

CODEX S.r.l.  
CDX QS\_PAC-LCOC – PIANO DI CONTROLLO SUL LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI  
In conformità al Disciplinare ed al Marchio Qualità Sicura Garantita dalla Regione Siciliana

CODEX S.r.l. (Cod.: IT CDX)						
Documento	Redatto da	Verificato da	Approvato da	Emissione	Revisione	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	F. D'Agosta	CSI	CdA	29.10.2020	00 / 29.10.2020	1 di 41
CDX QS_PAC-LCOC	F. D'Agosta	CSI	CdA	09.12.2020	01 / 09.12.2020	1 di 41
CDX QS_PAC-LCOC	F. D'Agosta	CSI	CdA	28.01.2022	02 / 28.01.2022	1 di 41
CDX QS_PAC-LCOC	F. D'Agosta	CSI	CdA	04.03.2022	03 / 04.03.2022	1 di 41

**INDICE:**

QS\_PAC-LCOC\_01 – *PREMESSA*

QS\_PAC-LCOC\_02 – *RIFERIMENTI NORMATIVI*

QS\_PAC-LCOC\_03 – *TERMINI E DEFINIZIONI*

QS\_PAC-LCOC\_04 – *SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE*

QS\_PAC-LCOC\_05 – *CONTENUTI DEL PIANO DI CONTROLLO*

QS\_PAC-LCOC\_06 – *PARTE GENERALE DI CONTROLLO SUL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”*

QS\_PAC-LCOC\_06.1 – *ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO*

QS\_PAC-LCOC\_06.2 – *OBBLIGHI DELL’OPERATORE*

QS\_PAC-LCOC\_06.3 – *CONDIZIONI GENERALI PER L’ATTIVITA’ DI CONTROLLO*

QS\_PAC-LCOC\_06.4 – *MODALITÀ DI ESECUZIONE DELL’ATTIVITA’ DI CONTROLLO*

QS\_PAC-LCOC\_06.5 – *REQUISITI DI CONFORMITA’ PER OGNI SOGGETTO DI FILIERA*

QS\_PAC-LCOC\_07 – *SCHEMA DI CONTROLLO SUL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” - VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA’*

QS\_PAC-LCOC\_07.1 – *GESTIONE DEI PRELIEVI (DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”)*

QS\_PAC-LCOC\_07.1.1 – *MODALITÀ ESECUTIVE DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA SOTTOPORRE AD ANALISI*

QS\_PAC-LCOC\_07.1.2 – *FASI DEL PROCESSO DI CAMPIONAMENTO - TABELLA 1*

QS\_PAC-LCOC\_08 – *VALIDITA’ E MANTENIMENTO DEL RICONOSCIMENTO*

QS\_PAC-LCOC\_09 – *DEFINIZIONE DELLE NON CONFORMITA’ E DEI RELATIVI PROVVEDIMENTI APPLICATI AGLI OPERATORI*

QS\_PAC-LCOC\_10 – *IMPEGNO ALLA RISERVATEZZA*

QS\_PAC-LCOC\_11 – *RECLAMI E CONTENZIOSI*

QS\_PAC-LCOC\_12 – *RECESSO*

QS\_PAC-LCOC\_13 – *MODULISTICA IN USO DELL’ALLEVAMENTO*

QS\_PAC-LCOC\_14 – *MODULISTICA IN USO DEL CENTRO DI TRASFORMAZIONE / CASEIFICIO*

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	2 di 41

### QS\_PAC-LCOC\_01 – PREMESSA

Il Piano di Controllo è il documento dove sono descritte le azioni che Codex S.r.l. svolge al fine di assicurare il servizio di Controllo in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, nonché al Disciplinare di Produzione “Latte Crudo Ovino, Caprino e Derivati”, approvato come “Regola Tecnica” con DDG n. 2071 del 03/07/2020.

### QS\_PAC-LCOC\_02 – RIFERIMENTI NORMATIVI

- 1) Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7/11/2017 - GURS n. 51 Parte I del 24/11/2017
- 2) Decreto del Dirigente Generale n. 3607 del 13/11/2020 - GURS n. 59 Parte I del 27/11/2020
- 3) Linee Guida DDG n. 478 del 29/03/2019
- 4) Decreto del Dirigente Generale n. 2071 del 03/07/2020
- 5) UNI EN ISO 22005:2008
- 6) Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio
- 7) Reg. (CE) n. 852/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio ed eventuali successive modifiche ed integrazioni
- 8) Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio
- 9) Reg. (UE) n. 1169/2011
- 10) UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012
- 11) Reg. CE n. 183 del 12/01/2015
- 12) Reg. (UE) n. 625/2017
- 13) D.M. del 09/12/2016 (GU n. 15 del 19/01/2017)
- 14) D. M. del 26/08/2021

### QS\_PAC-LCOC\_03 – TERMINI E 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.

**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.

**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:** libertà di scelta da parte della persona 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.

**OdC:** Organismo di Controllo autorizzato.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX_QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	3 di 41

**Operatore:** persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'azienda posta sotto il suo controllo.

**Tecnico Ispettore:** tecnico esperto che esegue i sopralluoghi presso gli operatori su specifico mandato di Codex S.r.l.

**Visita ispettiva iniziale o fase di avvio o controllo in ingresso:** verifica ispettiva, effettuata dal tecnico ispettore di Codex S.r.l., ai fini della determinazione dell'idoneità dell'operatore (ingresso dell'operatore nel sistema di controllo). La verifica ispettiva copre tutte le attività svolte dall'operatore a fronte di prima notifica e può essere condotta in più momenti temporali.

**Visita ispettiva di sorveglianza annuale o successiva o controllo ordinario annuale (con preavviso o senza preavviso):** verifica ispettiva, effettuata dal tecnico ispettore di Codex S.r.l., in fase successiva al riconoscimento dell'idoneità dell'operatore (operatore inserito nel sistema di controllo). La verifica ispettiva copre tutte le attività svolte dall'operatore o l'attività ricadente in una specifica Classe di Rischio, ai fini della determinazione del mantenimento dell'idoneità dell'operatore e può essere condotta in più momenti. Nel caso di controlli senza preavviso nessuna comunicazione preventiva deve essere fornita all'operatore. Per i controlli senza preavviso nessuna comunicazione preventiva deve essere fornita all'operatore.

**Visita ispettiva supplementare o a campione o controllo supplementare annuale (con preavviso o senza preavviso):** verifica ispettiva, effettuata dal tecnico ispettore di Codex S.r.l., sulla base della valutazione del rischio aggiuntivo al controllo ordinario annuale. Per i controlli senza preavviso nessuna comunicazione preventiva deve essere fornita all'operatore.

**Visita ispettiva straordinaria o mirata o controllo straordinario (con preavviso o senza preavviso):** verifica ispettiva, effettuata dal tecnico ispettore di Codex S.r.l., in aggiunta al controllo ordinario annuale ed al controllo supplementare annuale, che copre anche parzialmente le attività svolte dall'operatore, mirato e proporzionale all'obiettivo specifico del controllo stesso (esempio: verifica dell'efficacia di un'azione correttiva, richieste specifiche delle autorità competenti, a seguito di segnalazioni/sospetti di non conformità). Per i controlli senza preavviso nessuna comunicazione preventiva deve essere fornita all'operatore.

**Controllo con preavviso o Visita ispettiva annunciata:** inserita in un'attività di carattere sistematico e solo nel caso di prima visita ispettiva o annuale, viene programmata nel tempo con preavviso minimo di quarantotto ore, mediante la definizione della frequenza e del tipo degli interventi che garantiscono un tipo di controllo proporzionato all'obiettivo.

**Controllo senza preavviso o Visita ispettiva non annunciata o senza preavviso:** ha le stesse caratteristiche della visita ispettiva annunciata, ma senza preavviso all'operatore.

**Primo acquirente:** un'impresa o un'associazione riconosciuta dalla Regione Siciliana e iscritto nell'Albo SIAN, che acquista latte dai produttori per:

- a) sottoporlo a raccolta, imballaggio, magazzinaggio, refrigerazione o trasformazione, compreso il lavoro su ordinazione;
- b) cederlo ad una o più imprese dedite al trattamento o alla trasformazione del latte o di altri prodotti lattiero-caseari.

#### QS\_PAC-LCOC\_04 – SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente Piano di controllo è stato predisposto allo scopo di costituire il riferimento:

- a) per il giudizio di completezza, congruità, adeguatezza del sistema di controllo del Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI", da parte della Regione Siciliana;
- b) per la gestione dell'attività di autocontrollo da parte degli attori della filiera;
- c) per la conduzione delle verifiche e delle prove da parte di Codex S.r.l.

Affinché potesse cogliere gli scopi elencati, il Piano di Controllo è finalizzato a:

- 1) evidenziare, in dettaglio, quali requisiti debbano essere soddisfatti da parte dei soggetti di filiera;
- 2) definire puntualmente le attività minime di autocontrollo;
- 3) indicare quali evidenze debbano sussistere per fornire confidenza della conformità;
- 4) definire puntualmente le attività minime di controllo;
- 5) definire quali non conformità possano determinarsi;
- 6) formalizzare il livello di gravità delle possibili non conformità;
- 7) determinare gli effetti delle possibili non conformità (lievi o gravi).

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	4 di 41

Il campo di applicazione del Piano di Controllo copre la totalità degli attori della filiera:

- i. Allevamento
- ii. Centro di Trasformazione / Caseificio
- iii. Primo Acquirente

### QS\_PAC-LCOC\_05 – CONTENUTI DEL PIANO DI CONTROLLO

Il Piano di Controllo è strutturato in due parti:

1. PARTE GENERALE DI CONTROLLO
2. SCHEMA DI CONTROLLO

La “Parte Generale di Controllo” pone le basi per una efficace articolazione dello “Schema di Controllo” separando i temi trattati dal corpus regolamentativo del Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” in singoli requisiti specifici, ognuno dei quali necessita di interventi in autocontrollo (ove previsti) e/o di evidenze per il controllo di Codex S.r.l. e/o implica specifiche conseguenze in caso di inadempienza.

Lo “Schema di Controllo” è strutturato in forma di matrice di cui al punto QS\_PAC-LCOC\_07 del presente documento, con le seguenti righe e colonne di ingresso:

SOGGETTO DELLA FILIERA	REQUISITI E ATTIVITA' DI CONTROLLO	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
------------------------	------------------------------------	--------------------------	------------------------

### QS\_PAC-LCOC\_06 – PARTE GENERALE DI CONTROLLO SUL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”

Il Piano di Controllo viene redatto in conformità a:

1. Disciplinare di produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI" approvato come “Regola Tecnica” dalla Regione Siciliana, con DDG n. 2071 del 03/07/2020.
2. Linee Guida al Marchio “Qualità Sicura - QS” garantita dalla Regione Siciliana, approvate come “Regola Tecnica” con DDG n. 478 del 29/03/2019 e successive modifiche ed integrazioni.
3. Regolamento d’uso del Marchio collettivo “Qualità Sicura - QS” garantita dalla Regione Siciliana, in applicazione al DDG n. 3326 del 07/11/2017 e successive modifiche ed integrazioni (Decreto del Dirigente Generale n. 3607 del 13/11/2020 - GURS n. 59 Parte I del 27/11/2020).

Rimane salvo l’obbligo, da parte di Codex S.r.l., di notificare all’Autorità competente (Regione Siciliana) o, quando previsto, all’Autorità giudiziaria, eventuali violazioni di legge di cui Codex S.r.l., attraverso un suo dipendente o subappaltatore viene a conoscenza. L’obbligo è esteso anche ai dipendenti e subappaltatori che rilevano la violazione. L’obbligo di denuncia di Codex S.r.l. si estingue quando la denuncia è sporta dal dipendente o subappaltatore nell’esercizio delle funzioni di controllo.

La descrizione delle modalità operative del fornitore e del sistema di autocontrollo deve poter essere utilizzata, al fine dell’individuazione delle azioni di controllo da parte di Codex S.r.l. e consentire la comprensione dei nessi fra queste e le modalità operative stesse.

In tal modo deve evidenziarsi la necessità delle visite ispettive che devono essere svolte nella fase iniziale ed in fase di sorveglianza, nonché il controllo documentale e le eventuali prove di laboratorio sia sulla produzione che nella catena di distribuzione.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX_QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	5 di 41

### QS\_PAC-LCOC\_06.1 – ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

L'operatore trasmette a Codex S.r.l. domanda attraverso il modello QS-S\_M002.

Codex S.r.l., verificata la completezza documentale ed eseguita la visita ispettiva in fase di avvio (operatori che hanno presentato Prima Domanda), entro i termini previsti dalla Regione Siciliana, in caso di:

- Esito negativo, attraverso l'Ufficio Controllo, provvede ad emettere all'operatore una richiesta per la chiusura, entro un termine, delle carenze o incongruenze riscontrate nel corso dell'attività di controllo.  
Trascorso il termine in caso di mancata chiusura di quanto comunicato e richiesto all'operatore, l'Ufficio Certificazione, con delibera dell'Organo Collegiale di Delibera, provvede ad archiviare la Prima Domanda con esito negativo, comunicandolo all'operatore ed alla Regione Siciliana.  
Nel caso di chiusura con esito positivo di quanto comunicato e richiesto all'operatore, l'Ufficio Certificazione, con delibera dell'Organo Collegiale di Delibera, provvede a inserire l'operatore nel proprio Sistema di Controllo, comunicandolo all'operatore ed alla Regione Siciliana.
- Esito positivo, attraverso l'Ufficio Certificazione, con delibera dell'Organo Collegiale di Delibera, provvede a inserire l'operatore nel proprio Sistema di Controllo, comunicandolo all'operatore ed alla Regione Siciliana.

### QS\_PAC-LCOC\_06.2 – OBBLIGHI DELL'OPERATORE

L'operatore deve:

- a) Sottoscrivere con Codex S.r.l. il contratto per il servizio di controllo QS-S\_C001\_Allegati.
- b) In caso di variazione avvenuta nell'azienda e/o nella composizione sociale (in caso di società), comunicare alla Regione Siciliana ed a Codex S.r.l. la variazione come previsto dalle disposizioni della Regione Siciliana.
- c) Rispettare il Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI" approvato come "Regola Tecnica" con DDG n. 2071 del 03/07/2020, nonché il regolamento tecnico QS-S\_R001.
- d) Fornire tutte le informazioni e la documentazione richiesta da Codex S.r.l. per l'attuazione dell'attività di controllo, con avvertenza che tale documentazione nella sua completezza deve essere presente in azienda all'inizio della visita ispettiva. La mancanza anche solo parziale di detta documentazione comporterà l'applicazione del relativo provvedimento di cui all'articolo 13 del DDG n. 3326 del 07/11/2017 e successive modifiche ed integrazioni.
- e) Compilare e inviare nei termini previsti a Codex S.r.l. la modulistica prevista dalle direttive della Regione Siciliana e dalle procedure di Codex S.r.l.
- f) Consentire l'accesso all'azienda ed alle strutture ai tecnici ispettori per l'attività di controllo, anche in caso di visite ispettive non annunciate, su segnalazione; anche quando accompagnati da tirocinanti o da personale di Codex S.r.l. nello svolgimento delle verifiche ispettive interne, con avvertenza che l'impossibilità di accesso anche a una sola parte delle strutture aziendali, comporterà l'applicazione del relativo provvedimento di cui all'articolo 13 del DDG n. 3326 del 07/11/2017 e successive modifiche ed integrazioni.
- g) Accettare che vengano eseguiti i prelievi di campioni per analisi, conformemente al Piano di Campionamento o sulla base di sospetto.
- h) Rispettare gli obblighi e le scadenze contrattuali di cui al "Contratto per il servizio di controllo e certificazione" CDX\_QS-S\_C001.
- i) Garantire la conformità dei prodotti al Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI", approvato come "Regola Tecnica" con DDG n. 2071 del 03/07/2020, osservando i criteri della buona pratica delle singole fasi di produzione, preparazione. L'operatore si riconosce unico responsabile di non conformità del prodotto alle leggi vigenti (regionale, nazionale e comunitaria) e dei difetti nelle singole fasi di produzione e/o preparazione e nello specifico: Ingrediente/i utilizzato/i, Composizione del prodotto, Trasformazione, Condizionamento, Confezionamento, Imballaggio, Etichettatura e Conservazione.
- j) Accettare eventuali provvedimenti preventivi, cautelari e definitivi, anche se implicano la distruzione o il ritiro dal mercato dei prodotti, applicati da Codex S.r.l. a seguito di rilievo di Non Conformità, secondo quanto previsto dalla Normativa Comunitaria, Nazionale e Regionale, fatte salve le prerogative di garanzia e di ricorso a favore dell'operatore.
- k) In caso di Non Conformità non richiedere di cambiare Organismo di Controllo sino a quando le stesse siano state risolte.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX_QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	6 di 41

- l) Custodire e mettere a disposizione del personale di Codex S.r.l. e delle Autorità tutti i documenti relativi all'attività di controllo e di certificazione, nonché allo svolgimento della propria attività (documenti contabili, doganali e finanziari) in formato cartaceo e/o informatico standard e conosciuto da qualsiasi computer.
- m) Dare evidenza a Codex S.r.l. di documenti giustificativi per l'utilizzo di mezzi tecnici intesi come fertilizzanti o fitofarmaci ove previsto dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI", approvato come "Regola Tecnica" con DDG n. 2071 del 03/07/2020.
- n) Alle visite ispettive possono partecipare gli osservatori di Accredia (se previsto) esclusivamente in qualità di valutatori dell'attività di Codex S.r.l. e non dell'operatore, previo avviso all'operatore medesimo.
- o) Corrispondere a Codex S.r.l. la somma calcolata in base alle modalità di cui al documento "Procedura per il Calcolo e la Notifica all'operatore delle Quote di Controllo e Certificazione - CDX QS-S\_M001" che risulta parte integrante del contratto CDX QS-S\_C001. Trascorso il termine di trenta giorni dalla data di scadenza della quota di controllo, all'operatore verrà contestato il mancato pagamento della quota, a mezzo di lettera raccomandata con avviso di ricevimento o posta elettronica certificata. Trascorsi quindici giorni dalla data di ricevimento di tale comunicazione, in caso di mancato riscontro da parte dell'operatore, Codex S.r.l. potrà applicare l'immediata risoluzione del contratto del servizio di controllo di cui al documento QS-S\_C001.
- p) In caso di recesso o di esclusione dal sistema di controllo e di certificazione di Codex S.r.l., l'operatore sarà tenuto al pagamento della quota relativa al periodo di permanenza nel sistema di controllo. Qualora l'operatore prima del recesso o del provvedimento di esclusione dal Sistema di Controllo e di Certificazione di Codex S.r.l. ha ricevuto la visita ispettiva annuale, sarà tenuto al pagamento della quota relativa al periodo di permanenza nel sistema di controllo e dei relativi costi dell'attività di controllo.

#### QS\_PAC-LCOC\_06.3 – CONDIZIONI GENERALI PER L'ATTIVITA' DI CONTROLLO

L'attività di controllo agli operatori, che hanno richiesto a Codex S.r.l. il servizio di cui al Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI", approvato come "Regola Tecnica" con DDG n. 2071 del 03/07/2020, può essere eseguita solo da parte di personale che è stato qualificato ed incaricato a tale scopo con lettera d'incarico e alle condizioni seguenti:

- a) La tipologia di visita ispettiva viene impartita dal Responsabile del Sistema di Controllo (con il supporto del personale dell'Ufficio Controllo e del Responsabile Regionale) al tecnico ispettore nell'Allegato 1 del CDX P008, riquadro "Tipologia visita ispettiva".
- b) La frequenza delle visite ispettive nel corso dell'anno solare viene stabilita dal Responsabile del Sistema di Controllo, in relazione a specifiche direttive da parte della Regione Siciliana, all'analisi dei rischi, su segnalazione, ecc.
- c) Presso ogni operatore deve essere eseguita almeno una visita ispettiva con la frequenza specificata al punto QS\_PAC-LCOC\_6.5. Nel caso di operatori assoggettati anche ad altri schemi di controllo (es.: Agricoltura Biologica, Produzione Integrata, ecc.), la visita ispettiva può essere espletata congiuntamente a più schemi di certificazione.
- d) L'ispettore deve, a richiesta dell'operatore, esibire la lettera d'incarico a svolgere la visita ispettiva, nonché i documenti di identificazione.
- e) L'ispezione deve essere annunciata da parte di Codex S.r.l. all'operatore, nel caso di prima ispezione o nel caso di ispezione annuale o mirata.
- f) L'ispezione può essere non annunciata solo nel caso di ispezione supplementare su segnalazione.
- g) L'operatore, in caso di visita annunciata, deve comunicare a Codex S.r.l. l'eventuale assenza in azienda e il nominativo della persona delegata a sostituirlo. Tale delega, con allegata copia del documento di riconoscimento del delegato, se non trasmessa precedentemente agli uffici di Codex S.r.l., sarà acquisita dal tecnico ispettore prima dell'espletamento della visita ispettiva.
- h) Nel corso della visita ispettiva, il tecnico ispettore incaricato, deve effettuare i prelievi di campioni per analisi, conformemente al punto QS\_PAC-LCOC\_07.1, seguendo le indicazioni impartite da Codex S.r.l. nell'Allegato 1 del CDX P008, o sulla base di sospetto; in quest'ultimo caso ne deve giustificare i motivi sui verbali di visita ispettiva al riquadro "**Eventuali note aggiuntive sull'attività espletata dal tecnico ispettore**". Per i prelievi il tecnico ispettore deve redigere apposito verbale, controfirmato anche da eventuali testimoni presenti (CDX M010) e curare la consegna e l'invio dei campioni ai laboratori indicati da Codex S.r.l., come descritto nella procedura CDX P017.
- i) I dettagli operativi sull'applicazione dei provvedimenti a seguito di Non Conformità, vengono rimandati ai Decreti ed alle Disposizioni vigenti da parte della Regione Siciliana.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	7 di 41

#### QS\_PAC-LCOC\_06.4 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Le visite ispettive sono di norma annunciate. In fase di sorveglianza possono essere svolte visite ispettive annunciate, non annunciate, supplementari/a campione, nonché visite ispettive straordinarie/mirate a seguito di verifica dell'efficacia di un'azione correttiva, richieste specifiche dell'autorità competente (Regione Siciliana), a seguito di segnalazioni/sospetti di non conformità.

L'attività di controllo agli operatori, che hanno richiesto a Codex S.r.l. il servizio di cui al Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI", approvato come "Regola Tecnica" con DDG n. 2071 del 03/07/2020, segue le modalità di seguito specificate:

1. Il tecnico ispettore prima di iniziare la visita ispettiva deve verificare la completezza della documentazione ricevuta (su supporto cartaceo e/o informatico) dalla Sede Centrale di Codex S.r.l., secondo la procedura di cui al documento CDX P008.
2. Il tecnico ispettore deve aver ottemperato ai disposti contenuti nel contratto sottoscritto con Codex S.r.l.
3. All'inizio della visita ispettiva, in fase di "riunione iniziale con l'operatore o suo delegato", il tecnico ispettore deve:
  - a. Presentare e motivare la eventuale presenza di personale in "affiancamento" e/o "accompagnamento" e/o "esperto" e/o "tecnico tirocinante", dandone evidenza nel verbale di visita ispettiva.
  - b. Confermare gli obiettivi della visita ispettiva, di eventuale campionamento, di riservatezza, di sicurezza per l'accesso ai siti produttivi e la eventuale condivisione di documentazione prevista in caso di Enti rappresentati da personale in "affiancamento" e/o "accompagnamento" e/o "esperto".
  - c. Sui provvedimenti derivanti da Non Conformità precedenti la visita ispettiva, verificare la "efficacia", "chiusura" e l'eventuale proposta di azione correttiva - presentata dall'operatore a Codex S.r.l.
4. Durante la visita il tecnico ispettore deve sempre rendere disponibile e visibile il proprio cartellino identificativo rilasciato da Codex S.r.l.
5. L'attività di controllo, in relazione alla specifica tipologia di attività / Filiera (Disciplinare), deve seguire lo Schema di Controllo di cui al presente documento ed alla procedura di campionamento di cui al documento *P017\_rev\_13\_07.01.2020\_(01.02.2020)* ed al punto **QS\_PAC-LCOC\_07.1 – GESTIONE DEI PRELIEVI (DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI")**.
6. L'ispezione si compone di due momenti: ispezione fisica delle strutture e ispezione amministrativa-contabile e finanziaria.
7. L'ispezione amministrativa - contabile e finanziaria (registri e documenti contabili, registri aziendali, documentazione relativa alla tracciabilità e conformità delle materie prime, nonché dei pagamenti acquisti e vendite) va effettuata in occasione di ogni visita ispettiva.
8. Nel corso della visita ispettiva, l'operatore deve dare piena disponibilità al tecnico ispettore incaricato, affinché possa:
  - controllare tutte le attività che l'operatore ha associato al sistema di controllo;
  - controllare, in funzione della composizione dei prodotti, il corretto utilizzo delle diciture di conformità, dei documenti di certificazioni e del marchio CODEX e del Marchio "Qualità Sicura - QS" garantita dalla Regione Siciliana;
  - controllare le superfici aziendali (ove previsti);
  - controllare i fabbricati aziendali;
  - controllare i locali adibiti all'attività zootecnica;
  - controllare i locali adibiti allo stoccaggio dei mezzi tecnici o alla preparazione ed allo stoccaggio dei prodotti alimentari semilavorati e finiti (sfusi ed etichettati);
  - controllare i locali e gli impianti adibiti all'attività di preparazione;
  - effettuare i prelievi di campioni per analisi, conformemente al Piano di Campionamento, di cui al punto **QS\_PAC-LCOC\_07.1 – GESTIONE DEI PRELIEVI (DISCIPLINARE DI PRODUZIONE "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI")** o sulla base di sospetto o su segnalazione da parte dell'Autorità. La procedura di campionamento prevede la redazione, da parte del tecnico ispettore, del verbale di prelievo di cui al modello CDX M010. Effettuato il prelievo e redatto il relativo verbale (CDX M010), ciascuna delle quattro aliquote del campione ottenuta verrà identificata attraverso il numero progressivo stampato sulla *Busta di sicurezza con "Adesivo Void" e personalizzata con logo CODEX*. Le quattro aliquote del campione verranno spedite secondo le modalità di seguito indicate:

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	8 di 41

- una aliquota deve essere inviata, a mezzo corriere convenzionato, al laboratorio di prova entro e non oltre 24-36 ore dalla data di prelievo;
- una aliquota deve essere consegnata all'operatore o suo delegato rappresentante, a scelta dello stesso;
- le rimanenti due aliquote devono essere inviate, a mezzo Posta Celere di un giorno, alla Sede Centrale di Codex S.r.l. entro e non oltre 24-36 ore dalla data di prelievo.

Fatte salve le disposizioni di cui alla normativa cogente comunitaria e nazionale, in caso di esito positivo sulla prima aliquota del campione, il cui limite di principi attivi non conformi ai disciplinari di produzione sono definiti dalle Linee Guida al Marchio "Qualità Sicura - QS" garantita dalla Regione Siciliana, Codex S.r.l., a mezzo raccomandata AR o posta elettronica certificata, comunica all'operatore ed alla Regione Siciliana:

- L'esito analitico positivo.
- La soppressione cautelativa all'utilizzo del Marchio "Qualità Sicura - QS" garantita dalla Regione Siciliana sul prodotto interessato.
- L'elenco dei laboratori di analisi accreditati alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005, designati ai fini dell'inserimento nell'elenco di cui all'articolo 2, comma 2 del D. M. n. 2592 del 12/03/2014 "*Disposizioni per la designazione dei laboratori che possono eseguire l'analisi dei campioni prelevati durante i controlli in agricoltura biologica ai sensi dell'articolo 12 del Reg. (CE) n. 882 del 29 aprile 2004 e successive modifiche ed integrazioni*", nonché convenzionati con Codex S.r.l.

L'operatore entro e non oltre cinque giorni dal ricevimento della comunicazione di soppressione cautelativa può chiedere la revisione della prima analisi sulla seconda aliquota custodita da Codex S.r.l., specificando il laboratorio di analisi prescelto dall'elenco inviato da Codex S.r.l., ma diverso da quello che ha eseguito la prova analitica sulla prima aliquota. Codex S.r.l., entro e non oltre due giorni lavorativi dalla richiesta di revisione dell'operatore provvede ad inviare al laboratorio di analisi indicato dallo stesso l'aliquota per la revisione dell'analisi. L'operatore, se lo ritiene, potrà essere direttamente presente o delegare un proprio consulente tecnico alla revisione dell'analisi; in tal caso concorderà direttamente con il laboratorio la data di revisione dell'analisi. L'esito della revisione dell'analisi, trasmessa all'operatore da Codex S.r.l., sarà determinante al fine del giudizio di regolarità o meno del prodotto.

Se l'esito del riesame dell'analisi dovesse risultare negativo si accerta la non sussistenza della Non Conformità e viene revocato il provvedimento cautelativo di soppressione applicato sul prodotto oggetto di analisi. Mentre, nel caso in cui trascorsi cinque giorni dal ricevimento della comunicazione di soppressione cautelativa l'operatore non inoltra richiesta di revisione dell'analisi o l'esito sul riesame dell'analisi risultasse positivo, Codex S.r.l. rende definitivo il provvedimento cautelativo di soppressione all'uso del Marchio "Qualità Sicura - QS" garantita dalla Regione Siciliana applicato su tale prodotto, nonché i provvedimenti previsti dall'articolo 13 del DDG n. 3326 del 07/11/2017 e successive modifiche ed integrazioni.

Il costo dell'analisi sulla prima aliquota sarà a carico dell'operatore, mentre quello sull'aliquota di revisione sarà a carico della parte soccombente. Indipendentemente dall'esito analitico, Codex S.r.l. trasmette all'operatore copia del rapporto di prova.

9. Il tecnico ispettore, conclusa la visita ispettiva, trasmette alla Sede Centrale di Codex S.r.l. il verbale di visita ispettiva completo degli eventuali allegati, firmati dall'operatore o suo delegato, entro:
- 1) 3 giorni dalla visita ispettiva, nel caso siano state rilevate delle non conformità.
  - 2) 15 giorni dalla visita ispettiva per tutti i casi diversi dal punto precedente.
- All'operatore o suo delegato va rilasciata copia del verbale di visita ispettiva.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	9 di 41

## QS\_PAC-LCOC\_6.5 – REQUISITI DI CONFORMITA' PER OGNI SOGGETTO DI FILIERA

### 1. ALLEVAMENTO

Visita ispettiva iniziale in fase di avvio. Per gli aderenti non associati almeno n. 1 visita ispettiva/anno solare sul 100% degli allevamenti. Per gli aderenti associati la radice quadrata di “n” / anno solare. Eventuale visita ispettiva supplementare nei casi di verifica chiusura Non Conformità, Segnalazione, ecc.

- a. Verifica della documentazione obbligatoria prevista, in relazione alla tipologia di attività espletata, dalla normativa cogente (autorizzazione sanitaria, HACCP, ecc.), da CODEX Srl (domanda marchio attraverso il modello QS-S\_M002, Visura Camerale aggiornata, Fascicolo aziendale con scheda di validazione sottoscritta dal Titolare richiedente e dal CAA, Documento d'identità del legale rappresentante, planimetrie dei fondi agricoli, planimetrie delle strutture, consistenza di stalla, quanto richiesto al punto QS\_PAC-LCOC\_13 – MODULISTICA IN USO DELL'ALLEVAMENTO e dal Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”.
- b. Verifica del sistema di tracciabilità aziendale (cfr. ISO 22005). Codex S.r.l. provvede a verificare il sistema di registrazione cartaceo e/o informatico, inerente ogni singola fase del processo richiamata nel Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”:
  1. Flusso in ingresso (prodotto/i in ingresso) relativo ai mezzi tecnici, ai mangimi, ai singoli lotti di foraggio e materie prime, segregazione degli alimenti non conformi, ai trattamenti farmacologici.
    - I. Per gli alimenti, verifica sui documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) delle informazioni minime previste: nome e/o codice del prodotto, provenienza (azienda fornitrice e/o autoproduzione), lotto o riferimenti ai documenti di acquisto, quantità acquistata o autoprodotta, data di inizio somministrazione, data di fine somministrazione, tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato, attestazioni qualitative relative al contenuto di Aflatossina B1).
    - II. Per gli alimenti autoprodotti, verifica delle informazioni minime previste (trattamenti fitosanitari, superficie coltivata, quantità e periodo di raccolta, eventuali trattamenti post-raccolta e luogo di svolgimento, data di inizio somministrazione, data di fine somministrazione, partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato).
    - III. Verifica dell'identificazione degli ovini e caprini da cui è stato raccolto il latte, anche attraverso la registrazione degli ovini e caprini segregati.
  2. Flusso in uscita (prodotto/i in uscita) relativo alla verifica del Registro di consegna latte per il controllo dei quantitativi di latte crudo, conforme al Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”, raccolti ed immessi sul mercato.  
Verifica sull'utilizzo del Primo Acquirente iscritto nell'Albo SIAN.  
Nel documento fiscale accompagnatorio (DDT e/o Fattura accompagnatoria) va identificata la cisterna contenente il latte ovino caprino conforme al marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.
  3. Gestione della procedura sul/i prodotto/i di reclamo, ritiro/richiamo.
- c. Verifica del sistema di Autocontrollo adottato ed effettuato (Piano adottato, registrazioni e documentazione).
- d. Verifica della corretta conservazione per un periodo minimo di anni 1 (fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge) della documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e delle registrazioni previste dal Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”.
- e. Scelta degli animali, Sistema di Allevamento, Salute e Benessere degli Animali
  - a. Verifica della razza da latte o risultante da incroci fra razze da latte (ovini e caprini da razze da latte meticce).

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	10 di 41

- b. Verifica sulla corretta applicazione delle disposizioni vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali. L'allevatore deve assicurare in ogni fase di allevamento l'identificazione e la tracciabilità degli ovini e caprini ammessi al Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI" (presenza di marche auricolari, tenuta del registro aziendale di stalla con carico e scarico degli animali, ecc.).
- c. Verifica del sistema di allevamento (sono ammessi i soli sistemi di allevamento allo stato brado e/o semi-brado).
1. Verifica della Superficie dei ricoveri ovini e caprini che non deve essere inferiore a:
- a) paddok 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)
- f. Strutture e impianti:  
Verifica delle strutture, degli impianti e delle attrezzature utilizzate per la produzione, rispondenti agli standard previsti dalla normativa vigente in materia di igiene, benessere animale e protezione degli animali negli allevamenti:
- a. Verifica delle strutture di stabulazione (materiale di costruzione, standard utilizzati ed esigenze della specie allevata, assicurando condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell'aria e concentrazione di gas e polveri tali da garantire il benessere animale).
  - b. Verifica del numero di posti di mangiatoia (non deve essere inferiore all'80% del numero di ovini e caprini presenti).
  - c. Verifica del numero e dimensioni degli abbeveratoi (almeno due abbeveratoi per gruppo di animali).
- g. Tecniche di Alimentazione:
- a. Verifica sulla tenuta ed aggiornamento del Piano di Razionamento Alimentare.
  - b. Verifica della razione alimentare e rapporto dei nutrienti (almeno il 70 % della sostanza secca deve essere apportata da pascoli naturali e/o seminativi e foraggi prodotti e affienati in loco). 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.
  - c. Verifica sulla razione alimentare, per l'intero periodo di lattazione, è vietato l'uso dei seguenti prodotti:
    - 1. 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.
    - 2. 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.
    - 3. Piante intere e residui della lavorazione di carciofi, cavolfiori, rape e pomodoro.
    - 4. Grassi animali aggiunti.
  - d. Verifica della composizione (foraggi e mangimi composti); è consentita l'aggiunta di integratori minerali e vitaminici e additivi autorizzati per l'alimentazione animale.
  - e. Verifica documentale del contenuto di Aflatossina B1 presente nei mangimi completi (miscela di mangimi sufficiente ad assicurare la razione giornaliera) per ovini e caprini da latte acquistati o autoprodotti (non deve essere superiore a 3 µg/kg); mentre nelle materie prime non deve essere superiore a 10 µg/kg.
  - f. Verifica sullo stato degli alimenti zootecnici (privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale).
  - g. Verifica sullo stato di conservazione degli alimenti e della separazione fisica da altri alimenti non ammessi dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI" e destinati ad altre specie animali allevate in azienda.
  - h. Verifica sulla presenza della dichiarazione di conformità degli alimenti rilasciata dal fornitore, sui requisiti di qualità, composizione e assenza di contaminazioni sopra descritti.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	11 di 41

h. Profilassi:

1. Verifica, attraverso il registro dei trattamenti farmacologici, del periodo di sospensione. Durante tale periodo il latte è Non Conforme; pertanto, il latte proveniente dagli ovini e caprini sottoposti a tale periodo di sospensione non va destinato alla trasformazione nel LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI.
2. Verifica sulla presenza del rapporto di prova sul latte analizzato (in autocontrollo), successivamente al periodo di sospensione, per la verifica di residui di farmaci (sostanze inibenti). Il rapporto di prova deve specificare il metodo analitico ufficiale utilizzato dal laboratorio.

i. Mungitura e Conservazione:

- a. Verifica del sistema di mungitura adottato (è ammessa la mungitura a mano nei limiti e alle condizioni previste dalla legge).
- b. Ove presenti gli impianti di mungitura:
  1. Verifica sullo stato di conformità alle norme vigenti degli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio del latte.
  2. Verifica sulla presenza di documentazione attestante le verifiche di funzionalità (con cadenza almeno annuale) degli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio del latte.

c. Requisiti del Latte Crudo. Verifica della documentazione attestante i requisiti previsti:

<b>Criterio</b>	<b>Valore Limite</b>	<b>Verifiche in autocontrollo da parte dell'Allevatore</b>
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	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese
Carica batterica a 30° C (per ml) per il latte crudo destinato a subire trattamenti termici	≤ 1.000.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese
Aflatossina M1	< 30 ppt	Effettuare almeno un prelievo annuale
Grado di Protezione Antiossidante (GPA)	≥ 5	Effettuare almeno un prelievo semestrale

## 2. CENTRO DI TRAFORMAZIONE / CASEIFICIO

Visita ispettiva iniziale in fase di avvio. Per gli aderenti non associati almeno n. 1 visita ispettiva/anno solare sul 100% dei Centri di Trasformazione / Caseifici. Per gli aderenti associati la radice quadrata di “n” / anno solare. Eventuale visita ispettiva supplementare nei casi di verifica chiusura Non Conformità, Segnalazione, ecc.

- a. Verifica della documentazione obbligatoria prevista, in relazione alla tipologia di attività espletata, dalla normativa cogente (autorizzazione sanitaria, manuale di autocontrollo HACCP, flusso di lavorazione, ecc.), da CODEX Srl (domanda marchio attraverso il modello QS-S\_M002, Visura Camerale aggiornata, Documento d'identità del legale rappresentante, planimetrie delle strutture), quanto richiesto al punto QS\_PAC-LCOC\_14 – MODULISTICA IN USO DEL CENTRO DI TRASFORMAZIONE / CASEIFICIO e dal Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” (scheda prodotto di cui all’Allegato 1, per ciascun prodotto derivato conforme al suddetto Disciplinare, ecc.).
- b. Verifica del sistema di tracciabilità aziendale (cfr. ISO 22005). Codex S.r.l. provvede a verificare il sistema di registrazione cartaceo e/o informatico, inerente ogni singola fase del processo richiamata nel Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”:
  1. Flusso in ingresso (carico del prodotto in ingresso). Verifica sulla corretta separazione spazio-temporale e sulle informazioni minime previste (identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche, conservazione documenti accompagnatori del prodotto conforme, registrazione in ingresso).  
Verifica sull’utilizzo del Primo Acquirente (diverso dal Centro di Trasformazione / Caseificio) iscritto nell’Albo SIAN.  
Nel documento fiscale accompagnatorio dell’Allevamento (DDT e/o Fattura accompagnatoria) del latte crudo ovino, caprino in ingresso va verificata la presenza dell’identificazione della cisterna contenente il latte crudo ovino, caprino conforme al marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.
  2. Flusso in uscita (scarico del/i prodotto/i in uscita). Verifica sulle informazioni minime previste (identificazione dei lotti, registrazione in uscita).  
Qualora il prodotto deve transitare sul Primo Acquirente diverso dal Centro di Trasformazione / Caseificio, verifica:
    - a. Iscrizione del Primo Acquirente nell’Albo SIAN.
    - b. Nel documento fiscale accompagnatorio (DDT e/o Fattura accompagnatoria) del latte crudo ovino, caprino in uscita va identificata la cisterna contenente il latte crudo ovino, caprino conforme al marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.
  3. Gestione della procedura sul/i prodotto/i di reclamo, ritiro/richiamo.
- c. Verifica del sistema di Autocontrollo adottato ed effettuato (Piano adottato, registrazioni e documentazione).
- d. Verifica della corretta conservazione per un periodo minimo di anni 1 (fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge) della documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e delle registrazioni previste dal Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”.
- e. Verifica del Trasporto di Latte Crudo:
  1. Verifica, nella fase di trasporto dall’azienda di allevamento allo stabilimento di trasformazione, della separazione fisico / temporale tra il latte crudo conforme al Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” ed il latte crudo di origine diversa.
  2. Verifica del numero massimo di mungiture (n. 4) del latte raccolto e consegnato.
  3. Verifica del tempo massimo di consegna del latte allo stabilimento di trasformazione (entro e non oltre le 12 ore dalla fine dell’ultima mungitura).
  4. Verifica delle evidenze documentali in autocontrollo dalle quali risulti che il latte crudo non sia stato sottoposto a processi fisici, chimici e termici prima della consegna allo stabilimento di trasformazione.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	13 di 41

- f. Provenienza e conformità delle Materie Prime:
1. Per la produzione di latte alimentare, prodotti lattiero-caseari e gelati, verifica sull'impiego di latte crudo conforme al Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI".
  2. Per la produzione di siero di latte, verifica sull'impiego di latte crudo conforme al Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI".
  3. Verifica della totalità degli ingredienti, diversi dal latte, non conformi al Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI" presenti nel prodotto (non può superare il limite massimo del 3 % in peso riferito al momento della produzione del prodotto derivato).
  4. Nella composizione del prodotto trasformato verifica della presenza di ingredienti ritenuti fondamentali (sale, pepe, ecc.). Qualora la presenza di tali ingredienti sia superiore al 3% in peso della composizione del prodotto trasformato.
- g. Verifica in etichetta delle informazioni previste dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI":
1. Dicitura LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana (nelle confezioni o nelle etichette). Il marchio QS della Regione Sicilia deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette dei prodotti trasformati o dei formaggi con le seguenti diciture:
    - a. Per il latte:  
Filiera latte ovino e/o caprino a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.
    - b. Per i derivati:  
Prodotto ottenuto da latte ovino e/o caprino a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.
  2. Logo CODEX
  3. Logo QS garantita dalla Regione Siciliana, per il quale è stata concessa l'autorizzazione secondo il regolamento d'uso del marchio
  4. Indicazioni previste dalla normativa vigente.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	14 di 41

### 3. PRIMO ACQUIRENTE

Visita ispettiva iniziale in fase di avvio. Per gli aderenti non associati almeno n. 1 visita ispettiva/anno solare sul 100% del Primo Acquirente. Per gli aderenti associati la radice quadrata di "n" / anno solare. Eventuale visita ispettiva supplementare nei casi di verifica chiusura Non Conformità, Segnalazione, ecc.

- a. Verifica della documentazione obbligatoria prevista, in relazione alla tipologia di attività espletata ed in caso di strutture assoggettate, dalla normativa cogente (autorizzazione sanitaria, manuale di autocontrollo HACCP, flusso di lavorazione, ecc.), da CODEX Srl (domanda marchio attraverso il modello QS-S\_M002, Visura Camerale aggiornata, Documento d'identità del legale rappresentante, planimetrie delle strutture se presenti), quanto richiesto dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI" (scheda prodotto di cui all'Allegato 1, per ciascun prodotto derivato conforme al suddetto Disciplinare, ecc.).
- b. Verifica del sistema di tracciabilità aziendale (cfr. ISO 22005). Codex S.r.l. provvede a verificare il sistema di registrazione cartaceo e/o informatico, inerente ogni singola fase del processo richiamata nel Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI":
  1. Flusso in ingresso (carico del prodotto in ingresso). Verifica sulla corretta separazione spazio-temporale e sulle informazioni minime previste (identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche, conservazione documenti accompagnatori del prodotto conforme, registrazione in ingresso).  
Nel documento fiscale accompagnatorio dell'Allevamento e/o del Centro di Trasformazione / Caseificio (DDT e/o Fattura accompagnatoria) del latte crudo ovino, caprino in ingresso va verificata la presenza dell'identificazione della cisterna contenente il latte crudo ovino, caprino conforme al marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.
  2. Flusso in uscita (scarico del/i prodotto/i in uscita). Verifica sulle informazioni minime previste (identificazione dei lotti, registrazione in uscita).  
Nel documento fiscale accompagnatorio (DDT e/o Fattura accompagnatoria) del latte crudo ovino, caprino in uscita va identificata la cisterna contenente il latte crudo ovino, caprino conforme al marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.
  3. Gestione della procedura sul/i prodotto/i di reclamo, ritiro/richiamo.
- c. Verifica, sul Primo Acquirente, del riconoscimento della Regione Siciliana e dell'iscrizione all'Albo SIAN.
- d. Verifica delle registrazioni nella banca dati del SIAN a carico del Primo Acquirente.
  1. Entro il 20 di ogni mese, degli estremi identificativi dei fornitori, degli indirizzi degli stabilimenti di provenienza o delle aziende di produzione e, per ognuno di essi, separatamente per specie animale ed origine geografica, i seguenti dati relativi al mese di calendario precedente, evidenziando la distinzione tra latte ovcaprino conforme al marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana (QS), da quello non conforme al marchio QS:
    1. quantitativi di latte crudo, consegnati direttamente dai singoli produttori di latte ubicati in Italia, con l'indicazione del tenore di materia grassa e del tenore di proteine;
    2. quantitativi di latte crudo biologico, consegnati direttamente dai singoli produttori di latte ubicati in Italia, con l'indicazione del tenore di materia grassa e del tenore di proteine;
    3. quantitativi di latte acquistati direttamente dai produttori situati in altri Paesi dell'Unione Europea o in Paesi terzi (\*);
    4. quantitativi di latte acquistati da altri soggetti non produttori, situati in Italia (\*);
    5. quantitativi di latte acquistati da altri soggetti non produttori situati in altri Paesi dell'Unione Europea o in Paesi terzi con l'indicazione del Paese di provenienza (\*);
    6. quantitativi di prodotti lattiero-caseari semilavorati provenienti dall'Italia (\*);
    7. quantitativi di prodotti lattiero-caseari semilavorati provenienti da altri Paesi dell'Unione Europea o da Paesi terzi, con l'indicazione del Paese di provenienza (\*).

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	15 di 41

(\*) Nella conformità di quanto previsto dal Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”.

- II. Entro il giorno 20 dei mesi di gennaio, aprile, luglio e ottobre, dei quantitativi di ciascun prodotto fabbricato, di ciascun prodotto ceduto e le relative giacenze di magazzino, registrati nel trimestre precedente.
- III. Entro il giorno 20 del mese di gennaio e per i piccoli produttori dei quantitativi di latte venduto direttamente ed dei quantitativi di latte utilizzato per la fabbricazione dei prodotti lattiero-caseari venduti direttamente, nell'anno precedente.
- e. Verifica delle prove analitiche effettuate per la determinazione del tenore di materia grassa e di proteine, secondo quanto previsto dall'articolo 7 del D. M. del 26/08/2021.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	16 di 41

**QS\_PAC-LCOC\_07 - SCHEMA DI CONTROLLO SUL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” – VALUTAZIONE DELLA CONFORMITA’**

SOGGETTO DELLA FILIERA	REQUISITI E ATTIVITA' DI CONTROLLO	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
<b>Allevamento</b>	<p>Verifica della documentazione obbligatoria prevista, in relazione alla tipologia di attività espletata, dalla normativa cogente (autorizzazione sanitaria, HACCP, ecc.), da CODEX Srl (domanda marchio attraverso il modello QS-S_M002, Visura Camerale aggiornata, Fascicolo aziendale con scheda di validazione sottoscritta dal Titolare richiedente e dal CAA, Documento d'identità del legale rappresentante, planimetrie dei fondi agricoli, planimetrie delle strutture, consistenza di stalla) quanto richiesto al punto QS_PAC-LCOC_13 – MODULISTICA IN USO DELL'ALLEVAMENTO e dal Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”.</p>	<p>Assenza di requisiti previsti dalla normativa cogente sull'attività assoggettata</p>	<p>NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)</p>
	<p>Verifica del sistema di tracciabilità aziendale (cfr. ISO 22005). Codex S.r.l. provvede a verificare il sistema di registrazione cartaceo e/o informatico, inerente ogni singola fase del processo richiamata nel Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”:</p> <p>1. Flusso in ingresso (prodotto/i in ingresso) relativo ai mezzi tecnici, ai mangimi, ai singoli lotti di foraggio e materie prime, segregazione degli alimenti non conformi, ai trattamenti farmacologici.</p> <p>I. Per gli alimenti, verifica sui documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) delle informazioni minime previste: nome e/o codice del prodotto, provenienza (azienda fornitrice e/o autoproduzione), lotto o riferimenti ai documenti di acquisto, quantità acquistata o autoprodotta, data di inizio somministrazione, data di fine somministrazione, tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato, attestazioni qualitative relative al contenuto di Aflatossina B1).</p> <p>II. Per gli alimenti autoprodotti, verifica delle informazioni minime previste (trattamenti fitosanitari, superficie coltivata, quantità e periodo di raccolta, eventuali trattamenti post-raccolta e luogo di svolgimento, data di inizio somministrazione, data di fine somministrazione, partita o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato).</p> <p>III. Verifica dell'identificazione degli ovini e caprini da cui è stato raccolto il latte, anche attraverso la registrazione degli ovini e caprini segregati.</p> <p>2. Flusso in uscita (prodotto/i in uscita) relativo alla verifica del Registro di consegna latte per il controllo dei quantitativi di latte crudo, conforme al Disciplinare di Produzione “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”, raccolti ed immessi sul mercato. Verifica sull'utilizzo del Primo Acquirente iscritto nell'Albo SIAN. Nel documento fiscale accompagnatorio (DDT e/o Fattura accompagnatoria) va identificata la cisterna contenente il latte ovino caprino conforme al marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.</p> <p>3. Gestione della procedura sul/i prodotto/i di reclamo, ritiro/richiamo.</p>	<p>Bilancio di Massa: carenze formali sul sistema di tracciabilità</p> <p>Assenza di un sistema di tracciabilità</p>	<p>NC_Lieve (Diffida)</p> <p>NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)</p>

CODEX S.r.l.  
**CDX QS\_PAC-LCOC – PIANO DI CONTROLLO SUL LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI**  
 In conformità al Disciplinare ed al Marchio Qualità Sicura Garantita dalla Regione Siciliana

<b>SOGGETTO DELLA FILIERA</b>	<b>REQUISITI E ATTIVITA' DI CONTROLLO</b>	<b>CRITICITA' DEI REQUISITI</b>	<b>CRITERI DI VALUTAZIONE</b>
	Verifica del sistema di Autocontrollo adottato ed effettuato (Piano adottato, registrazioni e documentazione)	Carenze nel sistema di Autocontrollo  Attività di Autocontrollo non effettuata	NC_Lieve (Diffida)  NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)
	Verifica della corretta conservazione per un periodo minimo di anni 1 (fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge) della documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e delle registrazioni previste dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI".	Carenze formali  Assenza della documentazione prevista	NC_Lieve (Diffida)  NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)
	Scelta degli animali, Sistema di Allevamento, Salute e Benessere degli Animali  a. Verifica della razza da latte o risultante da incroci fra razze da latte (ovini e caprini da razze da latte meticce). b. Verifica sulla corretta applicazione delle disposizioni vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali. L'allevatore deve assicurare in ogni fase di allevamento l'identificazione e la tracciabilità degli ovini e caprini ammessi al Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI" (presenza di marche auricolari, tenuta del registro aziendale di stalla con carico e scarico degli animali, ecc.).  c. Verifica del sistema di allevamento (sono ammessi i soli sistemi di allevamento allo stato brado e/o semi-brado). 1. Verifica della Superficie dei ricoveri ovini e caprini che non deve essere inferiore a: a) paddok 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)	Carenze formali su almeno uno dei requisiti richiesti          Reiterazione e/o assenza irreversibile dei requisiti richiesti (es.: strutture non adeguate, stabulazione fissa alla catena, ecc.)	NC_Lieve (Diffida)          NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)
	Strutture e impianti:  Verifica delle strutture, degli impianti e delle attrezzature utilizzate per la produzione, rispondenti agli standard previsti dalla normativa vigente in materia di igiene, benessere animale e protezione degli animali negli allevamenti:  1. Verifica delle strutture di stabulazione (materiale di costruzione, standard utilizzati ed esigenze della specie allevata, assicurando condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell'aria e concentrazione di gas e polveri tali da garantire il benessere animale).  2. Verifica del numero di posti di mangiatoia (non deve essere inferiore all'80% del numero di ovini e caprini presenti).  3. Verifica del numero e dimensioni degli abbeveratoi (almeno due abbeveratoi per gruppo di animali).	Carenze formali su almeno uno dei requisiti richiesti          Reiterazione e/o assenza irreversibile dei requisiti richiesti	NC_Lieve (Diffida)          NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	18 di 41

CODEX S.r.l.  
**CDX QS\_PAC-LCOC – PIANO DI CONTROLLO SUL LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI**  
 In conformità al Disciplinare ed al Marchio Qualità Sicura Garantita dalla Regione Siciliana

SOGGETTO DELLA FILIERA	REQUISITI E ATTIVITA' DI CONTROLLO	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
	<p>Tecniche di Alimentazione:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>a. Verifica sulla tenuta ed aggiornamento del Piano di Razionamento Alimentare.</li> <li>b. Verifica della razione alimentare e rapporto dei nutrienti (almeno il 70 % della sostanza secca deve essere apportata da pascoli naturali e/o seminativi e foraggi prodotti e affienati in loco). 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.</li> <li>c. Verifica che nella razione alimentare, per l'intero periodo di lattazione, è vietato l'uso dei seguenti prodotti:               <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 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.</li> <li>2. 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.</li> <li>3. Piante intere e residui della lavorazione di carciofi, cavolfiori, rape e pomodoro.</li> <li>4. Grassi animali aggiunti.</li> </ol> </li> <li>d. Verifica della composizione (foraggi e mangimi composti); è consentita l'aggiunta di integratori minerali e vitaminici e additivi autorizzati per l'alimentazione animale.</li> <li>e. Verifica documentale del contenuto di Aflatossina B1 presente nei mangimi completi (miscela di mangimi sufficiente ad assicurare la razione giornaliera) per ovini e caprini da latte acquistati o autoprodotti (non deve essere superiore a 3 µg/kg ); mentre nelle materie prime non deve essere superiore a 10 µg/kg.</li> <li>f. Verifica sullo stato degli alimenti zootecnici (privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale).</li> <li>g. Verifica sullo stato di conservazione degli alimenti e della separazione fisica da altri alimenti non ammessi dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI" e destinati ad altre specie animali allevate in azienda</li> <li>h. Verifica sulla presenza della dichiarazione di conformità degli alimenti rilasciata dal fornitore, sui requisiti di qualità, composizione e assenza di contaminazioni sopra descritti.</li> </ol>	<p>Razione alimentare non in linea ai requisiti richiesti</p> <p>Reiterazione e/o qualità degli alimenti non conformi</p>	<p>NC_Lieve (Diffida)</p> <p>NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)</p>
	<p>Profilassi:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifica, attraverso il registro dei trattamenti farmacologici, del periodo di sospensione. Durante tale periodo il latte è Non Conforme; pertanto, il latte proveniente dagli ovini e caprini sottoposti a tale periodo di sospensione non va destinato alla trasformazione nel LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI.</li> <li>2. Verifica sulla presenza del rapporto di prova sul latte analizzato (in autocontrollo), successivamente al periodo di sospensione, per la verifica di residui di farmaci (sostanze inibenti). Il rapporto di prova deve specificare il metodo analitico ufficiale utilizzato dal laboratorio.</li> </ol>	<p>Assenza dei requisiti richiesti</p>	<p>NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)</p>

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	19 di 41

CODEX S.r.l.  
**CDX QS\_PAC-LCOC – PIANO DI CONTROLLO SUL LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI**  
 In conformità al Disciplinare ed al Marchio Qualità Sicura Garantita dalla Regione Siciliana

SOGGETTO DELLA FILIERA	REQUISITI E ATTIVITA' DI CONTROLLO	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE															
	Mungitura e Conservazione: a. Verifica del sistema di mungitura adottato (è ammessa la mungitura a mano nei limiti e alle condizioni previste dalla legge). b. Ove presenti gli impianti di mungitura: c. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Verifica sullo stato di conformità alle norme vigenti degli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio del latte.</li> <li>2. Verifica sulla presenza di documentazione attestante le verifiche di funzionalità (con cadenza almeno annuale) degli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio del latte.</li> </ol>	Carenze formali  Assenza delle informazioni / requisiti previsti	NC_Lieve (Diffida)  NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)															
	Requisiti del Latte Crudo. Verifica della documentazione attestante i requisiti previsti: <table border="1" data-bbox="420 698 1176 1120" style="margin-left: 20px;"> <thead> <tr> <th>Critero</th> <th>Valore Limite</th> <th>Verifiche in autocontrollo da parte dell'Allevatore</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> <td>Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese</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> <td>Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese</td> </tr> <tr> <td>Aflatossina M1</td> <td>&lt; 30 ppt</td> <td>Effettuare almeno un prelievo annuale</td> </tr> <tr> <td>Grado di Protezione Antiossidante (GPA)</td> <td>≥ 5</td> <td>Effettuare almeno un prelievo semestrale</td> </tr> </tbody> </table>	Critero	Valore Limite	Verifiche in autocontrollo da parte dell'Allevatore	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	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese	Carica batterica a 30° C (per ml) per il latte crudo destinato a subire trattamenti termici	≤ 1.000.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese	Aflatossina M1	< 30 ppt	Effettuare almeno un prelievo annuale	Grado di Protezione Antiossidante (GPA)	≥ 5	Effettuare almeno un prelievo semestrale	Assenza dei requisiti previsti	NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)
Critero	Valore Limite	Verifiche in autocontrollo da parte dell'Allevatore																
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	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese																
Carica batterica a 30° C (per ml) per il latte crudo destinato a subire trattamenti termici	≤ 1.000.000	Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese																
Aflatossina M1	< 30 ppt	Effettuare almeno un prelievo annuale																
Grado di Protezione Antiossidante (GPA)	≥ 5	Effettuare almeno un prelievo semestrale																

CODEX S.r.l.  
 CDX QS\_PAC-LCOC – PIANO DI CONTROLLO SUL LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI  
 In conformità al Disciplinare ed al Marchio Qualità Sicura Garantita dalla Regione Siciliana

SOGGETTO DELLA FILIERA	REQUISITI E ATTIVITA' DI CONTROLLO	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
<p><b>Centro di Trasformazione / Caseificio</b></p>	<p>Verifica della documentazione obbligatoria prevista, in relazione alla tipologia di attività espletata, dalla normativa cogente (autorizzazione sanitaria, manuale di autocontrollo HACCP, flusso di lavorazione, ecc.), da CODEX Srl (domanda marchio attraverso il modello QS-S_M002, Visura Camerale aggiornata, Documento d'identità del legale rappresentante, planimetrie delle strutture), quanto richiesto al punto QS_PAC-LCOC_14 – MODULISTICA IN USO DEL CENTRO DI TRASFORMAZIONE / CASEIFICIO e dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI" (scheda prodotto di cui all'Allegato 1, per ciascun prodotto derivato conforme al suddetto Disciplinare, ecc.).</p>	<p>Assenza di requisiti previsti dalla normativa cogente sull'attività assoggettata</p>	<p>NC_Grave (Revoca della Concessione)</p>
	<p>Verifica del sistema di tracciabilità aziendale (cfr. ISO 22005). Codex S.r.l. provvede a verificare il sistema di registrazione cartaceo e/o informatico, inerente ogni singola fase del processo richiamata nel Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI":</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Flusso in ingresso (carico del prodotto in ingresso). Verifica sulla corretta separazione spazio-temporale e sulle informazioni minime previste (identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche, conservazione documenti accompagnatori del prodotto conforme, registrazione in ingresso). Verifica sull'utilizzo del Primo Acquirente (diverso dal Centro di Trasformazione / Caseificio) iscritto nell'Albo SIAN. Nel documento fiscale accompagnatorio dell'Allevamento (DDT e/o Fattura accompagnatoria) del latte crudo ovino, caprino in ingresso va verificata la presenza dell'identificazione della cisterna contenente il latte crudo ovino, caprino conforme al marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.</li> <li>Flusso in uscita (scarico del/i prodotto/i in uscita). Verifica sulle informazioni minime previste (identificazione dei lotti, registrazione in uscita). Qualora il prodotto deve transitare sul Primo Acquirente diverso dal Centro di Trasformazione / Caseificio, verifica:             <ol style="list-style-type: none"> <li>Inscrizione del Primo Acquirente nell'Albo SIAN.</li> <li>Nel documento fiscale accompagnatorio (DDT e/o Fattura accompagnatoria) del latte crudo ovino, caprino in uscita va identificata la cisterna contenente il latte crudo ovino, caprino conforme al marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.</li> </ol> </li> <li>Gestione della procedura sul/i prodotto/i di reclamo, ritiro/richiamo.</li> </ol>	<p>Carenza / Assenza di un sistema di tracciabilità</p>	<p>NC_Grave (Revoca della Concessione)</p>
	<p>Verifica del sistema di Autocontrollo adottato ed effettuato (Piano adottato, registrazioni e documentazione)</p>	<p>Carenze nel sistema di Autocontrollo Attività di Autocontrollo non effettuata</p>	<p>NC_Lieve (Diffida) NC_Grave (Revoca della Concessione)</p>

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	21 di 41

CODEX S.r.l.  
 CDX QS\_PAC-LCOC – PIANO DI CONTROLLO SUL LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI  
 In conformità al Disciplinare ed al Marchio Qualità Sicura Garantita dalla Regione Siciliana

SOGGETTO DELLA FILIERA	REQUISITI E ATTIVITA' DI CONTROLLO	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
	Verifica del Trasporto di Latte Crudo: 1. Verifica, nella fase di trasporto dall'azienda di allevamento allo stabilimento di trasformazione, della separazione fisico / temporale tra il latte crudo conforme al Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI" ed il latte crudo di origine diversa. 2. Verifica del numero massimo di mungiture (n. 4) del latte raccolto e consegnato. 3. Verifica del tempo massimo di consegna del latte allo stabilimento di trasformazione (entro e non oltre le 12 ore dalla fine dell'ultima mungitura). 4. Verifica delle evidenze documentali in autocontrollo dalle quali risulti che il latte crudo non sia stato sottoposto a processi fisici, chimici e termici prima della consegna allo stabilimento di trasformazione.	Carenze formali  Assenza delle informazioni / requisiti previsti	NC_Lieve (Diffida)  NC_Grave (Revoca della Concessione)
	Verifica della corretta conservazione per un periodo minimo di anni 1 (fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge) della documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e delle registrazioni previste dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI".	Carenze formali  Assenza della documentazione prevista	NC_Lieve (Diffida)  NC_Grave (Revoca della Concessione)
	Provenienza e conformità delle Materie Prime: 1. Per la produzione di latte alimentare, prodotti lattiero-caseari e gelati, verifica sull'impiego di latte crudo conforme al Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI". 2. Per la produzione di siero di latte, verifica sull'impiego di latte crudo conforme al Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI". 3. Verifica della totalità degli ingredienti, diversi dal latte, non conformi al Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI" presenti nel prodotto (non può superare il limite massimo del 3 % in peso riferito al momento della produzione del prodotto derivato). 4. Nella composizione del prodotto trasformato verifica della presenza di ingredienti ritenuti fondamentali (sale, pepe, ecc.). Qualora la presenza di tali ingredienti sia superiore al 3% in peso della composizione del prodotto trasformato.	Carenze formali  Assenza delle informazioni / requisiti previsti	NC_Lieve (Diffida)  NC_Grave (Revoca della Concessione)
	Verifica in etichetta delle informazioni previste dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI": 1. Dicitura LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana (nelle confezioni o nelle etichette). Il marchio QS della Regione Sicilia deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette dei prodotti trasformati o dei formaggi con le seguenti diciture: a. Per il latte: Filiere latte ovino e/o caprino a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana. b. Per i derivati: Prodotto ottenuto da latte ovino e/o caprino a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana. 2. Logo CODEX 3. Logo QS garantita dalla Regione Siciliana, per il quale è stata concessa l'autorizzazione secondo il regolamento d'uso del marchio 4. Indicazioni previste dalla normativa vigente.	Configurazione dell'etichetta diversa dalla versione approvata sulle informazioni previste dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI"  Reiterazione del mancato rispetto dei requisiti, con la mancata chiusura della Non Conformità	NC_Lieve (Diffida)  NC_Grave (Revoca della Concessione)

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	22 di 41

CODEX S.r.l.  
 CDX QS\_PAC-LCOC – PIANO DI CONTROLLO SUL LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI  
 In conformità al Disciplinare ed al Marchio Qualità Sicura Garantita dalla Regione Siciliana

SOGGETTO DELLA FILIERA	REQUISITI E ATTIVITA' DI CONTROLLO	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
<b>Primo Acquirente</b>	Verifica della documentazione obbligatoria prevista, in relazione alla tipologia di attività espletata ed in caso di strutture assoggettate, dalla normativa cogente (autorizzazione sanitaria, manuale di autocontrollo HACCP, flusso di lavorazione, ecc.), da CODEX Srl (domanda marchio attraverso il modello QS-S_M002, Visura Camerale aggiornata, Documento d'identità del legale rappresentante, planimetrie delle strutture se presenti), quanto richiesto dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI" (scheda prodotto di cui all'Allegato 1, per ciascun prodotto derivato conforme al suddetto Disciplinare, ecc.).	Assenza di requisiti previsti dalla normativa cogente sull'attività assoggettata	NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)
	Verifica del sistema di tracciabilità aziendale (cfr. ISO 22005). Codex S.r.l. provvede a verificare il sistema di registrazione cartaceo e/o informatico, inerente ogni singola fase del processo richiamata nel Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI": 1. Flusso in ingresso (carico del prodotto in ingresso). Verifica sulla corretta separazione spazio-temporale e sulle informazioni minime previste (identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche, conservazione documenti accompagnatori del prodotto conforme, registrazione in ingresso). Nel documento fiscale accompagnatorio dell'Allevamento e/o del Centro di Trasformazione / Caseificio (DDT e/o Fattura accompagnatoria) del latte crudo ovino, caprino in ingresso va verificata la presenza dell'identificazione della cisterna contenente il latte crudo ovino, caprino conforme al marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana. 2. Flusso in uscita (scarico del/i prodotto/i in uscita). Verifica sulle informazioni minime previste (identificazione dei lotti, registrazione in uscita). Nel documento fiscale accompagnatorio (DDT e/o Fattura accompagnatoria) del latte crudo ovino, caprino in uscita va identificata la cisterna contenente il latte crudo ovino, caprino conforme al marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana. 3. Gestione della procedura sul/i prodotto/i di reclamo, ritiro/richiamo.	Carenza / Assenza di un sistema di tracciabilità	NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)
	Verifica, sul Primo Acquirente, del riconoscimento della Regione Siciliana e dell'iscrizione all'Albo SIAN.	Carenza / Assenza di un sistema di tracciabilità	NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	23 di 41

CODEX S.r.l.  
 CDX QS\_PAC-LCOC – PIANO DI CONTROLLO SUL LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI  
 In conformità al Disciplinare ed al Marchio Qualità Sicura Garantita dalla Regione Siciliana

SOGGETTO DELLA FILIERA	REQUISITI E ATTIVITA' DI CONTROLLO	CRITICITA' DEI REQUISITI	CRITERI DI VALUTAZIONE
	<p>Verifica delle registrazioni nella banca dati del SIAN a carico del Primo Acquirente.</p> <p>I. Entro il 20 di ogni mese, degli estremi identificativi dei fornitori, degli indirizzi degli stabilimenti di provenienza o delle aziende di produzione e, per ognuno di essi, separatamente per specie animale ed origine geografica, i seguenti dati relativi al mese di calendario precedente, evidenziando la distinzione tra latte ovicaprino conforme al marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana (QS), da quello non conforme al marchio QS:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. quantitativi di latte crudo, consegnati direttamente dai singoli produttori di latte ubicati in Italia, con l'indicazione del tenore di materia grassa e del tenore di proteine;</li> <li>2. quantitativi di latte crudo biologico, consegnati direttamente dai singoli produttori di latte ubicati in Italia, con l'indicazione del tenore di materia grassa e del tenore di proteine;</li> <li>3. quantitativi di latte acquistati direttamente dai produttori situati in altri Paesi dell'Unione Europea o in Paesi terzi (*);</li> <li>4. quantitativi di latte acquistati da altri soggetti non produttori, situati in Italia (*);</li> <li>5. quantitativi di latte acquistati da altri soggetti non produttori situati in altri Paesi dell'Unione Europea o in Paesi terzi con l'indicazione del Paese di provenienza (*);</li> <li>6. quantitativi di prodotti lattiero-caseari semilavorati provenienti dall'Italia (*);</li> <li>7. quantitativi di prodotti lattiero-caseari semilavorati provenienti da altri Paesi dell'Unione Europea o da Paesi terzi, con l'indicazione del Paese di provenienza (*).</li> </ol> <p>(*) Nella conformità di quanto previsto dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI".</p> <p>II. Entro il giorno 20 dei mesi di gennaio, aprile, luglio e ottobre, dei quantitativi di ciascun prodotto fabbricato, di ciascun prodotto ceduto e le relative giacenze di magazzino, registrati nel trimestre precedente.</p> <p>III. Entro il giorno 20 del mese di gennaio e per i piccoli produttori dei quantitativi di latte venduto direttamente ed dei quantitativi di latte utilizzato per la fabbricazione dei prodotti lattiero-caseari venduti direttamente, nell'anno precedente.</p>	<p>Carenza / Assenza di un sistema di tracciabilità</p>	<p>NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)</p>
	<p>Verifica delle prove analitiche effettuate per la determinazione del tenore di materia grassa e di proteine, secondo quanto previsto dall'articolo 7 del D. M. del 26/08/2021.</p>	<p>Carenza / Assenza di un sistema di tracciabilità</p>	<p>NC_Grave (Revoca della Concessione o revoca dell'idoneità al marchio)</p>

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	24 di 41

## **QS\_PAC-LCOC\_07.1 – GESTIONE DEI PRELIEVI (DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”)**

### **QS\_PAC-LCOC\_07.1.1 - MODALITÀ ESECUTIVE DI PRELIEVO DEI CAMPIONI DA SOTTOPORRE AD ANALISI**

I criteri, la metodologia e la procedura di campionamento adottati da Codex S.r.l., ai fini del controllo della LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI, sono quelli previsti dalla normativa cogente comunitaria e nazionale.

Le tipologie di principi attivi da ricercare sulle diverse categorie di prodotto, prelevati in relazione agli stadi critici, vengono illustrate nella TABELLA 1 di seguito riportata.

### **QS\_PAC-LCOC\_07.1.2 – FASI DEL PROCESSO DI CAMPIONAMENTO**

Il processo di campionamento si articola nelle seguenti fasi:

- A. Scelta e identificazione della partita, con verifica della omogeneità della massa ed eventuale omogeneizzazione.
- B. Prelievo dei campioni elementari.
- C. Riduzione del campione globale per formare il campione finale costituito dalle aliquote.
- D. Confezionamento e verbalizzazione.
- E. Conservazione e spedizione delle aliquote del campione.

**Il numero minimo dei campioni elementari (cioè dei campioni prelevati da un singolo punto della partita) deve essere il seguente:**

Peso della partita da campionare (kg)	Numero minimo di campioni da prelevare
≤ 50	3
> 50 < 500	5
> 500	10

**Nel caso di prodotti congelati, o quando il peso della partita da campionare non può essere valutato con sufficiente esattezza, il numero dei campioni elementari da prelevare deve essere determinato nel modo seguente:**

Numero di imballaggi o di unità nella partita da campionare	Numero minimo di imballaggi o di unità da prelevare
≤ 25	1
26 – 100	5
> 100	10

*Tali campioni elementari, successivamente, devono essere riuniti insieme costituendo il campione globale che, reso omogeneo ed eventualmente ridotto, deve essere suddiviso in parti rappresentative, ognuno di esse costituisce l'aliquota del campione.*

**TABELLA 1**

Prodotto/Matrice	Campionamento Numero di Prelievi/filiera produttiva	Analiti	LOQ
<i>Mangime</i>	CODEX si riserva di effettuare dei prelievi su sospetto al fine di verificare i requisiti alla normativa cogente	Aflatossina B1	contenuto massimo in mg/Kg (ppm) di mangime deve essere inferiore a 0,003, rispetto a quanto previsto dal Reg. UE 574/2011 (0,005 ppm in mg/Kg); mentre nelle materie prime non deve essere superiore a 10 µg/kg.
	Nella Mangiatoia 1/anno sul 33% + 1 degli operatori aderenti (random + operatori controllati l'anno precedente), con possibilità di essere ricontrollati ogni anno	Grassi animali aggiunti - Estrazione sostanza grassa – Metodo NGD B4 76 - Analisi Frazione Sterolica dell'Insaponificabili – Metodo NGD C71 1989 - Colesterolo – Metodo NGD C72 1989	Assente
<i>Latte</i>	CODEX si riserva di effettuare dei prelievi su sospetto al fine di verificare i requisiti richiesti dal Disciplinare di Produzione "LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI"	Sostanze inibenti	Assenti
<i>Latte</i>	In base alla valutazione del rischio prelievo del latte direttamente dalla vasca di raccolta presso l'azienda	Determinazione della fosfatasi alcalina, se presso l'azienda sono presenti apparecchiature atte a poter sottoporre il latte a trattamenti termici	Assenti
		Identificativo di specie, se presso le aziende di allevamento sono presenti altre specie, oltre quella ovina e caprina	Assenti

### **QS\_PAC-LCOC\_08 – VALIDITA' E MANTENIMENTO DEL RICONOSCIMENTO**

La concessione d'uso del Marchio "Qualità Sicura - QS" all'operatore è demandata alla regione Siciliana in applicazione ai DDG n. 3326 del 07/11/2017, DDG n. 2071 del 03/07/2020 e successive modifiche ed integrazioni.

Codex S.r.l., accertata la conformità alle norme cogenti, potrà rilasciare all'operatore documentazione di certificazione se previsto dalle direttive della Regione Siciliana.

Codex S.r.l. esercita un controllo sui diritti di proprietà, sull'utilizzo e sulla esibizione del proprio marchio sui prodotti controllati e certificati. Le dimensioni ed i colori utilizzati per il marchio, nonché l'uso dello stesso su materiale pubblicitario e su pubblicazioni, dovrà essere preceduto da assenso da parte della Sede Centrale di Codex S.r.l.

Codex S.r.l. si riserva di rivalersi in sede civile dell'eventuale utilizzo improprio del marchio da parte dell'operatore.

Codex S.r.l. si riserva di agire in sede civile per il risarcimento del danno derivante dall'utilizzo improprio e non autorizzato del marchio da parte dell'operatore.

In caso di esclusione dell'operatore dal Sistema di Controllo e Certificazione o sospensione della certificazione o di soppressione delle indicazioni o di recesso, l'operatore dovrà provvedere:

- alla soppressione delle diciture di conformità e del marchio CODEX su tutti i prodotti o materiali di consumo, nei quali se ne sia fatto uso autorizzato sino a quel momento;
- alla restituzione dei documenti di certificazione rilasciati, sia in copia che in originale;
- informare per iscritto tempestivamente e comunque non oltre 5 giorni dalla ricezione del provvedimento i propri clienti dell'avvenuto ritiro. Di ciò l'operatore dovrà darne evidenza a Codex S.r.l. inviando copia dell'informativa e l'elenco dei destinatari.

In caso di recesso per cambio Organismo di Controllo e fatte salve le condizioni di cui al punto QS-S\_R001.14, dovrà permettere l'accesso alla propria azienda (di produzione o di preparazione) al tecnico ispettore di Codex S.r.l., affinché venga eseguita la eventuale visita ispettiva di chiusura nelle modalità descritte al punto QS-S\_R001.5.

### **QS\_PAC-LCOC\_09 – DEFINIZIONE DELLE NON CONFORMITA' E DEI RELATIVI PROVVEDIMENTI APPLICATI AGLI OPERATORI**

Per Non Conformità si intende qualsiasi condizione di mancato soddisfacimento dei requisiti stabiliti dalle Linee Guida al Marchio "Qualità Sicura - QS" garantita dalla Regione Siciliana, nonché dalle procedure previste da Codex S.r.l.

La non conformità è determinata da comportamenti e/o negligenze compiuti dall'operatore o da eventi non direttamente imputabili allo stesso. Le misure sono applicate in maniera proporzionale all'importanza, alla natura e alle circostanze che hanno determinato il configurarsi della non conformità.

Le tipologie di Non Conformità ed i relativi provvedimenti sono definiti dalla Regione Siciliana, come da ultimo DDG n. 3326 del 07/11/2017 e successive modifiche ed integrazioni.

L'operatore al quale è stato applicato un provvedimento a seguito di rilievo di Non Conformità e che ritenesse questo non giusto, può presentare ricorso a Codex S.r.l., secondo quanto previsto nel documento "Procedure per il ricorso, il reclamo e il contenzioso" CDX P006, il quale è tra i documenti allegati al contratto per il servizio di controllo e certificazione CDX QS-S\_C001 consegnati e sottoscritti dall'operatore.

### **QS\_PAC-LCOC\_10 – IMPEGNO ALLA RISERVATEZZA**

Codex S.r.l. si impegna a garantire la riservatezza di tutti i dati relativi all'operatore ad essa assoggettato, fatti salvi gli obblighi di legge e giudiziari.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	27 di 41

### *QS\_PAC-LCOC\_11 – RECLAMI E CONTENZIOSI*

Le modalità di gestione dei reclami e contenziosi risultano dettagliate nel documento “Procedure per il ricorso, il reclamo e il contenzioso “CDX P006, il quale è tra i documenti allegati al contratto per il servizio di controllo e certificazione CDX QS-S\_C001 consegnati e sottoscritti dall’operatore.

### *QS\_PAC-LCOC\_12 – RECESSO*

E’ ammesso il recesso unilaterale dell’operatore dal contratto purché lo stesso sia comunicato con lettera raccomandata o posta elettronica certificata (PEC). Uguale facoltà di recesso è stabilita per CODEX che potrà rinunciare alla prosecuzione del servizio in qualunque momento e comunque quando non si ravvisano le condizioni di conformità alle disposizioni della Regione Siciliana di cui ai DDG n. 3326 del 07/11/2017, DDG n. 478 del 29/03/2019 (successive modifiche ed integrazioni), dandone preavviso minimo di trenta giorni da comunicare all’operatore a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o posta elettronica certificata (PEC).

La data di recesso sarà quella di ricezione della comunicazione da parte di Codex S.r.l., oppure quella indicata dall’operatore nella comunicazione stessa, solo se successiva alla data di ricezione da parte di Codex S.r.l.

Poiché, ai sensi dell’art. 1373 codice civile, il recesso non ha effetto per le prestazioni già eseguite o in corso di esecuzione, nel caso di recesso, l’operatore sarà comunque obbligato comunque al pagamento delle prestazioni e servizi già resi o in corso di esecuzione, secondo quanto stabilito dal contratto CDX QS-S\_C001. L’operatore, prima del recesso, dovrà essere in regola con il pagamento di qualsiasi pendenza economica nei confronti di Codex S.r.l. e rispettare le condizioni di cui all’ultimo comma del punto QS-S\_R001.10.

L’operatore che ha presentato comunicazione di recesso dal sistema di controllo si impegna a consentire a Codex S.r.l. l’accesso a tutti gli atti e a tutta la documentazione in proprio possesso relativa all’attività a Marchio “Qualità Sicura - QS”.

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	28 di 41

QS\_PAC-LCOC\_13 – MODULISTICA IN USO DELL'ALLEVAMENTO

**MOD. 1 - Allevamento**

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

**DESCRIZIONE DELL'ALLEVAMENTO E PRODUZIONE LATTE**

<b>Ovini e Caprini in lattazione</b>	Razza da latte [ ] Ovini e Caprini meticce [ ]	N. ovini e caprini in lattazione:	
<b>Latte prodotto</b>	Totale litri di latte prodotto/giorno:		
<b>Destinazione latte</b>	conferimento latte prodotto dalla propria azienda al/ai caseificatore/i <input type="checkbox"/>	trasformazione diretta del latte in azienda <input type="checkbox"/>	
<b>Conferimento e modalità di consegna del latte</b>	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





**REGISTRO TRACCIABILITÀ ALIMENTAZIONE OVINA E CAPRINA**

Azienda di allevamento: \_\_\_\_\_ Sito aziendale: \_\_\_\_\_

**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. 5 - Allevamento**

<b>Trattamenti farmacologici: ricerca sostanze inibenti</b>	
N. identificativo ovina e caprina da latte	Data di somministrazione:
	Data di sospensione:
	Data di analisi:
	Risultato residui:

Firma del Responsabile

**DICHIARAZIONE DELL'ALLEVATORE**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ (C. F.: \_\_\_\_\_)

Legale rappresentante dell'azienda \_\_\_\_\_ (P. IVA: \_\_\_\_\_)

**Ai sensi degli articoli 46 e 47 del D.P.R. n. 445 del 28/12/2000 sotto la propria responsabilità DICHIARA**

- che il latte crudo ovino, caprino di sua produzione non è stato mescolato con latte crudo ovino, caprino 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

Documento	Revisione	Data	Pagina
CDX QS_PAC-LCOC	03 / 04.03.2022	04.03.2022	36 di 41

QS\_PAC-LCOC\_14 – MODULISTICA IN USO DEL CENTRO DI TRASFORMAZIONE / CASEIFICIO

**MOD. 1 - Centro di Trasformazione / Caseificio**

**Annata di produzione:** \_\_\_\_ / \_\_\_\_

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

<b>Aziende di allevamento</b>	<b>N. elenco</b>	<b>Indirizzo</b>	<b>Data inizio conferimento</b>

Firma del Responsabile



**MOD. 3 - Centro di Trasformazione / Caseificio**

Impresa di trasformazione: \_\_\_\_\_ Sito aziendale: \_\_\_\_\_

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

Mese \_\_\_\_\_ Anno \_\_\_\_\_

<b>CARICO</b>				<b>SCARICO</b>	<b>RESIDUO</b>
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