



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 1 di 36

**PIANO DEI CONTROLLI RELATIVO AI PRODOTTI DELLA FILIERA "LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A MARCHIO
QUALITÀ SICURA GARANTITA DALLA REGIONE SICILIANA
STATO DELLE REVISIONI**

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
07/05/2021	00	Prima emissione

INDICE

1.	PREMESSA	3
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE	3
3.	LEGGI, NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	3
4.	TERMINI E DEFINIZIONI	4
5.	SOGGETTI A CUI E' RILASCIATA LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA'	5
6.	OBBLIGHI DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE E DI CIASCUN OPERATORE ADERENTE A FRONTE DEL DISCIPLINARE	5
7.	REQUISITI DEL SISTEMA DI GESTIONE	6
8.	AUTOCONTROLLO	6
9.	PIANO DI CONTROLLO DELL'ORGANISMO	7
10.	NON CONFORMITA'	9
11.	GESTIONE DELLE NC	10
12.	RILASCIO DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ	10
13.	ALLEGATI	10
14.	TABELLA A – CONTROLLI PRESSO GLI ALLEVAMENTI	11
15.	TABELLA B - CONTROLLI PRESSO LE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE (CASEIFICI E/O LATTERIE)	21

1. PREMESSA

Con l'intento di valorizzare i prodotti agricoli e alimentari con un elevato standard qualitativo controllato e favorirne la diffusione attraverso l'adesione volontaria a specifiche norme di produzione, assicurare il rispetto delle suddette norme attraverso un sistema di controllo effettuato da autorità pubbliche o da organismi di controllo indipendenti, e garantire al consumatore maggiore trasparenza riguardo al prodotto e a tutte le fasi del processo produttivo, fornendo la tracciabilità del prodotto ed informazioni sulle caratteristiche intrinseche di qualità, la Regione Siciliana ha istituito un proprio marchio di qualità.

Il presente Piano dei Controlli rappresenta il documento di riferimento ove sono rappresentati i requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di produzione "Latte crudo Vaccino e derivati" della Regione Siciliana e le relative attività complessive di controllo della qualità.

Tutte le attività di controllo indipendente sono svolte secondo le previsioni del presente Piano dei Controlli.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente piano definisce i controlli che CSQA effettua presso i soggetti richiedenti / certificati e presso gli altri operatori della filiera per la certificazione di latte crudo ottenuto in conformità al disciplinare che potrà essere destinato alla produzione di

- Latte alimentare
- Prodotti lattiero-caseari (elenco esemplificativo e non esaustivo: burro, creme di latte, mascarpone, panna, ricotta, latticini, formaggi a diverso grado di stagionatura, yogurt, latti fermentati, ecc.)
- Gelati

CSQA opera come organismo di Certificazione (Rif. ISO/IEC 17065:2012).

La norma di riferimento è rappresentata dal Disciplinare di produzione "Latte crudo vaccino e derivati" della Regione Siciliana approvato con D.D.G. n. 29 del 23 gennaio 2020. Oltre ai documenti sopraccitati, si applica anche il "Regolamento di certificazione dei prodotti identificabili dal marchio "Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana" (QS) rispetto alla Legge della Regione Siciliana n. 19 del 22 dicembre 2005 di CSQA che regola rapporti e procedure per il rilascio del certificato di conformità.

I controlli si propongono di assicurare, con un adeguato livello di fiducia:

- la conformità al disciplinare;
- la conformità dei quantitativi di prodotto identificato dal Marchio QS rispetto alla capacità produttiva;
- l'identificazione e la rintracciabilità

I requisiti di legge non sono oggetto dei controlli effettuati da parte di CSQA in quanto di competenza degli organi di controllo ufficiali.

3. LEGGI, NORME E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

TABELLA 1

Riferimenti normativi volontari nazionali e internazionali	
IAF GD5:2006	Guidance on the application of ISO Guide 65.
ISO/IEC 17065 :2015	Valutazione di conformità. Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi
ISO/IEC 17025 (novembre 2000)	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
UNI CEI EN 45020 (dicembre 1998)	Normazione ed attività connesse - Vocabolario generale

Riferimenti Legislativi e Normativi REGIONE SICILIA	
Regole tecniche relative a "Regolamento d'uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana" e "Procedura di utilizzo logo"	Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7/11/2017 GURS n. 51 Parte I del 24/11/2017 e s. m. e i. e DDG n 3607 del 13/11/2020 GURS n. 59 Parte I del 27/11/2020
Regola tecnica relativa a Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti a Marchio Collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29/03/2019 GURS n. 16 Parte I del 12/04/2019
REG. (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio	Stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio	Igiene dei prodotti alimentari
Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio	Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio	Relativo ai controlli ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.
UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.

4. TERMINI E DEFINIZIONI

TABELLA 2

TERMINI	DEFINIZIONI
Sistema Qualità:	la struttura organizzativa, le procedure, i processi e le risorse necessari ad attuare la gestione per la qualità.
Processo:	insieme di risorse e di attività tra loro interconnesse che trasformano degli elementi in ingresso in elementi in uscita
Documento:	ogni supporto di informazioni, assieme alle informazioni che esso contiene.
Bovine sottoposte a controllo:	vacche presenti in allevamento da almeno due mesi (sia nella fase di lattazione che in quella di asciutta) e tutte le manze gravide a partire dal settimo mese di gestazione.
Commercializzazione:	la detenzione, il deposito e l'esposizione di latte ai fini della vendita al minuto esclusivamente al consumatore, nonché la vendita medesima.
Non Conformità	Non soddisfacimento dei requisiti stabiliti nel presente Disciplinare di Produzione e nella documentazione ad esso collegata.
Certificato	documento con cui l'autorità competente afferma l'esistenza di un fatto o di un diritto.
Conformità	documento, o un insieme di documenti, con cui si dichiara che un bene rispetta gli standard imposti dalle norme tecniche, legge e/o disciplinare.
Disciplinare di produzione	è l'insieme delle indicazioni e/o prassi operative a cui il produttore del prodotto certificato deve attenersi.
Ad libitum	a piacere, a volontà, a discrezione, libertà di scelta in un determinato comportamento.
Soggetti e/o operatori qualificati	esistenza della specifica competenza ed esperienza in materia in capo al soggetto (società o persona giuridica) o dichiarazione di possedere la competenza ed esperienza richiesta, sottoscritta dal soggetto medesimo.
Tracciabilità	sistema in grado di documentare la storia di un prodotto e/o individuarlo/collocarlo nella filiera alimentare e mangimistica.
Pelure	etichetta, collocata sulla superficie superiore della forma, nella quale sono indicate informazioni specifiche riguardanti il formaggio, come la denominazione, il luogo di produzione e/o il nome da cui proviene la materia prima
Autocontrollo	Attività svolta dall'operatore volta a valutare internamente l'applicazione dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione regionale.
Certificazione	Atto mediante il quale CSQA attesta la conformità del prodotto ai disciplinari approvati dalla Regione Siciliana
Marchio QS "Qualità Sicura" Garantita dalla Regione Siciliana	il marchio di qualità a carattere collettivo "Qualità Sicura" Garantita dalla Regione Siciliana
Organismo di controllo	Ente terzo indipendente, avente i requisiti previsti all'Art. 6 del Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7/11/2017, che esegue le attività di controllo e certificazione del sistema di qualità "Qualità Sicura" garantita dalla Regione Siciliana;
Operatore certificato	soggetto che ha ottenuto la certificazione da CSQA
Regolamento d'uso	il Regolamento d'uso del marchio "Qualità Sicura" Garantita dalla Regione Siciliana;
Richiedente	Soggetto che chiede a CSQA la certificazione



Rintracciabilità	La capacità di ricostruire la storia e di seguire l'utilizzo o l'ubicazione di un prodotto mediante identificazioni registrate, in particolare: l'origine di materiali e componenti, la "storia" dei processi relativi al prodotto, la distribuzione ed ubicazione del prodotto dopo la consegna fino al primo acquirente.
Sistema di controllo QS	l'insieme di regole e procedure per valutare la conformità dei prodotti al disciplinare di produzione della L.R. 19/2005 per il Latte crudo vaccino e derivati

5. SOGGETTI A CUI E' RILASCIATA LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITA'

L'ottenimento del certificato di conformità rispetto al disciplinare approvato dalla Regione Siciliana è prerequisito per l'utilizzo del marchio QS.

Possono essere certificate tutte le aziende di allevamento registrate presso le Autorità sanitarie competenti dello Stato membro secondo il Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i., e tutti gli stabilimenti di trasformazione registrati ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i e/o riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004.

In particolare la certificazione può essere richiesta da qualunque impresa in possesso dei requisiti sopra citati avente un sistema qualità in grado di assicurare l'immissione in commercio di prodotto conforme al disciplinare di produzione.

La domanda di certificazione può essere presentata anche da Cooperative o Consorzi in nome e per conto dei propri associati (tutti o parte della compagine sociale). In ogni caso le attività di verifica e la certificazione riguarderanno i singoli operatori inclusi nella domanda.

I richiedenti la certificazione devono essere in grado di conoscere e mantenere in essere la legislazione cogente applicabile al prodotto oggetto di certificazione e di eventuale concessione del Marchio QS.

La conformità legislativa è considerata prerequisito per l'ottenimento della certificazione e della concessione del marchio e le caratteristiche igienico sanitarie sono da intendersi sempre come obbligatorie.

Le modalità di adesione e le procedure per l'ottenimento e il mantenimento della certificazione sono descritte nel Regolamento di certificazione dei prodotti identificabili dal marchio "Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana" QS rispetto alla Legge della Regione Siciliana n. 19 del 22 dicembre 2005 di CSQA.

6. OBBLIGHI DEL RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE E DI CIASCUN OPERATORE ADERENTE A FRONTE DEL DISCIPLINARE

I richiedenti devono garantire:

- la piena conformità al disciplinare
- il rispetto della normativa cogente e le norme specifiche previste per l'etichettatura dei prodotti alimentari
- l'applicazione e la documentazione delle attività di autocontrollo sui requisiti previsti, con particolare riferimento:
 1. alla rintracciabilità di tutte le materie prime impiegate, dei mezzi tecnici adottati e del prodotto finito;
 2. all'assicurazione della conformità delle materie prime in ingresso attraverso attività di controllo verificabili e con le relative procedure applicative;
 3. all'assicurazione della conformità del processo;
 4. alla gestione dei quantitativi marchiati;Ciascuna azienda della filiera, a valle delle aziende di allevamento, richiedente la certificazione deve implementare ed attuare un sistema di rintracciabilità conforme alle prescrizioni della norma UNI EN ISO 22005:2008.

NOTA: Nel caso in cui l'azienda di trasformazione fosse in possesso di una certificazione a fronte della norma UNI EN ISO 22005:2008 rilasciata in ambito accreditato e con l'obiettivo di supportare l'ottenimento e il mantenimento della certificazione per il Marchio QS, il rispetto dei requisiti specifici di tale norma sopra elencati non sarà oggetto di controllo da parte di CSQA nell'ambito del presente Piano dei controlli.

7. REQUISITI DEL SISTEMA DI GESTIONE

L'organizzazione richiedente la certificazione ha l'obbligo di implementare, formalizzare ed applicare un sistema documentato di assicurazione qualità che garantisca il mantenimento nel tempo di tutti i requisiti previsti dal disciplinare.

Gli aspetti di assicurazione qualità che devono essere considerati comprendono almeno i seguenti aspetti:

- Scelta degli animali
- Approvvigionamento delle materie prime (in allevamento mangimi e materie prime destinati all'alimentazione degli animali, negli stabilimenti di trasformazione latte crudo e altri ingredienti dei prodotti oggetto di certificazione)
- Identificazione e rintracciabilità
- Gestione delle non conformità
- Azioni correttive e preventive
- Controllo di processo
- Verifiche ispettive interne
- Controlli analitici
- Etichettatura dei prodotti lavorati e/o trasformati
- Gestione dei documenti e delle registrazioni

8. AUTOCONTROLLO

In conformità a quanto definito dal disciplinare di produzione, l'azienda richiedente deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal disciplinare stesso.

CSQA verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo. In particolare nell'ambito del sistema di controllo QS ciascun richiedente deve eseguire almeno 1 audit interno all'anno.

Ciascun allevamento richiedente la certificazione/ certificato, nell'ambito del proprio autocontrollo deve svolgere sistematicamente controlli analitici per verificare il rispetto dei parametri definiti dal disciplinare per la conformità del latte crudo e dei mangimi e materie prime impiegati per l'alimentazione degli animali.

I controlli analitici che devono essere inclusi nel piano di autocontrollo dell'allevamento sono riassunti nella successiva Tabella 3.

Ciascuno stabilimento di trasformazione richiedente la certificazione/ certificato, nell'ambito del proprio autocontrollo deve svolgere periodicamente controlli analitici per verificare che il latte QS ricevuto dai propri fornitori non è stato sottoposto a trattamenti termici prima della consegna allo stabilimento. A tale scopo il caseificio/ la latteria deve includere nel piano di autocontrollo i controlli analitici riportati nella successiva Tabella 4.

TABELLA 3 – Riepilogo delle analisi in autocontrollo per la valutazione delle caratteristiche chimiche e microbiologiche del latte crudo, e per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche degli alimenti destinati agli animali

Matrice	Parametri	Limite	Frequenza minima	Note
Latte crudo	Carica batterica a 30° C (ufc/ml)	< 30.000 ufc/ ml	2 prelievi/ mese	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 2 mesi, con almeno 2 prelievi al mese
Latte crudo	Tenore di cellule somatiche (n/ml)	≤ 250.000 n/ml	2 prelievi/ mese	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 3 mesi, con almeno 2 prelievi al mese
Latte crudo	Aflatossine M1	≤ 40 ppt	1 prelievo/ mese	/
Latte crudo	Residuo secco magro	≥ 8,5 %	1 prelievo/ mese	/
Latte crudo	Rapporto acidi grassi omega 6/ omega 3	≤ 4	1 prelievo/ semestre	/
Latte crudo	Test inibenti	Assenza di inibizione	Per ciascun trattamento, preliminarmente alla riammissione del latte nel Sistema QS	/
Mangime	Aflatossina B1	3 µg/kg	1 prelievo/ anno	1 campione di unifeed prelevato alla mangiatoia

TABELLA 4 – Riepilogo delle analisi in autocontrollo per la valutazione della conformità del latte QS in ingresso

Matrice	Parametri	Limite	Frequenza minima	Note
Latte in ingresso	Fosfatasi alcalina	Risultato analitico coerente con dati disponibili in bibliografia per il latte crudo vaccino	1 analisi / mese	/

9. PIANO DI CONTROLLO DELL'ORGANISMO

CSQA svolge le seguenti tipologie di attività:

- 1 Verifica di idoneità degli operatori per l'inserimento nel sistema dei controlli e visita ispettiva iniziale

La verifica di idoneità consiste nel controllo per accertare la completezza di quanto dichiarato e la conformità delle richieste di adesione, ed è finalizzata al rilascio del riconoscimento per l'avvio dell'attività. Tale verifica iniziale viene svolta entro 15 giorni dalla presentazione della richiesta.

In caso di esito positivo dell'istruttoria della richiesta di adesione, successivamente al rilascio del riconoscimento per l'avvio dell'attività, viene effettuata nell'arco del primo anno la visita ispettiva iniziale, analoga alla visita di controllo per il mantenimento dei requisiti come descritta nel presente paragrafo, in conformità al piano dei controlli.

In caso di esito positivo della visita ispettiva iniziale, CSQA rilascia il certificato di conformità all'operatore.

Ciascun operatore pertanto viene sottoposto nel corso del primo anno di adesione a 2 visite di controllo, secondo i criteri sopra descritti.

Negli anni successivi al primo l'operatore sarà sottoposto annualmente ad 1 sola visita di controllo, denominata "Controllo per la verifica del mantenimento dei requisiti", per accertare la congruità dell'applicazione del disciplinare di produzione, come descritto al successivo punto 2.

2 Controllo per la verifica del mantenimento dei requisiti

Tale attività di controllo consiste in:

- verifiche ispettive preannunciate presso i soggetti inseriti sistema di controllo QS; le verifiche ispettive saranno svolte preferibilmente in coincidenza con lo svolgimento delle fasi produttive.
- verifiche documentali presso i soggetti inseriti sistema di controllo QS;
- controlli analitici, secondo criteri e modalità definite al successivo paragrafo 9.1.

9.1 PIANO DELLE PROVE DI CONFORMITÀ DEL PRODOTTO

Annualmente CSQA effettua controlli analitici per verificare il rispetto delle norme relative ai parametri previsti dal disciplinare.

Con riferimento alla matrice latte crudo CSQA esegue i controlli analitici riportati nella successiva Tabella 5 su un campione di matrice prelevato presso ciascuno degli allevamenti sottoposti a verifica ispettiva di idoneità/ di controllo annuale per il mantenimento dei requisiti (100% degli allevamenti).

In aggiunta ai controlli riportati in Tabella 5, per quanto riguarda i requisiti latte "crudo" e "bovino", in base alla valutazione del rischio, CSQA si riserva la possibilità, prelevando il latte direttamente dalla vasca di raccolta presso l'azienda, di effettuare i seguenti controlli:

- determinazione della fosfatasi alcalina, se presso l'azienda sono presenti apparecchiature atte a poter sottoporre il latte a trattamenti termici;
- identificativo di specie, se presso le aziende di allevamento sono presenti altre specie oltre a quella bovina.

Con riferimento alla matrice mangime (miscela di mangimi sufficiente ad assicurare la razione giornaliera) destinato all'alimentazione degli animali CSQA esegue i controlli analitici riportati nella successiva Tabella 7 su campioni di matrice prelevati presso ciascuno degli allevamenti sottoposti a verifica ispettiva di idoneità/ di controllo annuale per il mantenimento dei requisiti (100% degli allevamenti). In particolare, per quanto concerne la presenza di grassi animali nei mangimi, CSQA effettuerà un campionamento (1/anno) di mangime, direttamente dalla mangiatoia, sul 33% + 1 degli operatori iscritti al sistema di certificazione QS, e lo sottoporrà all'analisi del colesterolo per verificare l'eventuale aggiunta di grassi animali. In tal modo, tutte le aziende saranno controllate, per il suddetto requisito, almeno una volta nel triennio, con la possibilità di essere ricontrollate ogni anno.

TABELLA 5 – Riepilogo delle analisi per la valutazione delle caratteristiche chimiche e microbiologiche del latte crudo

Matrice	Parametri	Limite
Latte crudo	Aflatossine M1	≤ 40 ppt
Latte crudo	Residuo secco magro	≥ 8,5 %
Latte crudo	Rapporto acidi grassi omega 6/ omega 3	≤ 4
<p>Con riferimento ai parametri della Carica batterica a 30° C e del tenore di cellule somatiche il controllo da parte di CSQA verte sulla valutazione dei rapporti delle analisi svolte in autocontrollo dall'allevamento almeno 2 volte al mese, poiché la valutazione deve essere effettuata sulla media geometrica mobile, calcolata su un periodo di 2 mesi (nel caso della Carica batterica a 30° C) e di 3 mesi (nel caso del Tenore di cellule somatiche). Il limite di conformità è definito come segue:</p>		
Latte crudo	Carica batterica a 30° C (ufc/ml)	< 30.000 ufc/ ml
Latte crudo	Tenore di cellule somatiche (n/ml)	≤ 250.000 n/ml

TABELLA 6 – Riepilogo delle analisi per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche degli alimenti destinati agli animali

Matrice	Criteri di campionamento	Parametri	Limiti
Alimento zootecnico	1 campione di unifeed prelevato alla mangiatoia	Aflatossina B1	3 µg/kg
Alimento zootecnico	1 campione di unifeed prelevato alla mangiatoia sul 33% + 1 degli operatori iscritti al sistema di certificazione QS	Grassi animali	Percentuale massima di colesterolo rilevabile < 1,5 % sulla frazione sterolica e/o < 100 ppm sulla fase grassa Il dato è da considerarsi Non conforme quando entrambi i limiti vengono superati

LABORATORI

I laboratori deputati all'esecuzione dei controlli analitici devono essere conformi alla UNI CEI EN 17025 per le prove commissionate.

10. NON CONFORMITA'

Tutte le Non Conformità riscontrate nell'ambito delle attività di verifica ed analisi vengono formalizzate e rilasciate all'Organizzazione su apposita modulistica.

I rilievi riscontrati nell'ambito del presente piano dei controlli sono classificati in:

1. **Grave (G):** mancato soddisfacimento di un requisito cogente; carenza sostanziale del sistema di gestione messo in atto dal richiedente per garantire la conformità del prodotto e, in generale, un mancato soddisfacimento di uno o più requisiti specificati nel disciplinare di produzione/ piano dei controlli che pregiudica la conformità del prodotto.
2. **Lieve (L):** mancato soddisfacimento di una prescrizione relativa all'applicazione di un requisito previsto nel disciplinare/ piano dei controlli tale da non pregiudicare la conformità del prodotto.

11. GESTIONE DELLE NC

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso dei controlli effettuati da CSQA sono notificate ai soggetti interessati ai quali si richiede il trattamento e l'azione correttiva.

Ad una non conformità analitica viene sempre assegnata la massima gravità (Grave).

In caso di esito analitico non conforme si applica la seguente procedura:

Il richiedente ha facoltà di scegliere se accettare l'esito non conforme, e di conseguenza la non conformità Grave, oppure di chiedere una controanalisi sul contro campione trattenuto da CSQA. L'esito della controanalisi è considerato definitivo. In caso di esito non conforme viene formalizzata la non conformità Grave.

Il laboratorio incaricato dell'esecuzione della controanalisi deve essere scelto in accordo fra le parti e tenendo conto di quanto indicato al paragrafo "Laboratori".

A fronte di una non conformità CSQA applicherà specifiche misure in relazione alla gravità del rilievo:

- **Non Conformità Grave:** la chiusura viene accertata con l'esecuzione di una verifica supplementare, che può essere ispettiva e/o documentale e/o controllo analitico in funzione dell'oggetto del rilievo riscontrato. Il rilievo comporta l'esclusione del lotto di prodotto dalla certificazione. Qualora la non conformità coinvolga più lotti di prodotto, CSQA dispone la sospensione dell'intero sito dal Sistema di controllo QS fino a completa risoluzione della situazione non conforme.
- **Non Conformità Lieve:** la risoluzione della situazione non conforme viene accertata in occasione della successiva verifica presso la sede del richiedente.

12. RILASCIO DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

Al termine della verifica ispettiva, in caso di esito conforme della verifica e dei controlli analitici, CSQA rilascia il certificato di conformità all'Organizzazione richiedente. Il certificato di Conformità ha validità triennale.

13. ALLEGATI

- Allegato 1 - Piano dei controlli dettagliato
- Allegato 2 – Modulistica



14. TABELLA A – CONTROLLI PRESSO GLI ALLEVAMENTI

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli allevamenti			Gestione delle NON conformità			
	A	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.
1.	Allevamento	Scelta degli animali	Bovini appartenenti a razze da latte o risultanti da incroci tra razze da latte (meticce).	Documentale	100% aziende/anno	Mandria	Presenza in stalla di bovini di razze non da latte o frutto di incroci tra razze non da latte	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
2.		Individuazione e separazione degli animali	Applicazione delle disposizioni vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali in ogni fase di allevamento	Documentale	100% aziende/anno	Registro di allevamento Ispezione del gregge per verifica della presenza di dispositivi di identificazione	Presenza in stalla di animali non correttamente identificati	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
3.		Strutture ed impianti	Registrazione presso AU.SS.LL	Documentale	100% aziende/anno	Codice stalla	Allevamento privo di codice stalla	G	Esclusione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS	N.A.
4.			Nelle stalle a stabulazione libera - numero di posti mangiatoia non inferiore all'80 % del numero di bovine e/o presenti	Documentale ispettivo	100% aziende/anno	Struttura di stabulazione Registro di allevamento	Numero di posti mangiatoia inferiore all'80 % del numero delle bovine presenti	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
5.			Abbeveratoi in numero e dimensioni adeguate rispetto al numero di bovine presenti (almeno due abbeveratoi per gruppo di animali) e tali da garantire che l'acqua sia sempre disponibile per tutti gli animali.	Documentale ispettivo	100% aziende/anno	Struttura di stabulazione Registro di allevamento	Abbeveratoi in numero e/o dimensioni non adeguate rispetto a quanto definito nel disciplinare	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
6.		Tecniche di conduzione dell'allevamento	Allevamento a stabulazione fissa nel rispetto delle condizioni previste dalla legge.	Documentale	100% aziende/anno	Struttura e condizioni di stabulazione	Mancato rispetto delle norme di legge preiste per l'allevamento delle bovine a stabulazione fissa	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 12 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli allevamenti			Gestione delle NON conformità			
	A	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.
7.			In caso di stabulazione libera, disponibilità di superficie secondo le seguenti prescrizioni: - Stalla a stabulazione libera a cuccetta: N. cuccette = minimo 90% n. bovine presenti - Stalla a stabulazione libera su lettiera permanente: zona di riposo > 10 mq/capo	Ispettivo e Documentale	100% aziende/anno	Struttura di stabulazione Registro di stalla	Superficie dei ricoveri inferiore alle prescrizioni del disciplinare	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
8.		Tecniche di alimentazione	Predisposizione e aggiornamento di piani di razionamento alimentare, che tengono conto delle esigenze nutrizionali delle bovine nelle diverse fasi produttive.	Documentale	100% aziende/anno	Piani di razionamento alimentare	Piano di razionamento non adeguato rispetto alle prescrizioni del disciplinare	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
9.			Alimentazione ad libitum	Ispettivo	100% aziende/anno	Stalla	Razione non sempre a disposizione degli animali in stalla	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
10.			Nella razione giornaliera, almeno il 50 % della sostanza secca deve essere apportata da foraggi in cui almeno il 50% ottenuto da pascoli e/o fieni prodotti nel medesimo territorio dell'allevamento. Nota: è consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.	Ispettivo e documentale	100% aziende/anno	Razione giornaliera Documentazione di acquisto	Mancato rispetto dei requisiti imposti dal disciplinare in merito alla composizione della razione giornaliera	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 13 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli allevamenti			Gestione delle NON conformità			
	A	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.
11.			<p>Vietato l'uso nella razione alimentare, per l'intero periodo di lattazione, dei seguenti prodotti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - polpe insilate di bietole e sottoprodotti degli zuccherifici – tranne le polpe di bietola essiccate e il melasso e/o derivati, solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti, in quantità non superiore al 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera; - frutta, residui della lavorazione delle olive e pastazzo di agrumi in quantità superiore al 10% della sostanza secca della razione giornaliera, dopo analisi nutrizionale e igienico-sanitaria. - piante intere e residui della lavorazione di carciofi, cavolfiori, rape e pomodoro; - grassi animali aggiunti. 	Documentale e ispettivo	100% aziende/anno	Razione alimentare Documentazione di acquisto e cartellini di eventuale mangime/ materie prime acquistati	Presenza in razione di uno o più componenti vietate dal disciplinare	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
12.				analitico	Annualmente su 33% + 1 degli operatori iscritti al sistema di certificazione QS.	Controllo analitico su 1 campione di alimento zootecnico prelevato alla mangiatoia	Contenuto di colesterolo superiore ai limiti: percentuale massima di colesterolo rilevabile $\geq 1,5\%$ sulla frazione sterolica e ≥ 100 ppm sulla fase grassa. Il dato è da considerarsi Non conforme quando entrambi i limiti vengono superati	G	Esclusione dalla certificazione QS del lotto di prodotto ottenuto	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 14 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli allevamenti			Gestione delle NON conformità			
	A	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.
13.			Contenuto di aflatoxina B1 nei mangimi completi (miscela di mangimi sufficiente ad assicurare la razione giornaliera) per bovine da latte acquistati o autoprodotti non superiore a 3 µg/kg.	Analitico e documentale	100% aziende/anno	Controllo analitico su 1 campione di unifeed prelevato alla mangiatoia Oppure controllo documentale dichiarazioni mangime/materie prime acquistate	Contenuto di aflatoxina B1 superiore al limite definito nel disciplinare	G	Esclusione del lotto di prodotto ottenuto dalla certificazione QS	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
14.			Conservazione degli alimenti zootecnici in modo idoneo e separatamente da altri alimenti non consentiti dal disciplinare (destinati ad altre specie animali allevate in azienda)	Documentale, Ispettivo	100% aziende/anno	Silos e magazzino di stoccaggio e conservazione degli alimenti zootecnici Cartellini e documenti di acquisto	Modalità di conservazione degli alimenti zootecnici non idonea/ non conforme alle prescrizioni del disciplinare	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
15.			Presenza della dichiarazione di conformità degli alimenti ai requisiti di qualità, composizione ed assenza di contaminazioni descritti nel disciplinare, rilasciata dal produttore di alimenti zootecnici in accompagnamento ad ogni scarico del prodotto fornito.	Documentale,	100% aziende/anno	Dichiarazione rilasciata dal fornitore	Dichiarazione assente	G	Esclusione dalla certificazione QS del latte ottenuto dalle bovine alimentate con mangime oggetto della NC. Sospensione dell'allevamento coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo.	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
16.							Dichiarazione incompleta/ poco chiara	L	Adeguamento della documentazione	Accertamento della risoluzione del rilievo in occasione della successiva verifica di controllo presso il soggetto coinvolto nel rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 15 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli allevamenti			Gestione delle NON conformità			
	A	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.
17.		Trattamenti farmacologici	Registrazione dei trattamenti farmacologici ed esclusione del latte delle bovine trattate dalla destinazione alla trasformazione per l'intero periodo di sospensione (latte non conforme). Per essere riqualificato nel circuito QS, trascorso il periodo di sospensione, il latte dovrà essere analizzato per la ricerca di residui di farmaci (test inibenti) con metodo riconosciuto ufficiale	Ispettivo e Documentale	100% aziende/anno	Registro trattamenti Ricetta elettronica Gestione del latte Risultato delle analisi (ricerca di sostanze inibenti con metodo riconosciuto) per riammettere il latte nel Sistema QS. Registro di produzione giornaliero e n. animali	Trattamenti farmacologici non correttamente registrati	G	Sospensione dell'allevamento coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo.	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
18.							Mancata segregazione del latte ottenuto da animali trattati	G	Esclusione dalla certificazione QS di tutto il latte ottenuto dalla data dell'ultimo trattamento. Sospensione dell'allevamento coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo.	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
19.							Mancata/ errata applicazione della procedura di riammissione prevista dal disciplinare in caso di bovine che hanno subito trattamenti farmacologici	G	Esclusione dalla certificazione QS di tutto il latte ottenuto dalla data della riammissione degli animali trattati. Sospensione dell'allevamento coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo.	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 16 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli allevamenti			Gestione delle NON conformità				
	A	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
20.			Mungitura e conservazione del latte	Conformità degli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio del latte alle norme di settore vigenti ed esecuzione, da parte di soggetti qualificati, di verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.	Documentale ispettivo	100% aziende/anno	Certificato di conformità degli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio del latte. Documentazione attestante la verifica di funzionalità	Documentazione ufficiale assente/ non in corso di validità	G	Sospensione dell'allevamento coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo.	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 17 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli allevamenti			Gestione delle NON conformità			
	A	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.
21.			Tracciabilità	Documentale	100% aziende/anno	Documentazione aziendale di tracciabilità Registrazioni: <ul style="list-style-type: none"> carico/ scarico mangimi e materie prime registrazione delle autoproduzioni attestazioni dei fornitori di mangime/materie prime sul rispetto dei requisiti del disciplinare regionale Registro di allevamento Registro trattamenti Registro delle mungiture (data, ora e quantitativo di latte QS ottenuto) Registro di produzione (quantitativi di latte QS ottenuto e commercializzato come tale). 	Errori nell'implementazione del sistema di tracciabilità	G/L	In caso di NC Grave: Sospensione dell'allevamento coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo. In caso di NC Lieve: Adeguamento della documentazione	In caso di NC Grave: Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo. In caso di NC Lieve: Accertamento della risoluzione del rilievo in occasione della successiva verifica di controllo presso il soggetto coinvolto nel rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 18 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli allevamenti			Gestione delle NON conformità			
	A	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.
22.			Conservazione di tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare per almeno 1 anno (fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge). Nota: le registrazioni previste dal disciplinare possono essere tenute in forma cartacea e/o informatica.	Documentale	100% aziende/anno	Documentazione e registrazioni aziendali	Documentazione e registrazioni non conservate per il periodo minimo imposto dal disciplinare/ dalla normativa cogente	G/L	In caso di NC Grave: Sospensione dell'allevamento coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo. In caso di NC Lieve: Reperimento della documentazione	In caso di NC Grave: Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo. In caso di NC Lieve: Accertamento della risoluzione del rilievo in occasione della successiva verifica di controllo presso il soggetto coinvolto nel rilievo.
23.			Predisposizione ed applicazione di un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal disciplinare	Documentale	100% aziende/anno	Piano di autocontrollo Report Rapporti di analisi riferiti a tutti i parametri previsti dal disciplinare regionale Gestione NC	Mancata/ errata applicazione dell'attività di autocontrollo	G	Sospensione dell'allevamento coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo.	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
24.							Piano di autocontrollo inesistente/ inadeguato	G/L	In caso di NC Grave: Sospensione dell'allevamento coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo. In caso di NC Lieve: Adeguamento del piano	In caso di NC Grave: Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo. In caso di NC Lieve: Accertamento della risoluzione del rilievo in occasione della successiva verifica di controllo presso il soggetto coinvolto nel rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 19 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli allevamenti			Gestione delle NON conformità			
	A	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.
25.			Requisiti del latte crudo: - Residuo secco magro $\geq 8,5\%$ - Tenore di cellule somatiche (n/ml) ≤ 250.000 ** - Carica batterica a 30° C (ufc/ml) < 30.000 *** - Aflatossina M1 < 40 ppt - Rapporto acidi grassi omega 6/omega 3 ≤ 4 ** Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno due prelievi al mese. *** Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.	Analitico e documentale	100% aziende/anno	Report delle analisi svolte dall'azienda per la determinazione della carica batterica a 30° C e del tenore di cellule somatiche, e verifica del rispetto dei limiti definiti dal disciplinare sulla media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi (carica batterica a 30° C) e di 3 mesi (tenore cellule somatiche), con almeno due prelievi al mese Controllo analitico sul latte crudo per la determinazione di <ul style="list-style-type: none"> • Aflatossina M1 • Residuo secco magro • Rapporto acidi grassi omega 6/omega 3 	Non conformità analitiche sui parametri previsti dal disciplinare per il latte crudo	G	Esclusione dalla certificazione QS del latte non conforme.	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 20 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli allevamenti			Gestione delle NON conformità			
	A	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.
26.		Raccolta del latte	<p>Invio allo stabilimento di trasformazione di latte ottenuto esclusivamente dalle ultime 4 mungiture.</p> <p>Consegna al trasportatore di copia del Registro mungiture (con i dati delle ultime 4 mungiture).</p>	Documentale	100% aziende/anno	Registrazioni di allevamento: Registro delle mungiture riportante, in corrispondenza di ciascuna mungitura, la data, l'ora e il quantitativo di latte QS ottenuto.	Mancato rispetto del requisito di invio allo stabilimento di trasformazione di latte ottenuto esclusivamente dalle ultime 4 mungiture	G	Esclusione dalla certificazione QS del latte coinvolto nella NC. In caso di NC riscontrata anche sulle consegne pregresse: sospensione dell'allevamento coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo.	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.



15. TABELLA B - CONTROLLI PRESSO LE AZIENDE DI TRASFORMAZIONE (CASEIFICI E/O LATTERIE)

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli stabilimenti di trasformazione			Gestione delle NON conformità			
	Soggetto	Descrizione filiera		Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
1.	Stabilimento di trasformazione: caseificio e latteria	Accettazione del latte	Segregazione del latte QS da latte convenzionale in fase di trasporto dall'azienda agricola allo stabilimento di trasformazione	Documentale Ispettivo	100% aziende/anno	Documentazione di trasporto Valutazione del giro di raccolta effettuato	Commistione tra latte QS e latte convenzionale in fase di trasporto al caseificio/ latteria	G	Esclusione del latte coinvolto nella NC dalla certificazione QS. Se la NC riguarda più lotti, sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
2.			Latte consegnato entro 12 ore dall'ultima mungitura	Documentale	100% aziende/anno	Registrazioni delle date ed orari di consegna del latte QS. Registrazioni delle mungiture (documento acquisito in copia dall'allevatore al momento del ritiro del latte)	Mancato rispetto del requisito 11.3 del disciplinare	G	Esclusione del lotto di prodotto NC dalla certificazione QS. Se la NC riguarda più lotti, sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
3.			Latte non sottoposto a processi fisici, chimici e termici prima della consegna. E' permessa solo la refrigerazione.	Documentale	100% aziende/anno	Analisi svolte dal caseificio/latteria in autocontrollo per la determinazione della Fosfatasi alcalina (si veda tabella 4 del presente documento)	Mancato rispetto del requisito 11.4 del disciplinare	G	Esclusione del lotto di prodotto NC dalla certificazione QS. Se la NC riguarda più lotti, sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 22 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli stabilimenti di trasformazione			Gestione delle NON conformità				
	B	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
4.			Produzione dei prodotti trasformati QS Materie prime utilizzate	Il latte utilizzato per la produzione di latte alimentare, prodotti lattiero-caseari e gelati in conformità al presente disciplinare deve essere unicamente latte crudo QS	Documentale Ispettivo	100% aziende/anno	Documentazione di acquisto Elenco fornitori	Impiego di latte convenzionale per l'ottenimento di prodotti trasformati QS	G	Esclusione del lotto di prodotto NC dalla certificazione QS. Se la NC riguarda più lotti, sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
5.				Il siero di latte, nei casi previsti, deve essere ottenuto unicamente da latte crudo QS	Documentale Ispettivo	100% aziende/anno	Documentazione di acquisto Elenco fornitori	Siero di latte ottenuto con latte convenzionale	G	Esclusione del lotto di prodotto NC dalla certificazione QS. Se la NC riguarda più lotti, sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
6.				La totalità degli ingredienti non certificati QS presenti nel prodotto non può superare il limite massimo del 3 % in peso riferito al momento della produzione del prodotto derivato. Se un ingrediente fondamentale (sale, pepe..) è previsto in quantità superiore al 3%, il CSQA può chiedere alla Regione Siciliana un eventuale concessione di deroga	Documentale Ispettivo	100% aziende/anno	Documentazione di acquisto Elenco fornitori Ricette e Schede tecniche dei prodotti	Mancato rispetto del requisito 12.3 del disciplinare	G	Esclusione del lotto di prodotto NC dalla certificazione QS. Se la NC riguarda più lotti, sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 23 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli stabilimenti di trasformazione			Gestione delle NON conformità			
	B	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.
7.			Presenza della scheda-prodotto conforme all' Allegato 1 del disciplinare, preventivamente trasmessa a CSQA, per ciascun prodotto derivato sottoposto a certificazione QS	Documentale	100% aziende/anno	Schede-prodotto	Scheda-prodotto assente/ non conforme alle prescrizioni del disciplinare	G/L	In caso di NC Grave: Esclusione del prodotto oggetto della NC dalla certificazione QS In caso di NC Lieve: Adeguamento della documentazione	In caso di NC Grave: Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo. In caso di NC Lieve: Accertamento della risoluzione del rilievo in occasione della successiva verifica di controllo presso il soggetto coinvolto nel rilievo.
8.		Sistema di rintracciabilità aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008 Applicabile in caso di azienda non in possesso di una certificazione ai sensi della UNI EN ISO 22005:2008 con obiettivo "Supportare l'ottenimento e il mantenimento della certificazione per il Marchio QS"	Sistema di rintracciabilità aziendale conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008	Documentale e Ispettivo	100% aziende/anno	Documentazione predisposta dall'azienda per ottemperare ai requisiti definiti dalla norma UNI EN ISO 22005:2008.	Sistema di rintracciabilità assente o non conforme alla norma UNI EN ISO 22005:2008	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 24 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli stabilimenti di trasformazione			Gestione delle NON conformità			
	B	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.
9.			Predisposizione ed applicazione di un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal disciplinare	Documentale	100% aziende/anno	Piano di autocontrollo Report Rapporti di analisi riferiti a tutti i parametri previsti dal disciplinare regionale Gestione NC	Mancata/ errata applicazione dell'attività di autocontrollo	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.
10.							Piano di autocontrollo inesistente/ inadeguato	G/L	In caso di NC Grave: Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo. In caso di NC Lieve: Adeguamento del piano	In caso di NC Grave: Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo. In caso di NC Lieve: Accertamento della risoluzione del rilievo in occasione della successiva verifica di controllo presso il soggetto coinvolto nel rilievo.
11.		Conservazione della documentazione	Tutta la documentazione (DDT, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di 1 anno, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge. Nota: le registrazioni previste dal disciplinare possono essere tenute in forma cartacea e/o informatica.	Documentale	100% aziende/anno	Documentazione aziendale e registrazioni pertinenti al Sistema QS	Documentazione e registrazioni non conservate per il periodo minimo imposto dal disciplinare/ dalla normativa cogente	G/L	In caso di NC Grave: Sospensione dell'allevamento coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo. In caso di NC Lieve: Reperimento della documentazione	In caso di NC Grave: Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo. In caso di NC Lieve: Accertamento della risoluzione del rilievo in occasione della successiva verifica di controllo presso il soggetto coinvolto nel rilievo.
12.		Gestione del prodotto non conforme	Il prodotto non tracciato in maniera corretta e/o completa è escluso dall'uso del marchio QS	Documentale Ispettivo	100% aziende/anno	Etichette e confezioni Documentazione di vendita Bilancio di massa	Commercializzazione come QS di prodotto non tracciato	G	Sospensione del soggetto coinvolto nella NC dal Sistema di controllo QS fino a risoluzione del rilievo	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.



**PIANO DEI CONTROLLI DELLA FILIERA
"LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI" A
MARCHIO QUALITÀ SICURA GARANTITA
DALLA REGIONE SICILIANA**

Rev. 00
del 07/05/2021
Pag. 25 di 36

Tabella Requisiti	Attività di base		Punti critici	Controllo da parte di CSQA presso gli stabilimenti di trasformazione			Gestione delle NON conformità				
	B	Soggetto		Descrizione filiera	Tipo controllo	Frequenza controllo	Elemento controllato	Non conformità	Gravità	Trattamento N.C.	Azione correttiva
13.			Etichettatura del prodotto QS	Il marchio QS della Regione Siciliana deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette o sulla pelure dei formaggi, con la seguente dicitura: "Prodotto ottenuto da latte crudo vaccino a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana" Oppure "prodotto ottenuto da latte conforme al disciplinare "latte crudo vaccino e derivati" a Marchio QS – Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Documentale, Ispettivo	100% aziende/anno	Etichette e confezioni	Mancato rispetto delle prescrizioni del disciplinare in merito all'etichettatura del prodotto	G	Esclusione del prodotto NC dalla certificazione QS.	Comunicazione a CSQA della chiusura della NC. Verifica supplementare per accertare la chiusura del rilievo.



MOD. 1 Allev.

L'azienda di allevamento allega la descrizione dell'allevamento e la produzione del latte.

DESCRIZIONE DELL'ALLEVAMENTO E PRODUZIONE LATTE

Bovine in lattazione	Razza da latte [] Bovine meticce []	N. bovine in lattazione:
Latte prodotto	Totale litri di latte prodotto/giorno:	
Destinazione latte	conferimento latte prodotto dalla propria azienda al/ai caseificatore/i <input type="checkbox"/>	trasformazione diretta del latte in azienda <input type="checkbox"/>
Conferimento e modalità di consegna del latte	consegna in proprio <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> in bidoni [] altro []
	raccolta con raccoglitore <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> in cisterna [] altro []

Firma del Responsabile

.....

MOD. 2 Allev.

REGISTRO PRODUZIONE LATTE

Data	N° Capi in lattazione	N° mungiture	Bovine segregate	Litri latte prodotti/giorno	Quantità latte destinato alla produzione QS

Firma del Responsabile

.....

MOD. 3 Allev.

REGISTRO TRACCIABILITÀ ALIMENTAZIONE BOVINA

Azienda di allevamento: _____ Sito aziendale: _____

1. Materie prime acquistate e/o autoprodotte:

Nome e/o codice prodotto	Provenienza (az. fornitore o autoproduzione)	Lotto o riferimenti documenti di acquisto	Quantità acquistata o autoprodotta	Data inizio somministrazione	Data fine somministrazione	Tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato

Firma del Responsabile

.....



MOD. 4 Allev.

REGISTRO CONSEGNA LATTE

Azienda di allevamento: _____ Sito aziendale: _____

Data di consegna	Ora di consegna	Litri latte QS conferiti	Conferito a

Firma del Responsabile

.....



MOD. 5 Allev.

Trattamenti farmacologici: ricerca sostanze inibenti	
N. identificativo bovina da latte	Data di somministrazione:
	Data di sospensione:
	Data di analisi:
	Risultato residui:

Firma del Responsabile

.....

MOD. 1 Trasf.

Annata di produzione: ____ / ____

Per le **IMPRESSE DI TRASFORMAZIONE**: elenco aziende di allevamento fornitrici di latte QS

Aziende di allevamento	N. elenco	Indirizzo	Data inizio conferimento

Firma del Responsabile
.....

MOD. 2 Trasf.

Impresa di trasformazione: _____ Sito aziendale: _____

REGISTRO RACCOLTA LATTE

Data di raccolta	Ora di raccolta	Azienda di allevamento conferitrice	Litri latte QS	Litri latte diverso da QS	Acquisizione MOD. 6

Firma del Responsabile
.....



MOD. 3 Trasf.

Impresa di trasformazione: _____ Sito aziendale: _____

**REGISTRO DI CARICO E SCARICO
(per tipologia di prodotto)**

Mese _____ Anno _____

CARICO				SCARICO	RESIDUO
Data	Acquisto latte QS da	Quantità di prodotto (litri e/o kg e/o forme)	Lotto di produzione	Conferito a	Merce stoccata in magazzino

Luogo _____

Data _____

Firma del Responsabile

.....

.....



SCHEDA PRODOTTO

L'Impresa di Trasformazione compilerà la seguente **Scheda-prodotto**

Denominazione del prodotto:			
Ingrediente (latte compreso)	Certificato QS (SI/NO)	% in peso *	Fornitore

* Riferito al momento della produzione del prodotto derivato.

Firma Responsabile

NOTE:
.....

Allegato alla scheda prodotto

Impresa di trasformazione: _____ Sito aziendale: _____

REGISTRO TRACCIABILITA' INGREDIENTI/PRODOTTO

Data acquisto	Fornitore	Ingrediente	QS	No QS	Destinato a <i>(specificare tipologia prodotto)</i>

Firma del Responsabile

.....



DICHIARAZIONE DELL'ALLEVATORE

Il sottoscritto _____

Legale rappresentante dell'azienda _____

Dichiara
sotto la propria responsabilità:

- che il latte crudo vaccino di sua produzione non è stato mescolato con latte crudo di origine diversa;
- che il latte consegnato proviene da n. _____ mungiture;
- che il latte consegnato proviene dall'ultima mungitura avvenuta alle ore _____ ;
- che il latte non ha subito processi fisici, chimici e termici prima della consegna.

Il Legale Rappresentante