



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 1 di 22**

**PDC/QSS 05**

**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

---

Redatto da: Responsabile Controllo e Certificazione PRD	Verificato da: Responsabile Assicurazione Qualità	Approvato ed autorizzato all'emissione da: Amministratore Delegato	
		In data:	2020-12-09



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 2 di 22**

**Sommario**

<b>1. PREMESSA</b> .....	<b>3</b>
<b>2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE</b> .....	<b>3</b>
<b>3. RIFERIMENTI NORMATIVI</b> .....	<b>3</b>
<b>4. TERMINI E DEFINIZIONI</b> .....	<b>4</b>
<b>5. CRITERI DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO</b> .....	<b>5</b>
<b>6. REQUISITI DI CONFORMITÀ</b> .....	<b>6</b>
6.1. Requisiti delle aziende di produzione primaria .....	6
6.2. Requisiti delle aziende di produzione post-primaria.....	6
6.3. Requisiti di conformità alla UNI EN ISO 22005:2008 .....	6
<b>7. VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA'</b> .....	<b>12</b>
7.1. Siti di produzione primaria.....	12
7.2. Siti di produzione post-primaria .....	17
<b>8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'</b> .....	<b>20</b>
8.1. Gestione delle non conformità da parte degli Operatori.....	20
8.2. Gestione delle non conformità da parte di CCPB .....	20
<b>9. – PRELIEVO CAMPIONI</b> .....	<b>21</b>
9.1. Prelievo campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio .....	21



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 3 di 22**

### 1. PREMESSA

CCPB Srl quale Organismo di controllo autorizzato dalla Regione Sicilia, ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità sui requisiti di prodotto e processo del “Latte crudo ovino, caprino e derivati” “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, d’ora in avanti abbreviato con QSS.

### 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente piano persegue la finalità di identificare ed assicurare attraverso l’attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della filiera di produzione del “**Latte crudo ovino, caprino e derivati**” QSS e trova applicazione, per le specifiche attività, presso tutti i soggetti appartenenti alla filiera.

Il presente piano si applica a tutte le fasi di allevamento, mungitura compresa, di ovini e caprini in lattazione, per la produzione di latte crudo.

È applicabile inoltre ai processi produttivi riguardanti la successiva trasformazione del latte crudo in prodotti derivati del latte.

Il latte crudo ottenuto in conformità al disciplinare e certificato (di seguito: latte crudo QSS) può essere destinato alla produzione dei seguenti prodotti:

- latte alimentare;
- prodotti lattiero-caseari;
- gelati.

Tra i prodotti lattiero-caseari vanno citati a titolo esemplificativo e non esaustivo: burro, creme di latte, mascarpone, panna, ricotta, latticini, formaggi a diverso grado di stagionatura, yogurt, latti fermentati, ecc.

### 3. RIFERIMENTI NORMATIVI

DECRETO del Dirigente Generale n° 3607 del 13/11/2020	Approvazione della Regola tecnica relativa al documento “Procedura di utilizzo logo” del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione siciliana e modifica del decreto 7 novembre 2017.
DECRETO del Dirigente Generale n° 2071 del 03/07/2020	Approvazione della ‘Regola tecnica’ relativa al disciplinare di produzione “Latte crudo ovino, caprino e derivati”
Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29/03/2019	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° 3326 del 07/11/2017	Approvazione delle ‘Regole tecniche’ relative al “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo logo
Reg. (UE) 2017/625 del Parlamento Europeo e del Consiglio	Relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l’applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari
REG. (CE) n. 178/2002 del Parlamento Europeo e del Consiglio e smi	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.



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 4 di 22**

Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e smi	Igiene dei prodotti alimentari
Reg. (CE) n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio e smi	Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
Reg. (UE) n. 1169/2011 e smi	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori
Reg. (CE) n. 183/2005 e smi	Che stabilisce requisiti per l'igiene dei mangimi
UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2018	Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura
UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012	Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi
UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.
RT17 Accredia rev. 00 del 2015-04-21	Prescrizioni per l'accreditamento degli Organismi di Certificazione operanti le certificazioni a fronte della norma UNI EN ISO 22005 "Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per sistemi di progettazione e di attuazione"

#### 4. TERMINI E DEFINIZIONI

Ad libitum	a piacere, a volontà, a discrezione, libertà di scelta in un determinato comportamento.
Autocontrollo	Verifica del rispetto dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte del soggetto della filiera che la mette in atto
Certificazione di conformità	Atto mediante il quale si dichiara che una organizzazione, un processo e/o un prodotto agroalimentare rispetta le prescrizioni riportate nel disciplinare di produzione e nel presente piano dei controlli, approvati dalle competenti Autorità
Commercializzazione	La detenzione, il deposito e l'esposizione di latte ai fini della vendita al minuto esclusivamente al consumatore, nonché la vendita medesima
Disciplinare di produzione	È l'insieme delle indicazioni e/o prassi operative a cui il produttore del prodotto certificato deve attenersi.
Documento	Ogni supporto di informazioni, assieme alle informazioni che esso contiene.
Ispettore	Tecnico incaricato da CCPB dell'esecuzione delle verifiche ispettive e prelievo campioni di prodotto in conformità al Disciplinare e al presente Piano dei Controlli
Lotto	Un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche
Non conformità	Mancato rispetto di requisiti specificati
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.
Processo	Insieme di risorse e di attività tra loro interconnesse che trasformano degli elementi in ingresso in elementi in uscita.



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 5 di 22**

Sistema Qualità	La struttura organizzativa, le procedure, i processi e le risorse necessari ad attuare la gestione per la qualità.
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.
Stato brado o semi-brado	Nell'allevamento allo stato brado gli animali vivono all'aperto e la loro maggiore fonte alimentare è rappresentata dal pascolo, che è praticato per tutto l'anno con l'eventuale integrazione di fieno e mangimi concentrati durante la stagione invernale. Nell'allevamento semi-brado il pascolo viene praticato per una parte dell'anno (di solito 7-8 mesi) e nei mesi restanti gli animali vivono nei ricoveri, dove vengono alimentati con fieno e mangimi concentrati.
Tracciabilità	Sistema in grado di documentare la storia di un prodotto e/o individuarlo/collocarlo nella filiera alimentare e mangimistica.

Per ogni altro termine usato nel presente piano dei controlli, si applicano le definizioni contenute nei documenti normativi di riferimento, nelle norme UNI CEI EN 45020, ISO 9000 e ISO 17000.

SIGLA	TITOLO
<b>MOD. 1 Allev.</b>	Descrizione dell'allevamento e produzione latte
<b>MOD. 2 Allev.</b>	Registro produzione latte ovino
<b>MOD. 2 bis Allev.</b>	Registro produzione latte caprino
<b>MOD. 3 Allev.</b>	Registro tracciabilità alimentazione
<b>MOD. 4 Allev.</b>	Registro consegna latte
<b>MOD. 5 Allev.</b>	Trattamenti farmacologici: ricerca sostanze inibenti
<b>MOD. 1 Trasf.</b>	Elenco aziende di allevamento fornitrici di latte QS
<b>MOD. 2 Trasf.</b>	Registro raccolta latte
<b>MOD. 3 Trasf.</b>	Registro di carico e scarico
<b>MOD. 4 Trasf.</b>	Scheda prodotto
	Dichiarazione dell'allevatore

## 5. CRITERI DELL'ATTIVITA' DI CONTROLLO

L'attività di controllo da parte di CCPB si articola nelle seguenti fasi:

1. Valutazione documentale
2. Verifica ispettiva iniziale
3. Verifiche ispettive di sorveglianza



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 6 di 22**

#### 4. Prove di conformità

L'attività di valutazione documentale viene effettuata allo scopo di valutare se il sistema documentale in particolare dell'azienda capofiliera è strutturato in modo adeguato. La valutazione documentale è descritta al punto 2.3 del Regolamento Tecnico.

L'attività di verifica ispettiva iniziale ha lo scopo di accertare il possesso dei requisiti previsti da parte delle aziende richiedenti la certificazione. Le verifiche iniziali sono eseguite nei tempi e modi definiti nel Regolamento Tecnico al punto 2.4.

Le verifiche ispettive di sorveglianza e di rinnovo sono pianificate ed eseguite durante il periodo produttivo secondo le modalità definite nel Regolamento Tecnico al punto 2.9 e 2.10.

La numerosità delle verifiche ispettive è definita seguendo le regole stabilite nel documento RT17 di Accredia.

Le prove di conformità avvengono secondo quanto definito nel Regolamento Tecnico al punto 2.5. Sono eseguiti i campionamenti di prodotto per le prove previste nelle pagine successive per ogni sito oggetto di verifica ispettiva in fase iniziale, di sorveglianza o di rinnovo.

## 6. REQUISITI DI CONFORMITÀ

### 6.1. Requisiti delle aziende di produzione primaria

I requisiti di conformità da rispettare nell'ambito della produzione primaria di latte crudo sono indicati dal capitolo 1 al 10 del Disciplinare di produzione di riferimento.

### 6.2. Requisiti delle aziende di produzione post-primaria

I requisiti di conformità da rispettare nell'ambito dei processi produttivi successivi alla produzione primaria dal capitolo 11 al 15 del Disciplinare di produzione di riferimento.

### 6.3. Requisiti di conformità alla UNI EN ISO 22005:2008

I requisiti di conformità da rispettare nell'ambito della **UNI EN ISO 22005:2008 Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione** sono:

NORMA ISO 22005	REQUISITO ISO 22005	REQUISITO FILIERA QSS
4.3 Obiettivi	Nello sviluppo di un sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari è necessario identificare gli obiettivi specifici che devono essere raggiunti	L'obiettivo è tracciare gli elementi specifici previsti nel disciplinare di produzione di riferimento



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 7 di 22**

<b>NORMA ISO 22005</b>	<b>REQUISITO ISO 22005</b>	<b>REQUISITO FILIERA QSS</b>
5.1 Considerazioni generali sulla progettazione	Nella progettazione di un sistema di rintracciabilità, deve essere incluso quanto segue: a) Obiettivi; b) requisiti legislativi e requisiti relativi alle politiche pertinenti alla rintracciabilità; c) prodotti e/o ingredienti; d) posizione nella filiera agroalimentare; e) flusso di materiali; f) requisiti relativi alle informazioni; g) procedure; h) documentazione; i) coordinamento della filiera agroalimentare.	Prodotti ed ingredienti, le informazioni, requisiti e flusso dei materiali interessati sono quelli definiti nel disciplinare di produzione di riferimento
5.2 obiettivi	L'organizzazione deve identificare gli obiettivi del suo sistema di rintracciabilità	L'obiettivo è tracciare gli elementi specifici previsti nel disciplinare di produzione di riferimento
5.3 Requisiti legislativi e requisiti relativi	L'organizzazione deve identificare i requisiti legislativi e i requisiti pertinenti che devono essere soddisfatti dal suo sistema di rintracciabilità	I requisiti interessati sono quelli definiti nel disciplinare di produzione di riferimento
5.4 Prodotti e/o ingredienti	L'organizzazione deve identificare i prodotti e/o gli ingredienti pertinenti per i quali sono applicabili gli obiettivi del suo sistema di rintracciabilità.	I prodotti e gli ingredienti interessati sono quelli definiti nel disciplinare di produzione di riferimento
5.5.1 Posizione nella filiera agroalimentare	L'organizzazione deve determinare la sua posizione nella filiera alimentare almeno identificando i suoi fornitori e i suoi clienti.	I fornitori ed i clienti da considerare sono quelli che forniscono ed acquistano prodotti definiti nel disciplinare di produzione di riferimento.
5.5.2 Flusso di materiali	L'organizzazione deve determinare e documentare il flusso di materiali nell'ambito del suo controllo in modo da soddisfare gli obiettivi del sistema di rintracciabilità.	I materiali da considerare sono quelli correlati con i prodotti oggetto di certificazione definiti nel disciplinare di produzione di riferimento.
5.5.3 Requisiti relativi alle informazioni	Per soddisfare i suoi obiettivi di rintracciabilità, l'organizzazione deve definire le informazioni - da ottenere dai suoi fornitori; - da raccogliere, riguardanti la storia del prodotto e del processo, e - da fornire ai suoi clienti e/o fornitori.	Le informazioni da considerare sono quelle stabilite nel disciplinare di produzione di riferimento.



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 8 di 22**

NORMA ISO 22005	REQUISITO ISO 22005	REQUISITO FILIERA QSS
5.6 Definizione delle procedure	<p>Le procedure generalmente riguardano la documentazione del flusso di materiali e delle relative informazioni, inclusa la conservazione e verifica dei documenti. L'organizzazione deve definire procedure che includano almeno quanto segue:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>a) definizione del prodotto;</li><li>b) definizione e identificazione del lotto;</li><li>c) documentazione del flusso di materiali e informazioni inclusi i mezzi per mantenere le registrazioni;</li><li>d) gestione dei dati;</li><li>e) protocolli di recupero delle informazioni.</li></ul> <p>Nello sviluppo e nella implementazione di un sistema di rintracciabilità è necessario tenere in considerazione sistemi operativi e di gestione esistenti presenti nell'organizzazione. Le procedure per la gestione delle informazioni per la rintracciabilità devono includere un mezzo per collegare e registrare il flusso delle informazioni relative ai materiali e ai prodotti, se necessario. Devono essere definite procedure per trattare la non conformità nel sistema di rintracciabilità. Queste procedure dovrebbero includere le correzioni e le azioni correttive.</p>	Sempre in riferimento ai prodotti, ai processi ed alle informazioni definite nel disciplinare di produzione di riferimento.
5.7 Requisiti relativi alla documentazione	<p>L'organizzazione deve determinare quali documenti sono richiesti per ottenere gli obiettivi del suo sistema di rintracciabilità. La documentazione appropriata deve includere almeno:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- una descrizione delle fasi pertinenti nella filiera,</li><li>- una descrizione delle responsabilità per la gestione dei dati di rintracciabilità,</li><li>- informazioni scritte o registrate che documentino le attività di rintracciabilità e il processo di produzione, i flussi e i risultati delle revisioni e della verifica e degli audit della rintracciabilità,</li><li>- documentazione riguardante l'azione intrapresa per gestire la non conformità relativamente al sistema di rintracciabilità definito, e</li><li>- la durata di conservazione dei documenti.</li></ul>	Filiera, dati di rintracciabilità processi e flussi riferiti al quanto previsto nel disciplinare di produzione di riferimento





**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 9 di 22**

<b>NORMA ISO 22005</b>	<b>REQUISITO ISO 22005</b>	<b>REQUISITO FILIERA QSS</b>
5.8 Coordinamento delle filiere agroalimentari	Se un'organizzazione partecipa a un sistema di rintracciabilità con altre organizzazioni, devono essere coordinati gli elementi di progettazione (vedere punto 5.1). I collegamenti nella filiera agroalimentare sono definiti quando ogni organizzazione identifica la/e sua/e fonte/i immediatamente precedente/i e il/i suo/i destinatario/i immediatamente successivo/i.	Il coordinamento degli elementi può essere definito con contratti/accordi di filiera o documenti analoghi.
6.1 Implementazione - Generalità	L'organizzazione deve dimostrare il suo impegno nell'implementazione di un sistema di rintracciabilità assegnandole responsabilità di gestione e fornendo le risorse. In seguito alla progettazione e sviluppo di un sistema di rintracciabilità, l'organizzazione deve implementare le fasi specificate nei punti da 6.2 a 6.6. Ogni organizzazione può scegliere gli strumenti appropriati per rintracciare, registrare e comunicare le informazioni.	Sostanzialmente l'azienda può scegliere sia strumenti cartacei che informatici per gestire la rintracciabilità del prodotto lungo la filiera.



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 10 di 22**

NORMA ISO 22005	REQUISITO ISO 22005	REQUISITO FILIERA QSS
6.2 Piano di rintracciabilità	Ogni organizzazione deve stabilire un piano di rintracciabilità che può fare parte di un sistema di gestione più ampio. Il piano di rintracciabilità deve includere tutti i requisiti identificati.	<p>Il Piano di rintracciabilità è il documento di base che deve essere predisposto e deve prevedere che il prodotto oggetto di certificazione lungo l'intera filiera sia mantenuto identificato, tracciabile attraverso:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Registro di stalla</li><li>• Registro produzione latte</li><li>• Registro tracciabilità alimentazione ovina e caprina</li><li>• Registro consegna latte</li><li>• Trattamenti farmacologici</li><li>• Dichiarazione dell'allevatore alla consegna del latte</li><li>• Elenco allevamenti fornitori di latte</li><li>• Registro raccolta latte</li><li>• Registro carico e scarico</li><li>• Schede prodotto</li><li>• Registro tracciabilità ingrediente/prodotto</li></ul> <p>Inoltre stoccaggio separato e lavorazioni del prodotto separate nel tempo (definizione di una procedura documentata della separazione con responsabilità, modalità e registrazioni) o nello spazio (individuazione di linee di lavorazioni dedicate).</p>
6.3 Responsabilità	L'organizzazione deve definire e comunicare al suo personale i compiti e le responsabilità.	Devono essere documentati e condivisi compiti e responsabilità con tutto il personale coinvolto lungo l'intera filiera
6.4 Piano di addestramento	Un'organizzazione deve sviluppare e implementare un piano di addestramento. Il personale che può influire sul sistema di rintracciabilità deve essere adeguatamente addestrato e informato. Esso deve essere in grado di dimostrare competenza per implementare correttamente il sistema di rintracciabilità.	Piano di addestramento ed evidenze della formazione del personale operante lungo l'intera filiera.
6.5 Monitoraggio	L'organizzazione deve definire uno schema di monitoraggio per il sistema di rintracciabilità.	Piano di monitoraggio del funzionamento del sistema, che può essere integrato nel Piano di rintracciabilità



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 11 di 22**

<b>NORMA ISO 22005</b>	<b>REQUISITO ISO 22005</b>	<b>REQUISITO FILIERA QSS</b>
7 Audit interni	L'organizzazione deve effettuare audit interni a intervalli programmati, per valutare l'efficacia del sistema per raggiungere gli obiettivi definiti	Gli audit interni devono essere eseguiti su tutti gli attori della filiera sia attraverso verifiche ispettive, controlli documentali e bilanci di massa. Annualmente deve essere eseguito un test di rintracciabilità lungo l'intera filiera.
8 Riesame	L'organizzazione deve sottoporre a riesame il sistema di rintracciabilità a intervalli appropriati, o ogniqualvolta siano modificati gli obiettivi e/o il prodotto o i processi. In base a questo riesame, deve/devono essere adottata/e la/e azione/i correttiva/e e preventiva/e appropriata/e. Questo consente di definire un processo di miglioramento continuo. Questo riesame deve includere, ma non limitatamente a quanto segue: a) risultati delle prove di rintracciabilità; b) risultati dell'audit di rintracciabilità; c) modifiche del prodotto o dei processi; d) informazioni relative alla rintracciabilità, fornite da altre organizzazioni nella filiera agroalimentare; e) azioni correttive relative alla rintracciabilità; f) informazioni di ritorno del cliente, compresi i reclami, relative alla rintracciabilità; g) regolamenti nuovi o modificati che influiscono sulla rintracciabilità;	Verbale di riesame almeno con frequenza annuale



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 12 di 22**

## 7. VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA'

### 7.1. Siti di produzione primaria

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
1.1	Pag. 3 Requisiti specifici	Le aziende di allevamento che aderiscono al disciplinare devono essere registrate presso le Autorità sanitarie competenti dello Stato membro secondo il Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.	Critico	Valutazione documenti di registrazione (autorizzazioni)
1.2	1.1	<b>La scelta degli animali</b> Gli ovini e caprini ammessi al disciplinare devono appartenere a razze da latte o risultare da incroci tra razze da latte (meticce).	Critico	Valutazione registro di stalla e ispezione allevamento
1.3	2.1	<b>Individuazione e separazione degli animali</b> L'azienda di allevamento deve applicare le disposizioni vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali, assicurando in ogni fase di allevamento l'identificazione e la tracciabilità degli ovini e caprini ammessi al disciplinare (presenza di marche auricolari, tenuta del registro aziendale di stalla con carico e scarico degli animali, ecc..).	Critico	Ispezione allevamento
1.4	3	<b>Strutture ed impianti</b> Le strutture, gli impianti e le attrezzature utilizzate per la produzione devono rispettare gli standard previsti dalla normativa vigente in materia di igiene, benessere animale e protezione degli animali negli allevamenti.	Critico	Ispezione allevamento
1.5	3.1	Le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati e secondo gli standard e le esigenze della specie allevata e devono assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell'aria e concentrazione di gas e polveri tali da garantire il benessere animale.	Critico	Ispezione allevamento
1.6	3.2	L'alimentazione deve essere ad libitum e, nelle stalle a stabulazione libera, il numero di posti mangiatoia non deve essere inferiore all'80 % del numero di ovini e caprini presenti.	Critico	Ispezione allevamento



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 13 di 22**

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
1.7	3.3	Gli abbeveratoi devono essere in numero e dimensioni adeguate rispetto al numero di ovini e caprini presenti e devono inoltre garantire che l'acqua sia sempre disponibile per tutti gli animali. Devono inoltre essere presenti almeno due abbeveratoi per gruppo di animali.	Critico	Ispezione allevamento
1.8	4.1	<b>Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento</b> Gli ovini e i caprini devono essere allevati allo stato brado o semi-brado.	Critico	Ispezione allevamento
1.9	4.2	La superficie dei ricoveri ovini e caprini non deve essere inferiore a: a) paddock 1,60 m <sup>2</sup> /capo b) recinti con lettiera permanente 0,90 m <sup>2</sup> /capo c) fronte di mangiatoia 0.25 m/capo (alimentazione ad libitum)	Critico	Ispezione allevamento
1.10	5.1	<b>Tecniche di alimentazione</b> L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare, che tengono conto delle esigenze nutrizionali delle specie nelle diverse fasi produttive.	Critico	Valutazione razione alimentare e registrazioni aziendali
1.11	5.2	Nella razione giornaliera, almeno il 70 % della sostanza secca deve essere apportata da pascoli naturali e/o seminativi e foraggi prodotti e affienati in loco.	Critico	Valutazione razione alimentare e registrazioni aziendali
1.12	5.3	La razione alimentare deve essere in grado di garantire un apporto equilibrato di nutrienti, idoneo a mantenere la salute ed il benessere degli ovini e dei caprini.	Non Critico	Valutazione razione alimentare e registrazioni aziendali
1.13	5.4	E' vietato l'uso nella razione alimentare, per l'intero periodo di lattazione, dei seguenti prodotti: - 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 e residui della lavorazione olive e pastazzo di agrumi in quantità superiore al 10 % della sostanza secca della razione giornaliera; - piante intere e residui della lavorazione di carciofi, cavolfiori, rape e pomodoro; - grassi animali aggiunti.	Critico	Valutazione razione alimentare, registrazioni aziendali e ispezione allevamento
1.14	5.5	E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.	Non Critico	Valutazione razione alimentare e registrazioni aziendali



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 14 di 22**

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
1.15	5.6	Il contenuto di aflatossina B1 presente nei mangimi completi (miscela di mangimi sufficiente ad assicurare la razione giornaliera) per le specie da latte acquistati o autoprodotti non deve essere superiore a 3 µg/kg. Nelle materie prime non deve essere superiore a 10 µg/kg.	Critico	Valutazione razione alimentare, registrazioni aziendali e rapporti di prova attestanti la conformità dei mangimi Campionamento ed analisi del mangime presente, nel caso non avesse già eseguito il capofiliera o lo stesso operatore
1.16	5.7	Gli alimenti zootecnici devono essere sani, leali e mercantili e privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale.	Critico	Valutazione razione alimentare, registrazioni aziendali e ispezione allevamento
1.17	5.8	Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in modo idoneo e tenuti separati da altri alimenti non consentiti dal disciplinare e destinati ad altre specie animali allevate in azienda.	Critico	Valutazione razione alimentare, registrazioni aziendali e ispezione allevamento
1.18	5.9	I fornitori di alimenti zootecnici devono consegnare all'azienda di allevamento la dichiarazione di conformità degli alimenti ai requisiti di qualità, composizione ed assenza di contaminazioni, descritti nel paragrafo 5.9 del disciplinare.	Critico	Valutazione razione alimentare, registrazioni aziendali e ispezione allevamento
1.19	6.1	<b>Trattamenti farmacologici</b> Gli ovini e i caprini sottoposti a trattamenti farmacologici devono essere registrati ed il latte proveniente dalle stesse deve essere escluso dalla destinazione alla trasformazione per l'intero periodo di sospensione (latte non conforme).	Critico	Valutazione registrazioni aziendali
1.20	6.1	Per essere riqualificato nel circuito QS, trascorso il periodo di sospensione, il latte dovrà essere analizzato per la ricerca di residui di farmaci (sostanze inibenti) con metodo riconosciuto ufficiale.	Critico	Valutazione registrazioni aziendali e rapporti di prova
1.21	7.1	<b>Mungitura e conservazione</b> E' ammessa la mungitura a mano nei limiti e alle condizioni previste dalla legge.	Critico	Ispezione allevamento
1.22	7.2	Ove presenti, gli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio del latte devono essere conformi alle norme di settore vigenti ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.	Critico	Ispezione allevamento e valutazione documentazione tecnica impianti



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 15 di 22**

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
1.23	8.1	<b>Tracciabilità (allevamento)</b> L'azienda di allevamento deve applicare un sistema di tracciabilità in grado di mettere in relazione l'alimentazione zootecnica degli ovini e dei caprini ai lotti di latte crudo QS immessi nel circuito di trasformazione e commercializzazione, come di seguito specificato.	Critico	Valutazione della documentazione e delle registrazioni. Test di rintracciabilità e bilancio di massa
1.24	8.2	L'azienda di allevamento deve assicurare, per ogni lotto di latte crudo QS immesso sul mercato: a) la tracciabilità delle materie prime acquistate e/o autoprodotte ed utilizzate per l'alimentazione delle pecore e delle capre mediante documenti e/o registrazioni che riportino almeno le seguenti informazioni: - nome e/o codice del prodotto; - provenienza (azienda fornitore o autoproduzione); - lotto o riferimenti ai documenti di acquisto; - quantità acquistata o autoprodotta; - data di inizio e di fine somministrazione; - tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato; - attestazioni qualitative relative al contenuto di aflatossina B1; b) l'identificazione degli ovini e caprini da cui è stato raccolto il latte, anche attraverso la registrazione dei capi segregati; c) la registrazione dei quantitativi di latte crudo QS raccolti ed immessi sul mercato (registro di consegna latte).	Critico	Valutazione della documentazione e delle registrazioni. Test di rintracciabilità e bilancio di massa
1.25	8.3	Le registrazioni previste dal disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.	Non Critico	Valutazione delle registrazioni
1.26	8.4	Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di 1 anno, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.	Critico	Valutazione della documentazione e delle registrazioni
1.27	9.1	<b>Autocontrollo dell'azienda di allevamento</b> L'azienda di allevamento deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal disciplinare.	Critico	Valutazione adeguatezza ed attuazione del Piano di autocontrollo



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

PDC/QSS 05  
ED 0 REV. 0  
DEL 2020-12-09  
Pag. 16 di 22

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE										
1.28	10	<p><b>Requisiti del latte crudo</b> Carica batterica a 30° C (ufc/ ml) per il latte crudo destinato alla fabbricazione mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico</p> <table border="1"><thead><tr><th>CRITERIO</th><th>VALORE LIMITE</th></tr></thead><tbody><tr><td>Carica batterica a 30° C (ufc/ ml) per il latte crudo destinato alla fabbricazione mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico</td><td>≤ 300.000 *</td></tr><tr><td>Carica batterica a 30° C (per ml) per il latte crudo destinato a subire trattamenti termici</td><td>≤ 1.000.000 *</td></tr><tr><td>Aflatossina M1</td><td>&lt; 30 ppt ***</td></tr><tr><td>Grado di Protezione Antiossidante (GPA)</td><td>≥ 5 **</td></tr></tbody></table> <p>* Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese. ** Effettuare almeno un prelievo semestrale. *** effettuare l'analisi con frequenza mensile</p>	CRITERIO	VALORE LIMITE	Carica batterica a 30° C (ufc/ ml) per il latte crudo destinato alla fabbricazione mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico	≤ 300.000 *	Carica batterica a 30° C (per ml) per il latte crudo destinato a subire trattamenti termici	≤ 1.000.000 *	Aflatossina M1	< 30 ppt ***	Grado di Protezione Antiossidante (GPA)	≥ 5 **	Critico	Esame dei rapporti di prova emessi dal laboratorio su campioni di latte prelevato dall'operatore secondo la frequenza definita nel disciplinare.
CRITERIO	VALORE LIMITE													
Carica batterica a 30° C (ufc/ ml) per il latte crudo destinato alla fabbricazione mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico	≤ 300.000 *													
Carica batterica a 30° C (per ml) per il latte crudo destinato a subire trattamenti termici	≤ 1.000.000 *													
Aflatossina M1	< 30 ppt ***													
Grado di Protezione Antiossidante (GPA)	≥ 5 **													





**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 17 di 22**

**7.2. Siti di produzione post-primaria**

<b>N°</b>	<b>Capitolo Disciplinare</b>	<b>REQUISITI</b>	<b>CRITICITA' DEI REQUISITI</b>	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
2.1	Pag. 3 Requisiti specifici	I trattamenti termici e le attività di trasformazione, aventi per oggetto il latte crudo ovino e caprino ottenuto in conformità al disciplinare, devono avvenire presso 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.	Critico	Valutazione documenti di registrazione (autorizzazioni)
2.2	11.1	<b>Trasporto del latte crudo</b> In ciascuna fase di trasporto dall'azienda di allevamento allo stabilimento di trasformazione, il latte crudo QS non deve essere mescolato con latte crudo di origine diversa.	Critico	Valutazione documenti di trasporto e registrazioni aziendali
2.3	11.2	Il latte raccolto e consegnato non deve superare le 4 mungiture.	Critico	Valutazione documenti di trasporto e registrazioni aziendali
2.4	11.3	Il latte deve essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro e non oltre le 12 ore dalla fine dell'ultima mungitura.	Critico	Valutazione documenti di trasporto e registrazioni aziendali
2.5	11.4	Il latte crudo non può essere sottoposto a processi fisici, chimici e termici prima della consegna allo stabilimento di trasformazione.	Critico	Valutazione documenti di trasporto e registrazioni aziendali
2.6	12.1	<b>Materie prime</b> Il latte utilizzato per la produzione di latte alimentare, prodotti lattiero-caseari e gelati in conformità al disciplinare deve essere unicamente latte crudo QS.	Critico	Verifica rintracciabilità e bilancio di massa
2.7	12.2	Il siero di latte, nei casi previsti, deve essere ottenuto unicamente da latte crudo QS.	Critico	Verifica rintracciabilità e bilancio di massa
2.8	12.3	La totalità degli ingredienti, diversi dal latte, non certificati QS presenti nel prodotto non può superare il limite massimo del 3 % in peso riferito al momento della produzione del prodotto derivato.	Critico	Verifica rintracciabilità e bilancio di massa. Valutazione scheda prodotto.
2.9	12.4	Al momento dell'inserimento nel sistema di controllo QS l'impresa di trasformazione deve presentare all'organismo di controllo una scheda-prodotto (vedi Allegato 1) per ciascun prodotto derivato che intende produrre in conformità al disciplinare.	Critico	Valutazione scheda prodotto



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 18 di 22**

N°	Capitolo Disciplinare	REQUISITI	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
2.10	13.1	<b>Tracciabilità (trasformazione)</b> Gli operatori della filiera, a valle delle aziende di allevamento, devono applicare un sistema di tracciabilità (secondo le linee guida della norma UNI EN ISO 22005 del 2008) in grado di assicurare l'identificazione, la provenienza e la segregazione del latte crudo QS e degli eventuali ingredienti certificati QS rispetto a quelli di altra origine.	Critico	Valutazione della documentazione e delle registrazioni. Verifica rintracciabilità e bilancio di massa
2.11	13.2	Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi: - identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche; - conservazione dei documenti accompagnatori del prodotto conforme; - registrazione documentale del carico e scarico.	Critico	Valutazione della documentazione e delle registrazioni. Verifica rintracciabilità e bilancio di massa
2.12	13.3	Le registrazioni previste dal disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.	Non Critico	Valutazione registrazioni aziendali
2.13	13.4	Tutta la documentazione (DDT, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di 1 anno, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge	Critico	Valutazione documentazione e registrazioni aziendali
2.14	13.5	Il prodotto non tracciato in maniera corretta e/o completa è escluso dall'uso del marchio QS.	Critico	Valutazione registrazioni prodotto non conforme
2.15	14.1	<b>Autocontrollo dell'impresa di trasformazione</b> L'impresa di trasformazione deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal disciplinare.	Critico	Valutazione adeguatezza ed attuazione del Piano di autocontrollo
2.16	15.1	<b>Etichettatura del prodotto</b> L'etichetta o la confezione di ciascun prodotto ottenuto in conformità al disciplinare devono contenere le indicazioni previste dalle norme vigenti.	Critico	Valutazione confezioni ed etichette di prodotto
2.17	15.2	L'oggettività, la verificabilità e la tracciabilità delle informazioni di cui al punto 1 si ottengono applicando i pertinenti paragrafi del disciplinare da parte di tutti gli operatori della filiera.	Critico	Valutazione della documentazione e delle registrazioni. Verifica rintracciabilità.



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 19 di 22**

<b>N°</b>	<b>Capitolo Disciplinare</b>	<b>REQUISITI</b>	<b>CRITICITA' DEI REQUISITI</b>	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
2.18	15.3	Il marchio QS della Regione Sicilia deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette dei prodotti trasformati o dei formaggi con le seguenti diciture: Per il latte: “Filiera latte ovino o caprino a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”. Per i derivati: “Prodotto ottenuto da latte ovino e/o caprino a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”.	Critico	Valutazione confezioni, etichette e prodotti



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 20 di 22**

## **8. GESTIONE DELLE NON CONFORMITA'**

### **8.1. Gestione delle non conformità da parte degli Operatori**

Se gli Operatori rilevano delle non conformità, essi devono procedere alla loro gestione secondo le seguenti modalità:

- Devono mantenere una registrazione delle non conformità rilevate su opportuna documentazione e definire le modalità e le responsabilità per la gestione del prodotto/processo non conforme in modo da riportarlo, quando possibile, all'interno dei requisiti di conformità;
- Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità, devono dare evidenza del fatto che il prodotto non sia stato destinato alla produzione/confezionamento.

### **8.2. Gestione delle non conformità da parte di CCPB**

Le non conformità possono essere classificate, come:

- Lievi: quando investono aspetti formali e non comportano gravi danni all'immagine del Marchio;
- Medie: quando investono aspetti sostanziali e determinano un concreto pericolo all'immagine del Marchio, nonché in caso di reiterazione di violazioni di lieve entità;
- Gravi: quando investono aspetti sostanziali e recano danni all'immagine del Marchio.

Le non conformità lievi si attribuiscono quando si riscontrano carenze formali ma non sostanziali rispetto ai requisiti definiti nel disciplinare di produzione, nel presente piano dei controlli e nei documenti contrattuali di riferimento. Sono segnalate quando un requisito non critico è disatteso in modo non esteso e/o sistematico

Le non conformità medie si attribuiscono quando si riscontrano carenze sostanziali rispetto ai requisiti definiti nel disciplinare di produzione, nel presente piano dei controlli e nei documenti contrattuali di riferimento. Sono segnalate quando un requisito critico è disatteso in modo non esteso e/o sistematico, oppure, un requisito non critico non è soddisfatto in modo esteso e/o sistematico.

Le non conformità gravi si attribuiscono quando si riscontrano carenze sostanziali rispetto ai requisiti definiti nel disciplinare di produzione, nel presente piano dei controlli e nei documenti contrattuali di riferimento, che compromettono la conformità del prodotto, e il mancato rispetto della normativa cogente applicabile. Sono segnalate quando un requisito critico è disatteso in modo esteso e/o sistematico.

Nel caso di non conformità CCPB valuterà l'efficacia delle azioni correttive implementate. Laddove l'operatore non provveda alla risoluzione delle non conformità entro i termini fissati da CCPB, ovvero nel caso in cui non fosse possibile risolvere la non conformità documentalmente o nel corso della visita ispettiva stessa, CCPB effettuerà una visita ispettiva aggiuntiva, al fine di verificare la rimozione delle cause delle non conformità riscontrate in precedenza.



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 21 di 22**

## 9. – PRELIEVO CAMPIONI

### 9.1. Prelievo campioni da sottoporre ad analisi di laboratorio

Qualsiasi tipo di campione da sottoporre ad analisi da parte dei laboratori di prova è suddiviso in tre aliquote, di cui una da sottoporre a prova, da inviare al laboratorio, una seconda rappresentante il controcampione da recapitare a CCPB, e la terza da rilasciare all'Organizzazione.

Qualora il campione sia prelevato in assenza di un rappresentante dell'Organizzazione, l' aliquota di campione prelevato è recapitata al CCPB.

Ogni aliquota prelevata pesa indicativamente quanto riportato nella tabella che segue, in relazione alla tipologia di prodotto campionato.

TIPI DI PRODOTTO	Quantità minima (in g i solidi e ml i liquidi)
Mangime	500
Foraggi	500
Latte	500

Durante le fasi di prelievo, preparazione, trasporto e invio è evitata qualsiasi alterazione e contaminazione esterna, al fine di non compromettere la validità del controllo.

L'ispettore pertanto:

- Utilizza guanti di lattice monouso per il prelievo di campioni di prodotto potenzialmente contaminabili (esempio campionamenti di matrici vegetali);
- Ripone il materiale prelevato in un contenitore pulito e chimicamente inerte, che offre una protezione sicura da qualsiasi contaminazione, danneggiamento o perdita, e idoneo al tipo di conservazione e trasporto;
- Appone le etichette identificative sul/i contenitore/i del/i campione/i in maniera tale da rendere evidenti eventuali manomissioni e/o effrazioni del/i contenitore/i.
- Mantiene le matrici oggetto di controllo a contatto con superfici pulite, durante la preparazione delle aliquote del campione;
- Evita di porre i campioni prelevati in luoghi eccessivamente caldi e alla luce solare diretta;
- Pulisce e mantiene in condizioni di efficienza le eventuali attrezzature utilizzate per il prelievo del campione e/o che vengono a contatto con lo stesso.



**PIANO DEI CONTROLLI**  
**“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**  
**“Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”**

**PDC/QSS 05**  
**ED 0 REV. 0**  
**DEL 2020-12-09**  
**Pag. 22 di 22**

**9.1.1. Criteri di campionamento**

<b>FASE</b>	<b>MATRICE</b>	<b>QUANDO</b>	<b>METODO DI CAMPIONAMENTO</b>	<b>PROVE</b>
Allevamento	Mangime	In assenza della dichiarazione del fornitore di mangimi	Regolamento UE N. 691/2013 19 luglio 2013	Aflatossine (Aflatossina B1)
Allevamento	Foraggi	In assenza di rapporti di prova in autocontrollo	Regolamento UE N. 691/2013 19 luglio 2013	Aflatossine (Aflatossina B1)
Allevamento	Mangime	Sul 33%+1 degli operatori iscritti nel sistema di controllo, con rotazione annuale.	Regolamento UE N. 691/2013 19 luglio 2013	Colesterolo
Allevamento	Latte crudo ovino o caprino	Quando in azienda sono presenti apparecchiature atte a poter sottoporre il latte a trattamenti termici	Regolamento CEE/UE 15 marzo 2019, n. 627	Fosfatasi alcalina
Allevamento	Latte crudo ovino o caprino	In presenza di altre specie animali da latte	Regolamento CEE/UE 15 marzo 2019, n. 627	Identificativo di specie