenitori	I	100%	Identificazione carente senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	VDO avvio corrette procedure di identificazione. In caso di mancato adeguamento nuova VIS
				73				Identificazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito del latte e prodotto non tracciato. Richiesta adeguamento registrazioni	VIS a riscontro adeguamento identificazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
		Rintracciabilità	Registrare provenienza latte, quantità e contenitori utilizzati e separare latte idoneo alla DOP da latte non idoneo	74	Controllo idoneità registrazioni	I	100%	Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento identificazione e avvio corrette procedure di registrazione	VDO avvio corrette procedure di identificazione. In caso di mancato adeguamento nuova VIS
				75				Registrazioni carenti con perdita di tracciabilità e/o assenza separazione	Grave	Esclusione da circuito del latte e prodotto non tracciato. Richiesta adeguamento registrazioni e separazione latte idoneo da non idoneo	VIS a riscontro adeguamento. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
Vendita latte	Identificazione e tracciabilità	Identificazione e tracciabilità latte ceduto	Registrare latte ceduto ai fini della DOP e identificarne l'idoneità nei documenti di trasporto	76	Controllo idoneità registrazioni latte ceduto	I	100%	Registrazioni/identificazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione/identificazione	VDO avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento VIS
				77				Registrazioni/identificazioni carenti con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione latte prodotto non tracciato da circuito DOP. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
				78				Cessione latte non idoneo alla DOP	Grave	Esclusione latte e prodotto non idoneo da circuito DOP. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
Raccolta, acquisto e cessione latte	Identificazione e rintracciabilità latte raccolto e ceduto	Quantitativi latte approvvigionato e ceduto	Comunicare mensilmente quantitativi di latte ritirati con relativa provenienza e quantitativi di latte venduti con relativa destinazione	79	Controllo idoneità comunicazione	D/I	Ogni mese	Mancata comunicazione	Lieve	Sollecito integrazione dati entro 15 giorni dall'invio del sollecito con notifica sospensione autorizzazioni alla marchiatura in caso di mancato rispetto dei termini	VIS per il reperimento diretto dei dati in caso di mancata risposta al sollecito
Trasformazione	Identificazione e rintracciabilità latte avviato a DOP	Identificazione e rintracciabilità. Registrare latte avviato alla DOP secondo quanto necessario.	Identificare e registrare latte avviato alla trasformazione	80	Controllo idoneità registrazioni	I	100%	Identificazioni/registrazioni carente senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	VDO avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento nuova VIS
				81				Identificazioni/registrazioni carenti con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione latte e prodotto non tracciato da circuito denominazione. Richiesta adeguamento procedure registrazione	VIS a riscontro adeguamento. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
			82	Comunicare mensilmente quantitativi di latte avviati a trasformazione	Controllo idoneità registrazioni latte avviato a DOP	D/I	Ogni mese	Mancata comunicazione	Lieve	Sollecito integrazione dati entro 15 giorni dall'invio del sollecito con notifica sospensione autorizzazioni alla marchiatura in caso di mancato rispetto dei termini	VIS per il reperimento diretto dei dati in caso di mancata risposta al sollecito
	Gestione idoneità conferenti latte	Notificare a CSQA ed Allevamento destinazione del latte a similare	Comunicare preventivamente intenzione di destinare il latte a similare a CSQA e al Produttore latte interessato	83	Registrare elenco Allevamenti riconosciuti con destinazione del latte a similare	I	Ogni richiesta	Mancata comunicazione inizio destinazione del latte a produzione similare	Lieve	Richiesta adeguamento comunicazioni a Produttore latte con data effettiva di inizio destinazione del latte a produzione similare.	VIS a riscontro adeguamento
84				Verificare idoneità Allevamento	I	Ogni richiesta	Mancata comunicazione inizio destinazione del latte a produzione DOP	Grave	Esclusione latte e prodotto non idoneo da circuito DOP. Richiesta adeguamento	VIS a riscontro adeguamento. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Trasformazione	Separazione lavorazioni DOP e similare (eventuale)	Separare spaziale linee di lavorazione atte a DOP da lavorazioni similari	Identificare linee di produzione e mantenere separazione fisica tra DOP e similare	85	Identificazione e separazione linee DOP e similari	I	400% (Solo Caseifici produttori di formaggio duro similare)	Carente identificazione e/o separazione senza pregiudizio per la conformità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione e/o separazione. Avvio corrette procedure di identificazione/separazione	VDO avvio corrette procedure di identificazione/separazione. In caso di mancato adeguamento nuova VIS
				86		I	400% (Solo Caseifici produttori di formaggio duro similare)	Carente identificazione e/o separazione con pregiudizio per la conformità	Grave	Richiesta adeguamento identificazione e/o separazione. Avvio corrette procedure di identificazione/separazione	In caso di mancata evidenza di conformità delle produzioni DOP sospensione procedura di rilascio della valutazione di idoneità alla marchiatura
		Notifica preventiva variazioni	Notificare variazione ad attrezzature/impianti	87	Verifica mantenimento separazione linee	I	400% (Solo Caseifici produttori di formaggio duro similare)	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio per la conformità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione e/o separazione. Avvio corrette procedure di identificazione/separazione	VDO avvio corrette procedure di identificazione/separazione. In caso di mancato adeguamento nuova VIS.
				88		I	400% (Solo Caseifici produttori di formaggio duro similare)	Mancata notifica variazioni con pregiudizio per la conformità	Grave	Richiesta adeguamento identificazione e/o separazione. Avvio corrette procedure di identificazione/separazione	In caso di mancata evidenza di conformità delle produzioni DOP sospensione procedura di rilascio della valutazione di idoneità alla marchiatura.
		Notifica preventiva variazioni	Notificare utilizzo Allevamenti Grana Padano per produzione similare (es.: MOD007)	89	Verifica comunicazione ed aggiornamento registro conferenti idonei	D / I	400% (Solo Caseifici produttori di formaggio duro similare)	Mancata notifica inizio destinazione latte di Allevamenti riconosciuti per produzione similare	Lieve	Richiesta adeguamento comunicazioni	VDO adeguamento comunicazione
				90		D / I	400% (Solo Caseifici produttori di formaggio duro similare)	Mancata notifica ripresa destinazione latte a DOP di Allevamenti impiegati per produzione similare	Grave	Richiesta adeguamento comunicazioni. VIS accertamento effettiva destinazione del latte.	In caso di destinazione latte a DOP effettuazione VIS in Allevamento a iscontro idoneità requisiti. In caso di non conformità esclusione prodotto DOP ottenuto e VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
				91							
				92		I	400% (Solo Caseifici produttori di formaggio duro similare)	Mancata notifica variazioni con pregiudizio per la conformità	Grave	Richiesta adeguamento identificazione e/o separazione. Avvio corrette procedure di identificazione/separazione	In caso di mancato evidenza di conformità delle produzioni DOP realizzate sospensione procedura di rilascio della valutazione di idoneità alla marchiatura
		Conformità a disciplinare	Esclusione lavorazioni conto terzi o in affitto	93	Verifica idoneità lavorazioni	I	100%	Esecuzione lavorazioni in conto terzi	Grave	Richiesta adeguamento lavorazioni. Avvio corrette procedure di lavorazione	Nuova VIS a riscontro adeguamento procedure di lavorazione. Mancato rilascio autorizzazione marchiatura per le forme ottenute.
				94		Controllo temperatura di conservazione latte	I	100%	Registrazioni carenti senza pregiudizio per la conformità	Lieve	Richiesta adeguamento documentazione e invio evidenze a CSQA
	95		I	100%	Registrazioni carenti con pregiudizio per la conformità oppure rilevazione di una temperatura inferiore a +8°C		Grave	Esclusione latte non conforme e prodotto non tracciato da circuito denominazione. Richiesta adeguamento documentazione e conformità al disciplinare	VIS a riscontro adeguamento temperatura e documentazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio		
	Affioramento naturale a temperatura compresa tra +8°C e +20°C		Lasciare affiorare naturalmente il latte a temperature ammesse	96	Controllo temperatura di affioramento latte	I	100%	Registrazioni carenti senza pregiudizio per la conformità	Lieve	Richiesta adeguamento documentazione e invio evidenze a CSQA	VDO adeguamento documentazione integrativa, nuova VIS con misurazione temperatura in caso di mancato adeguamento
		97		I		100%	Registrazioni carenti con pregiudizio per la conformità oppure rilevazione di una temperatura non compresa nell'intervallo consentito	Grave	Esclusione latte e/o prodotto non conforme da circuito denominazione. Richiesta adeguamento temperature affioramento	VIS a riscontro adeguamento temperatura di affioramento. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC	
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento		
Trasformazione	Conformità a disciplinare	Munta singola decremata o miscela di munte di cui anche solo una parte decremate	Astenersi ad utilizzare latte intero o miscelare tipologie di munte non ammesse. Effettuare in autocontrollo determinazioni analitiche (come da par. 8.2.1).	98	Verifica idoneità latte avviato a DOP e verifica documentale analisi effettuate in autocontrollo	I	100%	Massa di latte non idonea a DOP (latte intero o miscelazione di munte non ammesse)	Grave	Esclusione latte e/o prodotto non conforme da circuito denominazione. Richiesta adeguamento lavorazione	VIS a riscontro adeguamento lavorazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
				99		D	Per ogni partita mensile	Rapporto grasso/caseina non conforme	Grave	Esclusione latte e/o prodotto non conforme da circuito denominazione. Richiesta adeguamento lavorazione	VIS a riscontro adeguamento lavorazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
		Assenza di trattamenti fisici/meccanici o termici che inficiano lo status di latte crudo	Astenersi da effettuare trattamenti che modificano lo status di latte crudo.	100		I	100%	Trattamenti termici che inficiano lo status di latte crudo	Grave	Esclusione latte e/o prodotto non conforme da circuito denominazione. Richiesta adeguamento lavorazione	VIS a riscontro adeguamento lavorazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
			Effettuare determinazioni analitiche in autocontrollo per ogni partita mensile (Rapporto grasso/caseina)	Controllo analitico Rapporto grasso/caseina	101	Controllo effettuazione analitiche	I	100%	Mancata effettuazione sorveglianza analitica	Grave	Notifica carenza e richiesta adeguamento.	Mancato rilascio idoneità alla marchiatura. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
		Impiego caldaie in rame o con rivestimento interno in rame	Utilizzare esclusivamente caldaie conformi	102	Verifica caldaie impiegate	I	100%	Caldaie non rispondenti	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento impianti di trasformazione	VIS a riscontro adeguamento impianti di lavorazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
		Eventuale impiego lisozima (escluso Trentingrana)	Attenersi alle dosi ammesse (max. 2.5 g / 100 Kg di latte)	103	Controllo dosaggio in caso di impiego	I	100%	Dosaggio superiore ai limiti previsti	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento lavorazione	VIS a riscontro adeguamento lavorazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
		Coagulazione con caglio di vitello	Utilizzare esclusivamente caglio di vitello	104	Verifica tipologia di caglio	I	100%	Utilizzo di caglio diverso da quello di vitello	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento lavorazione	VIS a riscontro adeguamento lavorazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
		Aggiunta di siero innesto naturale ed eventuale aggiunta, fino ad un massimo di 12 volte, di batteri lattici autoctoni	Verifica acidità siero innesto naturale, astenersi da utilizzare più di 12 volte batteri lattici autoctoni	105	Verifica provenienza siero innesto naturale ed eventuale ricorso a batteri lattici autoctoni	I	100% e ad ogni ripresa di lavorazione dopo sospensione	Utilizzo di siero innesto e/o batteri lattici non idonei	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento lavorazione	VIS a riscontro adeguamento lavorazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
			Notificare preventivamente aggiunte di batteri lattici autoctoni al siero dolce di fine lavorazione da utilizzare nella lavorazione seguente	106	Verifica rispondenza notifiche con quantitativi di batteri lattici utilizzati	I	Ad ogni utilizzo	Mancata comunicazione con pregiudizio per la conformità	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento lavorazione	VIS a riscontro adeguamento lavorazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
				107		I	Ad ogni utilizzo	Mancata comunicazione senza pregiudizio per la conformità	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento lavorazione	VDO documentazione a riscontro adeguamento lavorazione	
		Cottura a massimo 56°C e giacenza sotto siero fino ad un massimo di 70 minuti dal termine della cottura	Attenersi alle modalità di cottura e giacenza disciplinate	108	Controllo idoneità tempo di giacenza e temperatura di cottura	I	100%	Temperatura di cottura e/o tempo di giacenza non conformi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento lavorazione	VIS a riscontro adeguamento lavorazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
		Parametri di lavorazione	Registrare tutti i parametri di lavorazione disciplinati: affioramento, batteri lattici (eventuale) lisozima (eventuale), caglio di vitello, sieroinnesto, cottura, giacenza sotto siero.	109	Controllo idoneità registrazioni	I	100%	Carente registrazione senza pregiudizio di conformità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	VDO documentazione a riscontro adeguamento registrazioni	
				110		I	100%	Carente registrazione con pregiudizio per la conformità	Grave	Richiesta adeguamento registrazioni. Esclusione prodotto non conforme.	VIS a riscontro adeguamento registrazioni. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Formatura	Conformità a disciplinare	Immissione in apposite fascere per almeno 36 ore	Non rimuovere il prodotto dalle fascere prima di 36 ore	111	Verifica tempo di permanenza delle forme in fascera	I	100%	Tempo di permanenza in fascera inferiore a 36 ore senza pregiudizio dei marchi all'origine	Lieve	Notifica carenza, richiesta adeguamento tempo di permanenza delle forme in fascera	Riscontro dell'effettiva impressione dei marchi di origine sul prodotto in fase di controllo espertizzazioni.
				112		I	100%	Carente registrazione tempo di permanenza in fascera	Lieve	Notifica carenza, richiesta adeguamento registrazione del tempo di permanenza in fascera	VDO documentazione a riscontro adeguamento registrazioni
Formatura	Conformità a disciplinare	Immissione in apposite fascere per almeno 36 ore	Non rimuovere il prodotto dalle fascere prima di 36 ore	113	Verifica tempo di permanenza delle forme in fascera	I	100%	Impiego fascere marchiati non conformi o pregiudizio dei marchi all'origine	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento fascere	VIS a riscontro adeguamento fascere. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
				114		Verifica corretta apposizione placchette	I	100%	Mancata applicazione placchetta identificativa e contestuale assenza di adeguata rintracciabilità delle produzioni	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito denominazione Richiesta adeguamento identificazione
	115	I	100%	Mancata applicazione placchetta identificativa con adeguata rintracciabilità delle produzioni	Lieve		Richiesta nuova identificazione della singola forma ad opera del Consorzio di Tutela	VDO documentazione a riscontro adeguamento identificazione prodotto			
	Identificazione e tracciabilità delle produzioni	Registrare produzioni e placchette in caseina applicate	Registrare quantità marchiate all'origine e apposizione placchette di caseina e notificare distacchi/perdite/rotture (es. foglio di produzione o supporto equivalente distribuito da Consorzio di Tutela)	116	Verifica coerenza produzioni con relative registrazioni	I	100%	Carente registrazione senza perdita di tracciabilità prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	VDO documentazione a riscontro adeguamento registrazioni
				117		I	100%	Carente registrazione con perdita di tracciabilità prodotto	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito denominazione Richiesta adeguamento registrazioni	VIS a riscontro adeguamento registrazioni. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
				118	Controllo idoneità registrazioni	D/I	Ogni mese	Mancata comunicazione	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento	In caso di mancato adeguamento sospensione procedura di rilascio della valutazione di idoneità alla marchiatura
Salatura	Conformità a disciplinare	Salatura in salamoia per 14-30 giorni	Attenersi al rispetto dei tempi previsti per la salatura in salamoia	119	Controllo idoneità salatura	I	100%	Modalità e/o tempi di salatura non ammessi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento salatura	VIS a riscontro adeguamento salatura. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
				120		I	100%	Carente registrazione senza pregiudizio della conformità del prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	VDO documentazione a riscontro adeguamento registrazioni
				121		I	100%	Carente registrazione con pregiudizio della conformità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento registrazioni	VIS a riscontro adeguamento registrazioni. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
Asciugatura (camera calda)	Conformità a disciplinare	Sosta in ambienti riscaldati fino a 24 ore a temperatura compresa tra 25 e 60 °C	Astenersi dall'asciugare il formaggio per più di 24 ore e/o a temperatura non consentite	122	Verifica idoneità asciugatura	I	100%	Tempi e/o temperature di asciugatura non ammessi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento salatura	VIS a riscontro adeguamento salatura. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
				123		I	100%	Carente registrazione senza pregiudizio della conformità del prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	VDO documentazione a riscontro adeguamento registrazioni
				124		I	100%	Carente registrazione con pregiudizio della conformità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento registrazioni	VIS a riscontro adeguamento registrazioni. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio

## 16.4 - Stagionatori

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC					
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento						
Riconoscimento	Ubicazione siti produttivi	In territorio delimitato	Produrre a CSQA richieste di accesso al sistema di controllo e certificazione MOD 002	125	Controllo richiesta di accesso	D	Ad ogni richiesta di riconoscimento	Ubicazione fuori zona siti di produzione	Grave	Diniego riconoscimento						
				126		D						Carenze documentali	Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale		
	Adeguatezza strutture, impianti e modalità di gestione		127	Controllo adeguatezza documentazione	D	Mancata idoneità condizioni		Richiesta adeguamento condizioni e nuova VIS. Diniego (in caso di riconoscimento) o revoca (in caso di mantenimento) con mancato adeguamento								
			128	Verifica ispettiva	I											
Variazioni alle situazioni di riconoscimento (o successive integrazioni)	Mantenimento requisiti in relazione a ubicazione siti produttivi, modifiche a strutture e impianti, anagrafica, ecc.	Variazioni sostanziali alle situazioni precedentemente notificate	Notificare variazioni sostanziali delle situazioni	129	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Ubicazione fuori zona nuovo sito	Grave	Revoca riconoscimento	VIS nuovo sito. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio					
				130				Mancata comunicazione variazione sito della zona di produzione		Grave		Esclusione prodotto dal circuito DOP fino a verifica condizioni idoneità				
	Adeguatezza strutture e impianti	Modifiche a strutture, impianti ed attrezzature	Comunicare variazioni intervenute per idoneità sanitaria, strutture, impianti, ecc.	131	Controllo variazioni idoneità sanitaria	D/I	Ad ogni comunicazione di variazione e nel corso della sorveglianza	Mancata comunicazione variazioni con pregiudizio per conformità	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	VIS a riscontro adeguamento situazioni. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio					
				132	Controllo variazioni comunicate			Mancata comunicazione modifica senza pregiudizio conformità		Lieve		Notifica carenza. Richiesta integrazione secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni carenti ed eventuale VIS			
				133	Verifica ispettiva	I		Secondo necessità, in relazione a variazioni	Mancata adeguatezza condizioni	Grave	Esclusione prodotto da circuito denominazione Richiesta adeguamento condizioni	VIS a riscontro adeguamento condizioni. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio				
Cessazione attività	Cessazione attività	Cessazione attività o recesso da sistema di controllo	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo	134	Controllo comunicazione cessazione e recesso	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Mancata comunicazione cessazione attività o recesso		Revoca riconoscimento e cancellazione da elenco						
Maturazione formaggio	Conformità a disciplinare	Maturazione per almeno 9 mesi a temperatura di maturazione compresa tra 15 e 22°C	Astenersi dal maturare il formaggio per meno di 9 mesi a temperatura non consentite	135	Verifica idoneità maturazione	I/S	100%	Tempi e/o temperature di maturazione non ammessi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito denominazione Richiesta adeguamento maturazione	VIS a riscontro adeguamento maturazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio					
				136								Temperatura di maturazione non ammessa al momento dell'espertizzazione del formaggio	Lieve	Sospensione procedure di espertizzazione e richiesta adeguamento temperatura		
				137				Registrare tempo di permanenza delle forme in stagionatura e registrare temperatura ambiente		I		100%	Carente registrazione senza pregiudizio della conformità del prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni	VDO documentazione a riscontro adeguamento registrazioni
				138									I	100%	Carente registrazione con pregiudizio della conformità del prodotto	Grave

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC	
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento		
Prodotto finito	Conformità a disciplinare	Grasso sul secco non inferiore a 32%	Determinare valore grasso sul secco in autocontrollo per ogni partita mensile e trasmettere dato a CSQA (come da par. 8.2.1)	139	Controllo idoneità grasso su secco del formaggio	D	Ogni partita mensile	Grassi sul secco inferiore a 32%	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme	VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
				140		A	CSQA controlla una partita per anno	Grassi sul secco inferiore a 32%	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme	Campionamento ed analisi su altri lotti di produzione della stessa partita mensile. In caso di valori non conformi esclusione dal circuito DOP del prodotto non rispondente. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
		Fosfatasi alcalina compatibile con impiego di latte crudo	Determinare valore di fosfatasi alcalina in autocontrollo per ogni partita mensile e trasmettere dato a CSQA (come da par. 8.2.1). Se valore inferiore a 300.000 mU/Kg esecuzione di un nuovo prelievo in autocontrollo per ulteriore determinazione analitica sulla stessa partita	141	Controllo idoneità fosfatasi alcalina del formaggio	D	Ogni partita mensile	Valore fosfatasi alcalina inferiore a 300.000 mU/Kg anche a seguito di esecuzione di un nuovo prelievo in autocontrollo per ulteriore determinazione analitica sulla stessa partita	Lieve	Effettuazione di un prelievo ed analisi da parte di CSQA sulla stessa partita.	In caso di non conformità, valutazione della compatibilità con l'utilizzo di latte crudo sulla base di impianti/attrezzature per il trattamento del latte: in caso di valutazione di non compatibilità rilascio NC di cui all'ID143	
				142		A / D	CSQA controlla una partita per anno	Fosfatasi alcalina non compatibile	Grave	Effettuazione di un nuovo prelievo ed analisi da parte di CSQA sulla stessa partita.	In caso di non conformità, valutazione della compatibilità con l'utilizzo di latte crudo sulla base di impianti/attrezzature per il trattamento del latte: in caso di esito non conforme esclusione del prodotto dal circuito denominazione. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
		Composizione aminoacidica specifica	Attenersi alle disposizioni del disciplinare di produzione ed alle prescrizioni del Piano dei controlli	143	Analisi e confronto con standard depositati al MiPAAF ed al Consorzio per la Tutela del formaggio Grana Padano	A	Su segnalazioni o casi sospetti	Non rispondenza allo standard	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme, richiesta adeguamento alle disposizioni disciplinate e alle prescrizioni del Piano dei controlli	VIS a riscontro adeguamento lavorazioni. VDO verbale Consorzio di esclusione.	
		Composizione isotopica specifica		144		A				Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme, richiesta adeguamento alle disposizioni disciplinate e alle prescrizioni del Piano dei controlli	VIS a riscontro adeguamento lavorazioni. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
		Composizione del profilo minerale specifico		145		A				Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme, richiesta adeguamento alle disposizioni disciplinate e alle prescrizioni del Piano dei controlli	VIS a riscontro adeguamento lavorazioni. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio
Espertizzazione	Conformità al disciplinare (categorie scelto, zero, uno e peso medio da 24 a 40 Kg con tolleranza +/- 2,5% della singola forma se facente parte di partita conforme)	Rispondenza dei valori analitici, dei dati mensili di produzione e degli esiti delle verifiche ispettive	Effettuare analisi in autocontrollo, effettuare registrazione dati produttivi e trasmettere adeguata documentazione a CSQA	146	Verifica della rispondenza dei valori analitici, dei dati mensili di produzione e degli esiti delle verifiche ispettive	D	Ogni partita mensile	Non rispondenza al disciplinare o perdita di tracciabilità con pregiudizio per la conformità	Grave	Diniego rilascio valutazione di idoneità della partita	Esclusione da circuito del prodotto non conforme o non adeguatamente tracciato, richiesta adeguamento alle disposizioni disciplinate e alle prescrizioni del Piano dei controlli. VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
		Identificazione e rintracciabilità	Presentare richiesta di marchiatura (MOD003) a Consorzio e CSQA per lotti di prodotto idonei	147	Controllo idoneità contenuti della richiesta, verifica presenza della valutazione di idoneità da parte di CSQA, verifica giacenze prodotto "espertizzabile"	D	Ad ogni richiesta	Inidoneità della richiesta	Lieve	Diniego autorizzazione alla marchiatura	Riformulazione richiesta	

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC	
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	Descrizione	
Espertizzazione	Conformità al disciplinare (categorie scelto, zero, uno e peso medio da 24 a 40 Kg con tolleranza +/- 2,5% della singola forma se facente parte di partita conforme)	Identificazione e preparazione della partita mensile (scartare forme non rispondenti, "correggere" difetti superficiali)	Selezionare preventivamente il formaggio rispondente ai requisiti da presentare ad espertizzazione	148	Verificare la corretta visibilità dei segni distintivi della denominazione (marchio all'origine e placca di caseina)	I	Ad ogni verifica dell'attività di espertizzazione	Segni identificativi non visibili	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme, richiesta adeguamento modalità di formatura e/o apposizione placchetta	VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
				149	Controllo operazioni di espertizzazione e marchiatura delle forme giudicate idonee dal Consorzio per la Tutela	I	Ad ogni richiesta	Mancata selezione formaggio	Lieve	Sospensione operazioni di espertizzazione. Richiesta nuova selezione del formaggio	Formulazione richiesta di revisione della partita	
	Conformità al disciplinare (formaggio adeguatamente identificato, appartenente alle categorie scelto, zero, uno e peso medio da 24 a 40 Kg con tolleranza +/- 2,5% della singola forma se facente parte di partita conforme)	Conformità della partita mensile alle caratteristiche fisiche/ organolettiche, alla presenza degli elementi di identificazione (marchio all'origine e placchette identificative) e corretta classificazione (scelto, zero, uno) del formaggio	Verificare (anche mediante il servizio offerto dal Consorzio di Tutela) la conformità delle forme presentate mediante espertizzazione del formaggio	150	Verifica in affiancamento al Consorzio della corretta procedura di espertizzazione del formaggio	I	Su ogni lotto richiesto, in congiunta oppure in epoca successiva sulla radice quadrata del numero di forme marchiate a fuoco con un minimo di 30 per le partite con oltre l'80% di formaggio scelto mentre per le restanti partite il campione aumenta fino al 10% del prodotto con un minimo di 100 forme	Attività non eseguita correttamente	Lieve	Intervento puntuale dell'ispettore per ripristinare le corrette procedure di espertizzazione	Segnalazione al Consorzio di Tutela degli elementi carenti	
				151	Controllo in epoca successiva delle operazioni di espertizzazione e marchiatura delle forme giudicate idonee dal Consorzio per la Tutela	I		Difetti superficiali entro il limite del 20% del campione	Lieve	Notifica carenza, blocco e correzione delle sole forme difettose	VIS per accertamento ripristino conformità	
				152		I		Difetti superficiali oltre il limite del 20% del campione	Lieve	Notifica carenza, blocco dell'intera partita e correzione delle forme difettose	Verifica ispettiva per accertamento ripristino conformità	
				153		I		Apposizione del marchio a fuoco su forme non conformi entro il limite del 20% del campione	Grave	Esclusione da circuito del solo prodotto non conforme	VDO verbale di esclusione prodotto trasmesso da Consorzio	
				154		I		Apposizione del marchio a fuoco su forme non conformi oltre il limite del 20% del campione	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme.	Blocco dell'intera partita in attesa di nuova espertizzazione condotta da CSQA: VIS per accertamento ripristino conformità	
				155		I		Su ogni attività di espertizzazione e marchiatura non già verificata in congiunta da parte di CSQA	Lieve		Segnalazione all'Autorità competente di un ostacolo all'attività di controllo	
	Commercializzazione	Identificazione e rintracciabilità	Tempo minimo (9 mesi) di permanenza in zona DOP	Astenersi da commercializzare prodotto prima del compimento del nono mese di età	156	Verifica età del prodotto commercializzato	I	100%	Commercializzazione di prodotto prima del compimento del nono mese di età	Grave	Esclusione prodotto da circuito della denominazione.	VIS a riscontro adeguamento
				Identificare prodotto commercializzato	Identificare in documenti di trasporto matricole e partite di prodotto ceduto	157	Controllo idoneità identificazione prodotto commercializzato	I	100%	Carente identificazione senza pregiudizio della conformità del prodotto	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione prodotto non adeguatamente identificato.
158						Controllo idoneità identificazione prodotto commercializzato	I	100%	Carente identificazione con pregiudizio della conformità del prodotto	Grave	Richiesta adeguamento identificazioni	VDO a riscontro adeguamento identificazioni

## 16.5 - Grattugiatori

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento	
Riconoscimento	Ubicazione siti produttivi	In territorio delimitato	Produrre a CSQA richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione MOD 002	159	Controllo richiesta di accesso	D	Ad ogni richiesta di riconoscimento	Ubicazione fuori zona siti di produzione		Diniego riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
				160		D		Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	
	Adeguatezza strutture, impianti e modalità di gestione		161	Controllo adeguatezza documentazione	D	Mancata idoneità condizioni					
			162	Verifica ispettiva	I						
Variazioni alle situazioni di riconoscimento (o successive integrazioni)	Mantenimento requisiti in relazione a ubicazione siti produttivi, modifiche a strutture e impianti, anagrafica, ecc.	Variazioni sostanziali alle situazioni precedentemente notificate	Notificare variazioni sostanziali delle situazioni	163	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Ubicazione fuori zona nuovo sito	Grave	Revoca riconoscimento	VIS nuovo sito
				164				Mancata comunicazione variazione sito della zona di produzione	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP fino a verifica condizioni idoneità	
	Adeguatezza strutture e impianti	Modifiche a strutture, impianti ed attrezzature	Comunicare variazioni intervenute per idoneità sanitaria, strutture, impianti, ecc.	165	Controllo variazioni idoneità sanitaria	D/I	Ad ogni comunicazione di variazione e nel corso della sorveglianza	Mancata comunicazione variazioni con pregiudizio per conformità	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	VIS a riscontro adeguamento situazioni
				166	Controllo variazioni comunicate			Mancata comunicazione modifica senza pregiudizio conformità	Lieve	Notifica carenza. Richiesta integrazione secondo quanto necessario	Aggiornamento situazioni carenti ed eventuale VIS
				167	Verifica ispettiva			I	Secondo necessità, in relazione a variazioni	Mancata adeguatezza condizioni	Grave
Cessazione attività	Cessazione attività	Cessazione attività o recesso da sistema di controllo	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo	168	Controllo comunicazione cessazione e recesso	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Mancata comunicazione cessazione attività o recesso		Revoca riconoscimento e cancellazione da elenco	
Grattugia e lavorazioni assimilate	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità prodotto avviato a lavorazione	Inviare preventivamente programma lavorazioni e variazioni	169	Verifica programma lavorazioni e pianificazione controlli	D	Settimanalmente entro il giovedì della settimana antecedente il programma delle lavorazioni e con almeno 48 ore di anticipo nel caso di lavorazioni a carattere occasionale o saltuario	Lavorazioni in date/orari non comunicati con assenza controllo	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	
			Registrare prodotto (forme e sfridi) immesso alla lavorazione in schede distribuite da CSQA	170	Controllo ispettivo idoneità lavorazione con registrazione prodotto avviato a DOP	I	Ad ogni lavorazione	Impiego di prodotto non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP	

Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno	Non conformità			Azione correttiva svolta dall'OdC	
	Categoria	Descrizione						Tipo	Gravità	Trattamento		
Prodotto finito		Composizione aminoacidica specifica	Impiegare esclusivamente Grana Padano DOP (marchiato a fuoco)	171	Analisi e confronto con standard depositati al MiPAAF ed al Consorzio per la Tutela del formaggio Grana Padano	A	Su segnalazioni o casi sospetti	Non rispondenza allo standard	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme, richiesta adeguamento alle disposizioni disciplinate e alle prescrizioni del Piano dei controlli	VIS presso altri Operatori eventualmente coinvolti	
		Composizione isotopica specifica		172		A			Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme, richiesta adeguamento alle disposizioni disciplinate e alle prescrizioni del Piano dei controlli	VIS presso altri Operatori eventualmente coinvolti	
		Composizione del profilo minerale specifico		173		A			Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme, richiesta adeguamento alle disposizioni disciplinate e alle prescrizioni del Piano dei controlli	VIS presso altri Operatori eventualmente coinvolti	
Grattugia e lavorazioni assimilate	Conformità a disciplinare	Marchio a fuoco ed età minima di 9 mesi	Impiegare formaggio marchiato a fuoco con almeno 9 mesi di età	174	Verifica idoneità formaggio avviato a lavorazione	I	Ad ogni lavorazione	Impiego di formaggio non idoneo (meno di 9 mesi e/o assenza marchio a fuoco)	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme		
		Impiego di forme intere e sfridi di Grana Padano DOP nei limiti ed alle condizioni previste	Impiegare forme e sfridi come da modalità disciplinate	175		I		Impiego di formaggio non idoneo	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme		
		Confezionamento immediato, senza trattamenti ed aggiunta di sostanze estranee	Attenersi alle modalità di confezionamento previste	176		I		Modalità di lavorazione non ammesse con pregiudizio per la conformità del prodotto	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme		
				177		I		Impiego di trattamenti e/o di sostanze non ammesse	Grave	Esclusione da circuito del prodotto non conforme		
	Identificazione e tracciabilità	Identificare e registrare produzioni confezionate DOP.	Registrare produzioni confezionate DOP	Effettuare le previste analisi in autocontrollo e trasmettere gli esiti a CSQA	178	Controllo idoneità frequenza analisi	D	Variabile in base alla produzione (Par. 8.2.1)	Mancato rispetto frequenza analisi autocontrollo	Lieve	Richiesta adeguamento frequenza analisi con trasmissione esiti a CSQA	In caso di mancato adeguamento VIS e controllo analitico da parte di CSQA
					179	Analisi di prodotto	A		Non conformità per uno qualsiasi dei parametri	Grave	Richiesta adeguamento lavorazioni	Ulteriori campionamenti CSQA fino ad esito conforme a riscontro adeguamento lavorazioni
	Commercializzazione	Designazione e presentazione	Modalità di designazione e presentazione previste e ammesse per confezioni	Trasmettere presentazioni a Consorzio per approvazione. Consorzio invia a CSQA impianti di stampa autorizzati.	182	Verifica autorizzazioni ed elementi confezioni	D/I	Almeno una per ogni Operatore	Confezioni non autorizzate	Lieve	Richiesta attivazione procedura di approvazione	VDO approvazione incarto
183					D/I		Almeno una per ogni Operatore		Confezioni non autorizzate e non conformi	Grave	Inibizione all'uso dei materiali non autorizzati e richiesta adeguamento	VDO adeguamento presentazioni

## Appendice A - Elenco modulistica

### A1 - Modulistica obbligatoria

La modulistica successivamente elencata è stata predisposta ad uso degli operatori al fine di consentire agli stessi la produzione e la trasmissione a CSQA di una richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Grana Padano coerente con gli elementi necessari e/o applicabili.

I formati indicati devono essere completati in ogni loro parte, corredati della documentazione accessoria ivi richiamata e trasmessi in originale unitamente alla stessa a: *CSQA Certificazioni S.r.l. Via S. Gaetano, 74 36016 Thiene (VI)*.

#### **MOD001: RICHIESTA DI ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO**

Modulo predisposto per gli allevamenti che intendono richiedere il riconoscimento ai fini della denominazione e l'accesso al circuito tutelato della DOP Grana Padano.

#### **ALLEGATO 1 A MOD001:**

Integrazione alla richiesta di adesione degli allevamenti che intendono richiedere il riconoscimento ai fini della denominazione e l'accesso al circuito tutelato della DOP Grana Padano.

#### **MOD002: RICHIESTA DI ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO**

Modulo predisposto per gli altri operatori diversi dagli allevamenti che intendono richiedere il riconoscimento ai fini della denominazione e l'accesso al circuito tutelato della DOP Grana Padano.

#### **MODDSA: DICHIARAZIONE DI SUBENTRO IN ATTIVITÀ**

Modulo predisposto per comunicare il subentro di una nuova azienda in continuità produttiva di un'azienda già riconosciuta e iscritta nel sistema dei controlli.

#### **MOD006: REGISTRO LAVORAZIONI GIORNALIERE A GRANA PADANO GRATTUGIATO E SENZA CROSTA**

Formato predisposto per la registrazione delle lavorazioni di formaggio grattugiato e delle tipologie senza crosta ad esso assimilate (esempio non vincolante).

#### **MOD007: NOTIFICA DI UTILIZZO LATTE DI ALLEVAMENTI RICONOSCIUTI PER PRODUZIONE SIMILARE**

Formato predisposto per la comunicazione da parte del Caseificio della volontà di utilizzare il latte prodotto da uno specifico Allevamento riconosciuto per la produzione di formaggio duro similare.

#### **MOD008: RICHIESTA DI RIAVVIO DEL LATTE A PRODUZIONE DOP**

Formato predisposto per l'Allevamento che intende riprendere il conferimento di latte idoneo alla DOP Grana Padano dopo un periodo di sospensione per aver destinato il latte a produzione di formaggio duro similare.

### A2 - Modulistica indicativa

Sono successivamente proposti alcuni formati cartacei, non aventi carattere obbligatorio, predisposti da CSQA ai fini della registrazione in autocontrollo delle operazioni aziendali. Gli operatori interessati possono utilizzare tali formati ovvero impiegarne altri, anche su supporto elettronico, ancorché siano equivalenti per natura e qualità delle informazioni riportate.

#### **MOD003: RICHIESTA DI MARCHIATURA DI QUALITÀ**

Formato predisposto per la trasmissione congiunta a CSQA e Consorzio di Tutela delle richieste di espertizzazione ed eventuale marchiatura a fuoco del formaggio.

#### **MOD004: RICHIESTA DI RETTIFICA DEL VERBALE DI UNA MARCHIATURA DI QUALITÀ**

Formato predisposto per segnalare eventuali errori di stesura dei verbali di CSQA oppure del Consorzio per la Tutela del formaggio Grana Padano al fine di consentire una tempestiva correzione degli elementi errati.

#### **MOD005: RICHIESTA DI REVISIONE DI UNA MARCHIATURA DI QUALITÀ**

Formato predisposto per la trasmissione congiunta a CSQA e Consorzio di Tutela delle richieste di revisione di una partita di formaggio o di parte di essa già sottoposta ad una prima espertizzazione al fine di poter riformulare la valutazione di conformità della stessa a seguito di una nuova ed adeguata preparazione del formaggio (es.: preselezione più accurata delle forme, predisposte opportune "correzioni" alle forme con difetti superficiali, adeguata preparazione delle forme sporche, visibilità degli elementi di identificazione della DOP, ecc.).