

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 1 di 19

	S.P. 25 km 5 Ragusa Mare 97100 Ragusa C.F.: 92014370883, P.I.: IT01116410885
--	--

	Piano dei Controlli "Latte crudo vaccino e derivati" <i>"Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana"</i>
---	---

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				 CoRiLaC CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA AGROALIMENTARE RAGUSA
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 2 di 19

Rev.	Data	Descrizione della Revisione	Redazione	Verifica	Approvazione
0	31.10.2024	Prima emissione	<i>Dott.ssa Stefania La Terra</i>	<i>Dott. Mario Manenti</i>	<i>Comitato di Certificazione</i>

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				 CoRiLaC CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA AGROALIMENTARE RAGUSA
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 3 di 19

Sommario

Premessa	4
1 Principale normativa di riferimento	5
2 Termini e definizioni	5
3 Scopo e campo di applicazione	7
4 Soggetti coinvolti	7
4.1 Presentazione della domanda e adesione al sistema dei controlli	7
4.2 Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo	8
5 Validità del riconoscimento	8
5.1 Variazioni delle situazioni di riconoscimento e mantenimento nel sistema	8
5.2 Rinuncia o cessazione dell'attività	9
6 Requisiti di conformità	9
6.1 Identificazione e rintracciabilità	9
7 Controlli	10
7.1 Controlli a carico degli operatori	10
7.2 Controlli a carico dell'OdC	11
8 Certificazione di conformità	12
9 Etichettatura	13
ALLEGATI	14

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 4 di 19

Premessa

La Regione Sicilia con il Marchio - Qualità Sicura Garantita, 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 pubblicato in: Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE DELLA REGIONE SICILIANA (p. I) n. 7 del 7 febbraio 2020 (n. 4), 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**
- **Etichettatura del prodotto**
- **Allegato 1 - Scheda-prodotto**
- **Sistema di controllo**

Oltre agli elementi su 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'ODC 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'ODC. 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'ODC.

PdC QS LCVD	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 5 di 19

1 Principale normativa di riferimento

- 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. 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.
- 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. 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.
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- Reg. (UE) n.1169/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065, Requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

2 Termini e definizioni

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati dal Disciplinare di Produzione del "Latte crudo vaccino e derivati", in accordo con le modalità previste dal PdC QS LCVD ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità. I controlli si effettuano attraverso specifiche verifiche eseguite dal personale dell'OdC.
Autocontrollo	Verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del "Latte crudo vaccino e derivati", per le attività svolte presso i propri siti produttivi.
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli.

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				 CoRiLaC CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA AGROALIMENTARE RAGUSA
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 6 di 19

Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
Bovine sottoposte a controllo	Vacche presenti in allevamento da almeno due mesi (sia nella fase di lattazione che in quella di asciutta) e tutte le manze gravide a partire dal settimo mese di gestazione.
Organismo di controllo (OdC)	Organismo che accerta la conformità del prodotto ai requisiti disciplinati e alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del Piano di Controllo (PdC QS LCVD). Per il "Latte crudo vaccino e derivati" tale OdC è il CoRFiLaC.
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. 29 del 23/01/2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Regione Siciliana.
Certificazione 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.
Richiedente	Soggetto che richiede all'ODC l'adesione al sistema di certificazione per l'ottenimento del Marchio Garantito QS.
Soggetto riconosciuto	Soggetto facente parte della filiera produttiva del "Latte crudo vaccino e derivati" riconosciuto idoneo a essere inserito nel sistema di controllo e certificazione.
Azienda di allevamento	Soggetto identificato e in possesso dei requisiti specifici che produce "Latte crudo vaccino" e che potrà fornire all'impresa di trasformazione latte idoneo alla produzione di derivati.
Impresa di trasformazione	Soggetto identificato e in possesso del riconoscimento di idoneità per la lavorazione del latte crudo vaccino 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 vaccino e derivati".
Latte crudo vaccino e derivati	Prodotti finiti conformi ai requisiti disciplinati e alle prescrizioni derivanti dall'applicazione del PdC QS LCVD, commercializzati in apposite confezioni recanti il Marchio QS come da Disciplinare.

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 7 di 19

3 Scopo e campo di applicazione

Il presente PdC QS LCVD ha la finalità di identificare tutti i requisiti applicabili e disciplinati della filiera di produzione del latte crudo vaccino e dei suoi derivati e verrà applicato a tutte le fasi di allevamento, mungitura compresa, di bovine in lattazione.

Il latte vaccino 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 diverso grado di stagionatura, yogurt, latti fermentati, ecc.);
- gelati.

La specificità del latte crudo vaccino 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.

4 Soggetti coinvolti

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (azienda di allevamento e impresa di trasformazione), che partecipano alla realizzazione del "Latte crudo vaccino e derivati" devono essere assoggettati ai controlli previsti dal presente PdC QS LCVD.

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

Con l'atto della presentazione all'OdC della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del PdC QS LCVD ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini dell'ottenimento del marchio QS per "Latte crudo vaccino e derivati".

4.1 Presentazione della domanda e adesione al sistema dei controlli

Ricevuta la domanda e la documentazione, l'OdC 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'OdC, dispone l'esecuzione della verifica iniziale ai fini del riconoscimento.

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				 CoRiLaC CONSORZIO RICERCA FI LIERA LATTIERO-CASEARIA AGROALIMENTARE LAGUSA
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 8 di 19

4.2 Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo

Nel corso della verifica iniziale di controllo (MOD 13 QSV) l'OdC 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 14 QSV) 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 QSV) e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati.

In particolare:

- 1 razze da latte allevate,
- 2 tenuta del passaporto digitale,
- 3 presenza di marche auricolari,
- 4 tenuta del registro aziendale di stalla con carico e scarico degli animali,
- 5 tecniche di allevamento,
- 6 tecniche di alimentazione,
- 7 trattamenti farmacologici,
- 8 tracciabilità dell'allevamento,
- 9 tenuta del registro produzione latte,
- 10 impegno a predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal disciplinare e dal presente PdC QS LCVD (MOD 2 QSV, MOD 3 QSV, MOD 4 QSV).

- **per le imprese di trasformazione:** alla domanda (MOD 7 QSV) dovrà essere allegato l'elenco dei produttori fornitori di latte QS (MOD 8 QSV). 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 (MOD 9 QSV).

Le imprese di trasformazione, devono allegare alla domanda una scheda-prodotto (MOD 11 QSV) in quanto sono tenuti a dichiarare all'OdC le tipologie di derivati che intendono produrre in conformità al Disciplinare e al presente Piano dei Controlli.

5 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 casi di sospensione, revoca o recesso volontario del soggetto richiedente.

5.1 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

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 9 di 19

variazioni, tutti gli operatori sono tenuti a darne comunicazione scritta all'OdC, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento. L'OdC, 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.

5.2 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'OdC, via pec (**dop@pec.corfilac.it**) 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.

6 Requisiti di conformità

Il disciplinare di produzione del Marchio Collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana, è pubblicato nel Supplemento ordinario alla GAZZETTA UFFICIALE DELLA REGIONE SICILIANA (p. I) n. 7 del 7 febbraio 2020 (n. 4) ed è consultabile all'indirizzo:

<http://www.gurs.regione.sicilia.it/Gazzette/g20-07o/g20-07o.pdf>

Si riportano, di seguito, i requisiti di conformità da rispettare nella produzione del "Latte crudo vaccino e derivati".

6.1 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 documentare, mediante registrazioni tutta l'attività aziendale: il carico e scarico degli animali in stalla, la tipologia di alimentazione delle bovine da latte (MOD 3 QSV), tenendo conto di tutti gli alimenti non ammessi dal disciplinare di produzione; è tenuta a verificare, da apposito certificato da parte dei fornitori di mangimi, che il valore dell'aflatossina B1 non deve essere superiore a $3\mu\text{g/kg}$, tenere aggiornato un piano di razionamento, tracciare le bovine da cui è stato raccolto il latte e i quantitativi di latte crudo QS raccolti ed immessi sul mercato (MOD 4 QSV) e a notificare gli eventuali trattamenti farmacologici (MOD 5 QSV).

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

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				 CoRiLaC CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA AGROALIMENTARE RAGUSA
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 10 di 19

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 ha non subito processi fisici, chimici e termici prima della consegna all'impresa di trasformazione.

A tale scopo deve produrre apposita documentazione (MOD 6 QSV) da consegnare al Responsabile o suo delegato dell'impresa di trasformazione.

Anche l'impresa di trasformazione è tenuta ad applicare un piano di autocontrollo, tracciare l'identificazione, la provenienza e la segregazione del latte crudo QS (MOD 9 QSV), tenere un registro di carico e scarico per tipologia di prodotto (MOD 10 QSV) e documentare, relativamente alla scheda-prodotto, eventuali altri ingredienti certificati QS rispetto a quelli di diversa origine (MOD 12 QSV).

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 11 QSV).

7 Controlli

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

- Controlli interni: corrispondenti ad attività di verifica, registrazione, misura e analisi di laboratorio svolte dall'azienda di allevamento e dall'impresa di trasformazione, 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'OdC, 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'OdC intende effettuare presso gli allevamenti e le strutture, per l'ottenimento del marchio QS.

7.1 Controlli a carico degli operatori

Le aziende di allevamento per ottenere la certificazione "QS" devono effettuare in autocontrollo le analisi del latte crudo vaccino e comunicare entro 5 giorni, dal campionamento, i risultati all'OdC. Le prove devono essere eseguite secondo le scadenze riportate in tabella e i valori del latte devono rientrare entro i limiti disciplinati.

Criterio	Valore limite
Residuo secco magro	≥ 8,5% *

PdC QS LCVD	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 11 di 19

Tenore di cellule somatiche (n/ml)	≤ 250.000 **
Carica batterica a 30°C (ufc/ml)	< 30.000 ***
Aflatossina M1	< 40 ppt *
Rapporto acidi grassi omega 6/omega 3	≤ 4 ****

* Effettuare almeno un prelievo mensile

** Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di tre mesi, con almeno due prelievi al mese.

*** Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

**** Effettuare almeno un prelievo semestrale.

Nel caso in cui le bovine da latte vengono sottoposte a trattamenti farmacologici l'azienda di allevamento è tenuta ad effettuare e comunicare all'OdC nell'apposito modulo MOD 5 QSV.

Le imprese di trasformazione 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'OdC eventuali non conformità emerse, relative alle modalità di gestione.

L'operatore dell'impresa che acquista latte crudo vaccino QS da uno o più aziende di allevamento deve verificare:

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

7.2 Controlli a carico dell'OdC

L'OdC, 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'OdC effettuerà una (1) sola visita di controllo l'anno per accertare la congruità dell'applicazione del disciplinare di produzione.

L'ODC effettuerà prove di laboratorio nel latte e nei mangimi sui parametri definiti nel disciplinare presso le aziende nell'ambito delle verifiche ispettive di sorveglianza e in tutti i casi che riterrà opportuno verificare la qualità della materia prima.

In particolare, per quanto riguarda i requisiti latte "crudo" e "vaccino", in base alla valutazione del rischio, l'OdC 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;

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				 CoRiLaC CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA AGROALIMENTARE RAGUSA
	PIANO DEI CONTROLLI "LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI"				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 12 di 19

- identificativo di specie, se presso le aziende di allevamento sono presenti altre specie, oltre quella bovina.

Per quanto concerne la presenza di grassi animali nei mangimi, l'OdC effettuerà un campionamento (1/anno) di mangime, direttamente dalla mangiatoia, sul 33 % + 1 degli operatori iscritti al sistema di certificazione QS, e lo sottoporà all'analisi del colesterolo per verificare l'eventuale aggiunta di grassi animali. L'OdC 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.

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

8 Certificazione di conformità

Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva l'OdC invia il contratto (MOD 17 QSV), provvede a dar corso alla successiva fase di valutazione della rispondenza a quanto dichiarato e trasmette il verbale di accettazione domanda (MOD 14 QSV) mediante il quale informa l'azienda circa il gruppo di valutazione proposto e i dettagli della verifica ispettiva

Il gruppo di verifica, effettuato il controllo, invierà il verbale della visita ispettiva all'OdC (MOD 14 QSV) che valuterà gli esiti della verifica ispettiva e delibererà sul rilascio del certificato di riconoscimento (MOD 16 QSV).

L'azienda di allevamento o l'impresa di trasformazione a seguito di esito positivo della verifica iniziale riceve il certificato di conformità e può etichettare il prodotto a marchio QS. Nelle successive verifiche di sorveglianza dovrà dimostrare il mantenimento della conformità ai requisiti.

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

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 18 QSV) atte al ripristino delle condizioni di conformità.

L'azienda di allevamento o l'impresa di trasformazione a seguito di esito positivo della verifica iniziale riceve il certificato di conformità e può etichettare il prodotto a marchio QS. Nelle successive verifiche di sorveglianza dovrà dimostrare il mantenimento della conformità ai requisiti.

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				 CoRiLaC CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA AGROALIMENTARE RAGUSA
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 13 di 19

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 della verifica ispettiva 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.

9 Etichettatura

L'etichetta o la confezione di ciascun prodotto ottenuto in conformità al disciplinare e al presente PdC QS LCVD 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 (Latte crudo vaccino a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana) e per i derivati (Prodotto ottenuto da latte crudo vaccino a marchio Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana).

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				 CoRiLaC CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA AGROALIMENTARE RAGUSA
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 14 di 19

ALLEGATI

Tabella 1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

Categoria di Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio requisito	Codice requisito	Riferimento Disciplinare
Azienda di allevamento	Scelta degli animali	Bovine da latte	A 01	Par.1 Pag.7
Azienda di allevamento	Separazione degli animali allevati	Registri di identificazione e tracciabilità degli animali	A 02	Par.2 Pag.7
Azienda di allevamento	Adeguatezza strutture e impianti	Idoneità strutture e impianti	A 03	Par.3 Pag.7
Azienda di allevamento	Tipologie e tecniche di Conduzione d'allevamento	Spazi e superfici idonee alla stabulazione fissa e libera.	A 04	Par.4 Pag.7
Azienda di allevamento	Tecniche di Alimentazione	Compilazione MOD 3 QSV	A 05	Par.5 Pag.7
Azienda di allevamento	Tecniche di Alimentazione	Conservare e fornire all'OdC fatture, cartellini e certificati idoneità del mangime e del foraggio acquistato. In particolare, verificare il Certificato del contenuto di aflatossina B1	A 06	Par.5 Pag.7
Azienda di allevamento	Tecniche di Alimentazione	Analisi a carico dell'OdC: colesterolo nel mangime. Soggetti controllati 33 %+1 degli operatori iscritti al sistema di certificazione QS (1 volta/anno)	A 07	Par.5 Pag.7
Azienda di allevamento	Trattamenti farmacologici	Esclusione latte bovine trattate. Analisi sostanze inibenti e invio all'ODC del risultato e MOD 5 QSV (vedi Piano Controlli 6.1 e 7.1)	A 08	Par.6 Pag.7
Azienda di allevamento	Mungitura e conservazione	Certificazione di avvenuta verifica	A 09	Par.7 Pag.9
Azienda di allevamento	Tracciabilità allevamento	Registri (MOD 2 QSV e MOD 4 QSV) e Piano di Autocontrollo	A 10	Par.8-9 Pag.9
Azienda di allevamento	Requisiti latte crudo vaccino	Analisi in autocontrollo (vedi Piano dei controlli 8.1 Controlli a carico degli operatori)	A 11	Par.10 Pag.10
Azienda di allevamento	Etichettatura marchio QS	Vedi PdC QS LCVD	A 12	Par. 6.2 PdC QS LCVD
Azienda di allevamento	Rinuncia o cessazione dell'attività	Vedi PdC QS LCVD	A 13	Par. 6.2 PdC QS LCVD
Impresa di trasformazione	Adeguatezza strutture e impianti	Idoneità strutture e impianti	T 01	Par.3 Pag.7
Impresa di trasformazione	Raccolta latte. Trasporto del latte Identificazione e tracciabilità latte. Identificazione fornitori.	Verifica corretta provenienza e adeguatezza gestione e documentazione fornitura latte da operatori iscritti nell'elenco delle aziende di allevamento QS (MOD 8 QSV) Presa in consegna del (MOD 6 QSV) compilato dall'azienda di allevamento per attestazione corretta procedura di raccolta	T 02	Par.11 Pag.10

PdC QS LCVD	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 15 di 19

		e trasporto		
Impresa di trasformazione	Materie prime	Derivati provenienti esclusivamente da Latte crudo vaccino e siero a marchio QS, totalità ingredienti diversi dal latte <3 %	T 03	Par.12 Pag.10
Impresa di trasformazione	Materie prime	Analisi a carico dell'OdC (vedi Piano dei controlli 8.2): fosfatasi alcalina; identificativo di specie	T 04	Par.12 Pag.10
Impresa di trasformazione	Tracciabilità e Piano di autocontrollo	Registri (MOD 9 QSV e MOD 10 QSV) e Piano di Autocontrollo	T 05	Par.13 e 14 Pag.10
Impresa di trasformazione	Etichettatura marchio QS	Detenere il marchio QS, avendo ricevuto da parte dell'OdC il certificato di conformità	T 06	Par.15 Pag.10
Impresa di trasformazione	Rinuncia o cessazione dell'attività	Vedi PdC QS LCVD	T 07	Par. 6.2 PdC QS LCVD

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazonedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				 CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA AGROALIMENTARE RAGUSA
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 16 di 19

Tabella 2. Classificazione delle non conformità e relativi trattamenti

Fase del processo (operatore)	ID	Categoria requisito adempimento	Codice requisito	NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC	Azione OdC
Azienda di allevamento	1	Scelta degli animali: Allevamento che non detiene bovine da latte	A 01	G	Soppressione del Marchio QS	Adeguamento condizioni disciplinate
Azienda di allevamento	2	Separazione degli animali allevati: Carenze documentali senza perdita della tracciabilità	A 02	L	Richiesta dall'ODC adeguamento e nuova verifica ispettiva supplementare qualora non fosse possibile risolvere le non conformità documentale	Integrazione e completamento documentale
		Separazione degli animali allevati: Carenze documentali con perdita della tracciabilità		G	Soppressione del Marchio QS	Adeguamento condizioni disciplinate, V.I. suppletiva
Azienda di allevamento	3	Adeguatezza strutture e Impianti: Condizioni non idonee al benessere animale	A 03	G	Esclusione latte da circuito QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Azienda di allevamento	4	Tipologie e tecniche di Conduzione d'allevamento: Spazi insufficienti	A 04	G	Esclusione latte da circuito QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Azienda di allevamento	5	Tecniche di Alimentazione: Registrazioni incomplete o inesatte senza pregiudizio della rintracciabilità	A 05	L	Notifica carenza e Richiesta adeguamento registrazioni	Adeguamento registrazioni
		Tecniche di Alimentazione: Registrazioni assenti e/o carenti (tali da perdere la tracciabilità)		G	Esclusione latte da circuito QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Azienda di allevamento	6	Tecniche di Alimentazione: Alimentazione non conforme e/o presenza in azienda di alimenti non conformi	A 06	G	Esclusione latte da circuito QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Azienda di allevamento	8	Tecniche di Alimentazione: Analisi Colesterolo mangime non conforme	A 07	G	Esclusione latte da circuito QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Azienda di allevamento	9	Trattamenti Farmacologici: Analisi effettuata ma mancata	A 08	L	Sospensione attività fino ad avvenuta	Invio comunicazione ODC

PdC QS LCVD	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell'agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				 CoRFiLaC CONSORZIO RICERCA FILIERA LATTIERO-CASEARIA AGROALIMENTARE RAGUSA
	PIANO DEI CONTROLLI "LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI"				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 17 di 19

		comunicazione OdC			comunicazione	
		Trattamenti Farmacologici: Analisi non effettuata			G Esclusione latte da circuiti QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	
Azienda di allevamento	10	Mungitura e Conservazione: Analisi non effettuata	A 09	G	Esclusione latte da circuiti QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Azienda di allevamento	11	Tracciabilità allevamento: Registrazioni ed applicazione incomplete o inesatte senza pregiudizio della rintracciabilità	A 10	L	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni/identi- ficazioni	Adeguamento registrazioni
		Tracciabilità allevamento: Registrazioni/identifica- zioni assenti e/o carenti (tali da perdere la tracciabilità)		G	Esclusione latte da circuiti QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Azienda di allevamento	12	Requisiti latte crudo Vaccino: Analisi effettuate ma mancata comunicazione OdC	A 11	L	Sospensione attività fino ad avvenuta comunicazione	Invio comunicazione ODC
		Requisiti latte crudo Vaccino: Analisi non effettuate		G	Esclusione latte da circuiti QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Azienda di allevamento	13	Etichettatura marchio QS: Etichetta non conforme	A 12	G	Esclusione latte da circuiti QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Azienda di allevamento	14	Rinuncia o cessazione dell'attività: Mancata comunicazione	A 13	G	Esclusione latte da circuiti QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Impresa di trasformazione	22	Adeguatezza strutture e Impianti: Strutture ed impianti non adeguati	T 01	G	Esclusione latte da circuiti QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Impresa di trasformazione	23	Raccolta latte. Trasporto del latte Identificazione e tracciabilità latte: Registrazioni imprecise (senza perdita di tracciabilità)	T 02	L	Notifica carenza e Richiesta adeguamento registrazioni/identi- ficazione	Avvio corretta procedura di registrazione e invio all'OdC di evidenza di adeguamento.
	24	Raccolta latte. Trasporto del latte Identificazione e tracciabilità latte: Fornitore non iscritto		G	Esclusione latte da circuiti QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate

PdC QS LCVD	CoRiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazonedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 18 di 19

		nell'elenco degli operatori controllati e/o documentazione assente o carente con perdita di tracciabilità. Mancata registrazione e presa in consegna del MOD 6 QSV				
Impresa di trasformazione	26	Materie prime: Latte e/o siero non QS e percentuale ingredienti non conforme	T 03	G	Esclusione latte da circuito QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Impresa di trasformazione	27	Materie prime: Fosfatasi negativa e/o presenza di latte ovicaprino o bufalino	T 04	G	Esclusione latte da circuito QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Impresa di trasformazione	31	Tracciabilità e Piano di autocontrollo: Registrazioni ed applicazione incomplete o inesatte senza pregiudizio della rintracciabilità	T 05	L	Notifica carenza e Richiesta adeguamento registrazioni/identificazione	Adeguamento registrazioni
		Tracciabilità e Piano di autocontrollo: Registrazioni/identificazioni assenti e/o carenti (tali da perdere la tracciabilità)		G	Esclusione latte da circuito QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Impresa di trasformazione	32	Etichettatura marchio QS: Etichetta non conforme	T 06	G	Esclusione latte da circuito QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate
Impresa di trasformazione	33	Rinuncia o cessazione dell'attività: Mancata comunicazione	T 07	G	Esclusione latte da circuito QS fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Adeguamento condizioni disciplinate

PdC QS LCVD	CoRFiLaC Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero-Casearia e dell’agroalimentare Sede legale ed operativa S.P. 25 Ragusa mare km 5, 97100 Ragusa RG CF: 92014370883, PI: IT01116410885 www.corfilac.it, certificazionedop@corfilac.it, dop@pec.corfilac.it				
	PIANO DEI CONTROLLI “LATTE CRUDO VACCINO E DERIVATI”				
	REVISIONE	N° 00	DATA	31.10.2024	Pagina 19 di 19

Tabella 3. Elenco moduli

Per le comunicazioni utilizzare la modulistica indicata, disponibile a tutti e scaricabile dal sito www.corfilac.it; l'invio deve essere esclusivamente in formato digitale (pdf, excel, ecc.) e attraverso posta elettronica agli indirizzi comunicati dall'OdC.

OPERATORE DELLA FILIERA	MODULISTICA	Descrizione
Azienda di allevamento	MOD 1 QSV	Richiesta di adesione/di recesso al sistema dei controlli di Conformità "Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana" AZIENDE DI ALLEVAMENTO
Azienda di allevamento	MOD 2 QSV	Registro produzione latte
Azienda di allevamento	MOD 3 QSV	Registro tracciabilità alimentazione bovina
Azienda di allevamento	MOD 4 QSV	Registro consegna latte
Azienda di allevamento	MOD 5 QSV	Trattamenti farmacologici: ricerca sostanze inibenti
Azienda di allevamento	MOD 6 QSV	Dichiarazione di responsabilità
Impresa di trasformazione	MOD 7 QSV	Richiesta di adesione/di recesso al sistema dei controlli di Conformità "Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana" IMPRESE DI TRASFORMAZIONE
Impresa di trasformazione	MOD 8 QSV	Elenco aziende di allevamento fornitrici di latte QS
Impresa di trasformazione	MOD 9 QSV	Registro raccolta latte
Impresa di trasformazione	MOD 10 QSV	Registro di carico e scarico (per tipologia di prodotto)
Impresa di trasformazione	MOD 11 QSV	Scheda prodotto
Impresa di trasformazione	MOD 12 QSV	Registro tracciabilità ingredienti/prodotto
Azienda di allevamento /Impresa di trasformazione	MOD 13 QSV	Questionario visita ispettiva QSV
Azienda di allevamento /Impresa di trasformazione	MOD 14 QSV	Verbale visita ispettiva "QSV"
Azienda di allevamento /Impresa di trasformazione	MOD 15 QSV	Verbale accettazione domanda "QSV"
Azienda di allevamento /Impresa di trasformazione	MOD 16 QSV	Certificato di riconoscimento "QSV"
Azienda di allevamento /Impresa di trasformazione	MOD 17 QSV	Accordo di certificazione "QSV"
Azienda di allevamento /Impresa di trasformazione	MOD 18 QSV	Modulo non conformità "QSV"