



**PIANO DEI CONTROLLI  
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 1 del 04/03/2022	Disciplinare DDG n. 2071 03/07/2020	Pagina 1 di 12
-----------------	---------------------------	-------------------------------------	----------------

**STATO DI REVISIONE E MODIFICHE**

<b>N°</b>	<b>Data</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Elaborazione</b>	<b>Verifica/ Validazione</b>	<b>Approvazione</b>
0	20/10/2020	Prima emissione	Responsabile Schema	DSC	RD
1	10/01/2022	Inserimento figura primo acquirente latte ovino/caprino	Responsabile Schema	DSC	RD

**PIANO DEI CONTROLLI  
DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 1 del 04/03/2022	Disciplinare DDG n. 2071 03/07/2020	Pagina 2 di 12
-----------------	---------------------------	-------------------------------------	----------------

### INDICE

<b>1. Premessa</b>	<b>3</b>
<b>2. Scopo e campo di applicazione</b>	<b>4</b>
<b>3. Riferimenti normativi</b>	<b>4</b>
<b>4. Definizioni e abbreviazioni</b>	<b>5</b>
<b>5. Soggetti coinvolti</b>	<b>6</b>
5.1 Presentazione della domanda e adesione al sistema dei controlli	7
5.2 Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo	7
<b>6. Validità del riconoscimento</b>	<b>8</b>
6.1 Variazioni delle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema	8
6.2 Rinuncia o cessazione dell'attività	8
<b>7. Requisiti di Conformità</b>	<b>8</b>
7.1 Identificazione e rintracciabilità	8
<b>8. Controlli</b>	<b>9</b>
8.1 Controlli a carico degli operatori	10
8.2 Controlli a carico dell'APC	11
<b>9. Certificazione di Conformità</b>	<b>12</b>
<b>10. Etichettatura</b>	<b>12</b>



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 1 del 04/03/2022	Disciplinare DDG n. 2071 03/07/2020	Pagina 3 di 12
-----------------	---------------------------	-------------------------------------	----------------

### 1. PREMESSA

La Regione Sicilia con il Marchio - Qualità Sicura Garantita dalla Regione Siciliana, ha l'obiettivo di valorizzare i prodotti agroalimentari con un elevato standard qualitativo e di favorirne la diffusione con l'adesione a specifiche norme di produzione.

Il Marchio QS identifica le produzioni zootecniche che offrono garanzie qualitative ai consumatori per i sistemi di produzione, lavorazione e trasformazione definiti da specifici disciplinari.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare (*GURI 17-7-2020 - PARTE I n. 39, DECRETO n. 2071 del 3 luglio 2020 - Approvazione della Regola tecnica relativa al disciplinare di produzione “Latte crudo ovino, caprino e derivati”*), al fine di avviare l'attività di certificazione dei prodotti a Marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, stabilisce i requisiti cogenti relativi a:

#### **Produzione primaria:**

- La scelta degli animali
- Individuazione e separazione degli animali
- Strutture e impianti
- Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento
- Tecniche di alimentazione
- Trattamenti farmacologici
- Mungitura e conservazione
- Tracciabilità (allevamento)
- Autocontrollo dell'azienda di allevamento
- Requisiti del latte crudo

#### **Produzione post-primaria:**

- Trasporto del latte crudo
- Materie prime
- Tracciabilità (trasformazione)
- Autocontrollo dell'impresa di trasformazione e dei primi acquirenti di latte
- Etichettatura del prodotto
- Allegato 1 - Scheda-prodotto
- Sistema di controllo

Oltre agli elementi sopra indicati, il Piano descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere contrassegnato con il marchio distintivo QS.

L'insieme complessivo di tali controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti della filiera di produzione disciplinata (autocontrollo) sia da controlli di conformità svolti dall'APC al fine di accertare la completa idoneità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano, dalle attività di autocontrollo scaturiscono le relative registrazioni che sono esaminate e valutate nel corso delle verifiche di controllo effettuate dall'APC. I soggetti della filiera riconosciuti hanno, pertanto, l'obbligo di conservare tutta la documentazione riguardante l'autocontrollo e renderla fruibile per i controlli di conformità svolti dall'APC.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 1 del 04/03/2022	Disciplinare DDG n. 2071 03/07/2020	Pagina 4 di 12
-----------------	---------------------------	-------------------------------------	----------------

### 2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Il presente QSPCLOCD ha la finalità di identificare tutti i requisiti applicabili e disciplinati della filiera di produzione del latte crudo ovino, caprino e dei loro derivati e verrà applicato a tutte le fasi di allevamento, mungitura compresa, di animali in lattazione.

Il latte crudo, conforme al Disciplinare e al Piano, ottenuta la certificazione di conformità potrà essere destinato alla produzione di derivati, quali:

- latte alimentare;
- prodotti lattiero-caseari: (burro, creme di latte, mascarpone, panna, ricotta, latticini, formaggi a diverso grado di stagionatura, yogurt, latti fermentati, ecc.);
- gelati.

La specificità del latte crudo ovino e/o caprino e dei prodotti derivati, ottenuti applicando il disciplinare, è data dai seguenti fattori:

- controllo e tracciabilità del processo produttivo;
- attenzione al benessere animale, mediante l'applicazione di idonee condizioni di stabulazione e l'impiego di razioni alimentari conformi ai fabbisogni nutrizionali;
- uso, nei prodotti derivati del latte, di materie prime certificate QS.

### 3. RIFERIMENTI NORMATIVI

- Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7/11/2017 GURS n. 51 Parte I del 24/11/2017: Regole tecniche relative a “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo logo”.
- Decreto del Dirigente Generale n. 3607 del 13/11/2020 che modifica il DDG n. 3326 del 7/11/2017 GURS n. 59 Parte I del 27/11/2020.
- Decreto del Dirigente Generale n. 478 del 29/03/2019 GURS n. 16 Parte I del 12/04/2019: Regola tecnica relativa a Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti a Marchio Collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.
- Decreto del Dirigente Generale n. 2071 del 03/07/2020 GURS n. 39 Parte I del 17/07/2020 “Approvazione della ‘Regola tecnica’ relativa al disciplinare di produzione “Latte crudo ovino, caprino e derivati”.
- UNI EN ISO 22005:2008: Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione. Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio: stabilisce principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
- Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio: Igiene dei prodotti alimentari.
- Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio: Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Reg. UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio: Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 1 del 04/03/2022	Disciplinare DDG n. 2071 03/07/2020	Pagina 5 di 12
-----------------	---------------------------	-------------------------------------	----------------

- Decreto 9 dicembre 2016. Indicazione dell'origine in etichetta della materia prima per il latte e i prodotti lattiero caseari in attuazione del regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012: Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi.
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento e del Consiglio: Relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.
- DM del 26 agosto 2021, pubblicata su GURI n. 235 del 1.10.21, che riconosce la figura di primo acquirente di latte ovino e caprino.

#### 4. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

**Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del “Latte crudo ovino, caprino e derivati”, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.

**Autorità Pubblica di Controllo (APC):** organismo che accerta la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati e alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del Piano di Controllo (QSPCLOCD). Per il “Latte crudo ovino, caprino e derivati” tale APC è il CoRFiLCarni.

**Controlli di conformità:** atti mediante i quali l'APC verifica la sussistenza dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare di Produzione del “Latte crudo ovino, caprino e derivati”, in accordo con le modalità previste dal QSPCLOCD ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità. I controlli si effettuano attraverso specifiche verifiche eseguite dal personale dell'APC.

**Non Conformità:** non soddisfacimento dei requisiti stabiliti nel Disciplinare di Produzione e nel presente QSPCLOCD e nella documentazione ad esso collegata.

**Certificato di Conformità o Non Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un processo e/o prodotto agroalimentare è conforme o meno ai requisiti specificati in un disciplinare approvato dalla competente Autorità.

**Disciplinare:** documento che specifica le prassi operative a cui il produttore, del prodotto certificato, deve attenersi e i cui contenuti sono stabiliti nella “Regola Tecnica” Allegato A al DDG n. 2071 del 03/07/2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana.

**Ad libitum:** a piacere, a volontà, a discrezione, libertà di scelta in un determinato comportamento.

**Soggetti e/o operatori qualificati:** esistenza della specifica competenza in capo al soggetto (società o persona giuridica) o dichiarazione di possedere la competenza ed esperienza richiesta, sottoscritte dal soggetto medesimo.

**Richiedente:** soggetto che richiede all'APC l'adesione al sistema di certificazione per l'ottenimento del Marchio Garantito QS.

**Soggetto riconosciuto:** soggetto facente parte della filiera produttiva del “Latte crudo ovino, caprino e derivati” riconosciuto idoneo a essere inserito nel sistema di controllo e certificazione.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 1 del 04/03/2022	Disciplinare DDG n. 2071 03/07/2020	Pagina 6 di 12
-----------------	---------------------------	-------------------------------------	----------------

**Azienda di allevamento:** soggetto identificato e in possesso dei requisiti specifici che produce “Latte crudo ovino, caprino e derivati” e che potrà fornire all’impresa di trasformazione e ai primi acquirenti di latte, prodotto idoneo alla produzione di derivati.

**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:** 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.

Allo stato 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.

**Primo acquirente:** impresa o associazione che acquista latte dai produttori, come definito nel DM del 26 agosto 2021, pubblicata su GURI n. 235 del 1/10/21.

**Impresa di trasformazione:** soggetto identificato e in possesso del riconoscimento di idoneità per la lavorazione del latte crudo ovino e/o caprino destinato alla produzione di derivati.

**Marchio QS:** marchio Collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana che viene rilasciato ai prodotti conformi e deve essere apposto nelle confezioni o nelle etichette o sulla *pelure* dei formaggi.

**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 del produttore da cui proviene la materia prima.

**Verifiche di controllo:** verifiche relative l’accertamento, su base documentale e *in loco*, dell’effettiva sussistenza di quanto riportato nelle dichiarazioni rilasciate dai soggetti sottoposti a controllo e di tutta la documentazione necessaria per la loro immissione nel sistema di controllo per “Latte crudo ovino, caprino e derivati”.

**Derivati da latte crudo ovino e/o caprino:** prodotti finiti conformi ai requisiti disciplinati e alle prescrizioni derivanti dall’applicazione del QSPCLOCD, commercializzati in apposite confezioni recanti il Marchio QS come da Disciplinare.

**Commercializzazione:** la detenzione, il deposito e l’esposizione di latte ai fini della vendita al minuto esclusivamente al consumatore, nonché la vendita medesima.

### 5. SOGGETTI COINVOLTI

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (azienda di allevamento, primi acquirenti di latte e impresa di trasformazione), che partecipano alla realizzazione del “Latte crudo ovino, caprino e derivati” devono essere assoggettati ai controlli previsti dal presente QSPCLOCD.

Per l’accesso al sistema di controllo ogni soggetto interessato deve produrre all’APC specifica richiesta di adesione. La domanda deve essere completa della documentazione accessoria secondo quanto previsto dal QSPCLOCD, deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti o da un loro delegato e trasmessa all’APC.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 1 del 04/03/2022	Disciplinare DDG n. 2071 03/07/2020	Pagina 7 di 12
-----------------	---------------------------	-------------------------------------	----------------

Con l'atto della presentazione all'APC della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del QSPCLOCD ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini dell'ottenimento del marchio QS per “Latte crudo ovino, caprino e derivati”.

### ***5.1 Presentazione della domanda e adesione al sistema dei controlli***

Ricevuta la domanda e la documentazione, l'APC verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene comunicato al richiedente un'integrazione documentale secondo quanto necessario da inviare entro 15 giorni dall'avvenuta notifica.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni lavorativi l'APC, dispone l'esecuzione della verifica iniziale ai fini del riconoscimento.

### ***5.2 Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo***

Nel corso della verifica iniziale di controllo (**MOD. 4**) l'APC verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente. I riscontri della verifica vengono riportati in apposito modulo (**MOD. 5**) in doppia copia di cui una verrà rilasciata all'operatore.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per l'**azienda di allevamento**: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale (**MOD. 1 e allegato 1**) e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, in particolare: 1. razze da latte allevate, 2. presenza di marche auricolari, 3. tenuta del registro aziendale di stalla con carico e scarico degli animali, 4. tecniche di allevamento, 5. tecniche di alimentazione, 6. trattamenti farmacologici, 7. tracciabilità dell'allevamento, 8. tenuta del registro produzione latte, 9. attuazione delle norme che regolamentano la mungitura manuale, 10. verifica della funzionalità periodica degli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio del latte, 11. impegno a predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal disciplinare e dal presente QSPCLOCD (**Allegati 2-2 bis-3-4 al MOD. 1**);
- per le **imprese di trasformazione e primi acquirenti di latte**: alla domanda (**MOD. 2**) dovrà essere allegato l'elenco dei produttori fornitori di latte QS (**Allegato 1 MOD. 2**). Inoltre, la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la raccolta, il ricevimento, lo stoccaggio e la lavorazione del latte idoneo alla produzione di derivati destinati all'ottenimento del marchio QS e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto (**Allegato 2 e 3 MOD. 2**).

Le imprese di trasformazione devono allegare alla domanda una scheda-prodotto (**MOD. 3**) in quanto sono tenuti a dichiarare all'APC le tipologie di derivati che intendono produrre in conformità al Disciplinare e al presente Piano dei Controlli.

I primi acquirenti latte devono allegare l'attestazione di riconoscimento della regione competente per territorio e relativo inserimento nella banca dati SIAN.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 1 del 04/03/2022	Disciplinare DDG n. 2071 03/07/2020	Pagina 8 di 12
-----------------	---------------------------	-------------------------------------	----------------

### 6. VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO

Il riconoscimento rimane valido fino a quando sussistono tutti i requisiti ed elementi richiesti dal disciplinare di produzione e l'osservanza di quanto disciplinato dal piano dei controlli, fatti salvi i casi di sospensione, revoca o recesso volontario del soggetto richiedente.

#### 6.1 *Variazioni delle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema*

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura o in caso di variazioni relative all'ubicazione degli allevamenti, alla razza da latte allevata, alle attrezzature utilizzate in caseificio, etc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo fossero oggetto di variazioni, tutti gli operatori sono tenuti a darne comunicazione scritta all'APC, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento. L'APC, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare un'ulteriore visita di controllo e/o richiedere delle integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

#### 6.2 *Rinuncia o cessazione dell'attività*

Nei casi in cui un operatore riconosciuto per la denominazione “QS” intenda recedere dal sistema di controllo deve trasmettere all'APC, tramite pec, la comunicazione di recesso.

Il recesso dal sistema regolamentato può avvenire in qualsiasi momento dell'anno e comunque, solo per fini amministrativi, l'uscita dal sistema deve essere comunicata entro e non oltre il 31 dicembre dell'anno in corso. Le notifiche di recesso pervenute oltre tale data comportano l'obbligo, da parte degli operatori, di pagamento della quota *fissa* annuale così come prevista dal tariffario.

Qualora tale operatore intenda riprendere l'attività di certificazione, sarà necessario ripetere l'iter di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a:

- sospendere la commercializzazione del latte e/o dei derivati con la dicitura QS;
- sospendere l'utilizzo delle etichette/confezioni e di tutti documenti nei quali compaiono i riferimenti al marchio QS.

### 7. REQUISITI DI CONFORMITÀ

Il disciplinare di produzione del Marchio Collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana, pubblicato nella *GURI 17-7-2020 - PARTE I n. 39, DECRETO 3 luglio 2020 - Approvazione della Regola tecnica relativa al disciplinare di produzione “Latte crudo ovino, caprino e derivati”*, è consultabile all'indirizzo <http://www.gurs.regione.sicilia.it/Gazzette/g20-39/g20-39.pdf>

Si riportano, di seguito, i requisiti di conformità da rispettare nella produzione del “Latte crudo ovino, caprino e derivati”.

#### 7.1 *Identificazione e rintracciabilità*

Al fine di soddisfare le disposizioni previste dalla norma 22005:2008 sulla rintracciabilità nelle filiere agroalimentari, l'**azienda di allevamento** è tenuta a: stilare un piano di autocontrollo e a



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 1 del 04/03/2022	Disciplinare DDG n. 2071 03/07/2020	Pagina 9 di 12
-----------------	---------------------------	-------------------------------------	----------------

documentare, mediante registrazioni tutta l'attività aziendale: il carico e scarico degli animali in stalla, la tipologia di alimentazione degli animali da latte (**Allegato 3 MOD. 1**), tenendo conto di tutti gli alimenti non ammessi dal disciplinare di produzione; è tenuta a verificare, da appositi certificati del fornitore che il valore dell'aflatossina B1 nei mangimi non deve essere superiore a 3µg/kg e che il valore dell'aflatossina B1 nelle materie prime non deve essere superiore a 10µg/kg (in caso di produzione aziendale la verifica dell'aflatossina dovrà essere effettuata in autocontrollo), tenere aggiornato un piano di razionamento, tracciare gli animali da cui è stato raccolto il latte e i quantitativi di latte crudo QS raccolti ed immessi sul mercato (**Allegato 4 MOD. 1**) e a notificare gli eventuali trattamenti farmacologici (**Allegato 5 MOD. 1**).

L'azienda di allevamento che immette latte QS sul mercato deve garantire che in ciascuna fase di trasporto dall'azienda di allevamento all'impresa di trasformazione, il latte crudo QS non deve essere mescolato con latte crudo di origine diversa; che il latte raccolto e consegnato non deve superare le 4 mungiture; che il latte deve essere consegnato all'impresa di trasformazione entro e non oltre le 12 ore dalla fine dell'ultima mungitura e che non ha subito processi fisici, chimici e termici prima della consegna all'impresa di trasformazione.

A tale scopo deve produrre apposita documentazione (**MOD. 6**) da consegnare al Responsabile del primo acquirente di latte o dell'impresa di trasformazione.

Nel caso in cui l'azienda di allevamento trasferisse il latte, anziché direttamente all'impresa di trasformazione, al primo acquirente di latte, quest'ultimo è tenuto a garantire che in ciascuna fase di trasporto all'impresa di trasformazione, il latte crudo QS non deve essere mescolato con latte crudo di origine diversa; che il latte deve essere consegnato all'impresa di trasformazione entro e non oltre le 12 ore dalla fine dell'ultima mungitura e che non ha subito processi fisici, chimici e termici prima della consegna all'impresa di trasformazione.

A tale scopo deve produrre apposita documentazione (**MOD. 6 bis**) da consegnare al Responsabile dell'impresa di trasformazione.

Anche l'**impresa di trasformazione** e i **primi acquirenti di latte** sono tenuti ad applicare un piano di autocontrollo, tracciare l'identificazione, la provenienza e la segregazione del latte crudo QS (**Allegato 2 MOD. 2**), tenere un registro di carico e scarico per tipologia di prodotto (**Allegato 3 MOD. 2**) e documentare, relativamente alla scheda-prodotto, per le imprese di trasformazione, eventuali altri ingredienti certificati QS rispetto a quelli di diversa origine (**Allegato 1 MOD. 3**).

Gli operatori dell'impresa di trasformazione devono dichiarare la tipologia di derivati che intendono produrre e garantire che il latte utilizzato, in conformità al Disciplinare di Produzione e al presente Piano dei Controlli, deve essere unicamente latte crudo QS; che il siero di latte, nei casi previsti, deve essere ottenuto unicamente da latte crudo QS; che la somma degli ingredienti, diversi dal latte, non certificati QS presenti nel prodotto, non può superare il limite massimo del 3% in peso riferito al momento della produzione del prodotto derivato (**MOD. 3**).

### 8. CONTROLLI

Per valutare la conformità al Disciplinare di Produzione e al presente Piano, i controlli sono suddivisi in:



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 1 del 04/03/2022	Disciplinare DDG n. 2071 03/07/2020	Pagina 10 di 12
-----------------	---------------------------	-------------------------------------	-----------------

- Controlli interni: corrispondenti ad attività di verifica, registrazione, misura e analisi di laboratorio svolte dall'**azienda di allevamento**, dall'**impresa di trasformazione** e dai **primi acquirenti di latte**, a fronte dei requisiti di conformità disciplinati (analisi in autocontrollo).  
Gli operatori sono tenuti a conservare tutta la documentazione (DDT, fatture, ecc.) e le registrazioni per un periodo minimo di 1 anno, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.
- Controlli esterni: attuati dall'APC, corrispondenti a verifiche, documentali e *in loco*, svolte sul *processo/strutture* degli operatori e a prove di laboratorio della materia prima.  
Gli operatori devono rendersi disponibili ai controlli, con o senza preavviso, che l'APC intende effettuare presso gli allevamenti e le strutture, per l'ottenimento del marchio QS.

### **8.1 Controlli a carico degli operatori**

Le aziende di allevamento per ottenere la certificazione “QS” devono effettuare in autocontrollo le analisi del latte crudo ovino e/o caprino e comunicare entro 10 giorni, dal campionamento, i risultati all'APC.

Le prove devono essere eseguite secondo le scadenze riportate in tabella e i valori del latte crudo di ovini e caprini devono rientrare entro i limiti disciplinati.

Criterio	Valore limite
Carica batterica a 30°C (ufc/ml) per il latte crudo destinato alla fabbricazione mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico	$\leq 300.000$ *
Carica batterica a 30°C (ufc/ml) per il latte crudo destinato a subire trattamenti termici	$\leq 1.000.000$ *
Aflatossina M1	$< 30$ ppt **
Grado di Protezione Antiossidante (GPA)	$\geq 5$ ***

\* Per la carica batterica media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno 2 prelievi/mese.

\*\* Per aflatossina effettuare almeno un prelievo annuale;

\*\*\* Effettuare almeno un prelievo semestrale.

Nel caso in cui gli animali da latte vengano sottoposti a trattamenti farmacologici, l'azienda di allevamento è tenuta ad effettuare e comunicare all'APC quanto segue:

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



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 1 del 04/03/2022	Disciplinare DDG n. 2071 03/07/2020	Pagina 11 di 12
-----------------	---------------------------	-------------------------------------	-----------------

Le **imprese di trasformazione** e i **primi acquirenti di latte** avranno cura di fornire evidenza oggettiva che il latte, ricevuto e destinato alla produzione di derivati QS, presenti i requisiti di conformità e comunicare tempestivamente all'APC eventuali non conformità emerse, relative alle modalità di gestione.

L'operatore dell'impresa che acquista latte crudo ovino e/o caprino QS da una o più aziende di allevamento deve verificare:

1. la presenza dell'azienda di allevamento nell'elenco trasmesso all'APC;
2. la correttezza della procedura adottata dall'azienda di allevamento;
3. la corretta identificazione del latte in entrata.

### **8.2 Controlli a carico dell'APC**

L'APC, al fine di valutare la conformità delle produzioni, stabilisce che ciascun operatore riceva, il primo anno, **due (2)** visite di controllo: **la prima** (entro 15 giorni dalla presentazione della richiesta) per accertare la completezza di quanto dichiarato nella domanda di adesione e rilasciare il riconoscimento per l'avvio dell'attività; **la seconda di sorveglianza** (nell'arco dell'anno) per garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati e il mantenimento della rintracciabilità della materia prima e del prodotto (controlli documentali inerenti la tracciabilità e le analisi in autocontrollo effettuate dagli operatori).

Negli anni successivi l'APC effettuerà **una (1)** sola visita di controllo l'anno per accertare la congruità dell'applicazione del disciplinare di produzione.

L'APC effettuerà prove di laboratorio nel latte, nei mangimi e nelle materie prime sui parametri definiti nel disciplinare presso le aziende nell'ambito delle verifiche ispettive di sorveglianza e in tutti i casi che riterrà opportuni.

In particolare, per quanto riguarda i requisiti latte “crudo” e “ovino e/o caprino”, in base alla valutazione del rischio, l'APC si riserva la possibilità, prelevando il latte direttamente dalla vasca di raccolta presso l'azienda, di effettuare i seguenti controlli:

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

Per quanto concerne la presenza di grassi animali nei mangimi, l'APC effettuerà un campionamento (1/anno) di mangime, direttamente dalla mangiatoia, sul 33% + 1 degli operatori iscritti al sistema di certificazione QS, e lo sottoporrà all'analisi del colesterolo per verificare l'eventuale aggiunta di grassi animali. In tal modo, tutte le aziende saranno controllate, per il suddetto requisito, almeno una volta nel triennio, con la possibilità di essere ricontrollate ogni anno.

Tutte le analisi di controllo sui campioni dall'APC saranno effettuate presso laboratori accreditati in conformità alla norma ISO 17025 per la specifica prova richiesta.



## PIANO DEI CONTROLLI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”

CORFILCARNI GCC	PDC Rev. 1 del 04/03/2022	Disciplinare DDG n. 2071 03/07/2020	Pagina 12 di 12
-----------------	---------------------------	-------------------------------------	-----------------

L'APC disporrà, inoltre, l'esecuzione di verifiche supplementari in caso di indebiti ritardi nella comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta dall'esame dei dati comunicati emergano dubbi circa la conformità del prodotto o del processo produttivo.

Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare prodotti/processi non conformi l'operatore verrà momentaneamente sospeso fino al ripristino delle condizioni disciplinate.

### 9. CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ

L'allevamento, il primo acquirente di latte e l'impresa di trasformazione a seguito di esito positivo della verifica iniziale ricevono il certificato di conformità e, qualora autorizzate al confezionamento, possono etichettare il latte a marchio QS.

Nel caso in cui il latte venga trasferito dall'allevatore e/o dal primo acquirente di latte a successiva azienda di trasformazione per il confezionamento, il prodotto dovrà essere etichettato dall'allevatore e/o dal primo acquirente di latte come “idoneo a marchio QS”.

Nelle successive verifiche di sorveglianza dovranno dimostrare il mantenimento della conformità ai requisiti.

Il certificato verrà rilasciato entro 10 giorni, dal giorno successivo alla visita di controllo di prima certificazione.

Il gruppo di verifica, effettuato il controllo, invierà il rapporto di audit all'APC (**MOD. 7**) che valuterà gli esiti dell'ispezione e delibererà sul rilascio del certificato (**MOD. 8 o MOD. 9**).

Copia del rapporto di audit, firmato dal responsabile del gruppo di verifica (RGV) verrà rilasciato all'operatore al termine dell'audit.

Nel caso in cui dovessero essere rilevate non conformità nel prodotto, il lotto dello stesso dovrà essere escluso dal circuito QS e l'operatore dovrà intraprendere opportune azioni correttive (**MOD. 9**) atte al ripristino delle condizioni di conformità.

### 10. ETICHETTATURA

L'etichetta o la confezione di ciascun prodotto ottenuto in conformità al disciplinare e al presente QSPCLOCD devono contenere le indicazioni previste dalle norme vigenti. Il marchio QS della Regione Sicilia deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette o sulla *pelure* dei formaggi aggiungendo le seguenti diciture:

**Per il latte:**

Filiera latte ovino e/o caprino a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana

**Per i derivati:**

Prodotto ottenuto da latte ovino e/o caprino a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana.