

TALEGGIO DOP
PIANO di CONTROLLO e CERTIFICAZIONE di PRODOTTO

1.	PREMESSA:	3
2.	SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE:	3
3.	PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO:	3
4.	TERMINI E DEFINIZIONI:	4
5.	ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE:	6
5.1.	Campo di Applicazione:	6
5.2.	Modalità di Accesso:	6
6.	PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO:	7
6.1.	Valutazione della Richiesta (Riesame della Domanda):	7
6.2.	Valutazione della Richiesta (Visita Iniziale):	7
6.3.	Lotto di Prova:	8
6.3.1.	Consistenza e dati da comunicare a OdC sul lotto di Prova:	8
6.3.2.	Controlli sul lotto di Prova:	8
6.4.	Riconoscimento dell'operatore:	9
7.	PROCEDURE DI MANTENIMENTO SUCCESSIVE IN CASO DI MODIFICHE:	9
8.	RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO:	10
8.1.	Recesso o Cessazione:	10
8.1.1.	Recesso/Cessazione dell'attività:	10
8.1.2.	Cancellazione d'ufficio da parte di OdC:	10
8.2.	Sospensione volontaria dell'attività (temporanea):	11
8.3.	Subentro di nuovo operatore:	11
9.	REQUISITI DI CONFORMITÀ:	11
10.	LINEE GUIDA PER I SOGGETTI PARTECIPANTI ALLA FILIERA TALEGGIO DOP:	13
10.1.	Produzione Latte (Allevatori):	13
10.2.	Ritiro, raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Raccoglitori Latte e Trasformatori):	14
10.3.	Trasformazione del latte (Trasformatori):	15
10.3.1.	Marchiatura e regolamentazione attività di compravendita prodotto fresco marchiato:	16
10.4.	Stagionatori:	17
10.4.1.	Regolamentazione attività di compravendita Taleggio DOP:	17
10.5.	Trasformatori/Stagionatori:	18
11.	INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A CERTIPRODOP:	18
12.	CONTROLLI DI CERTIPRODOP PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI:	19
12.1.	Controlli documentali:	19
12.1.1.	Valutazione della conformità delle etichette:	20
12.2.	Controlli ispettivi ordinari (VO):	20
12.2.1.	Entità dei controlli ispettivi ordinari (VO):	20



TALEGGIO DOP
PIANO di CONTROLLO e CERTIFICAZIONE di PRODOTTO
PdCCP/TAL (revisione 11/01/2023)

CertiProDop Srl
Via del Commercio, 29
26013 Crema (CR)
0373/229628 – info@certiprodot.it

12.2.2.	Numero dei controlli ispettivi ordinari (VO):	21
12.3.	Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari):.....	22
12.4.	Controlli fisici, analitici ed organolettici su Taleggio DOP:.....	22
12.4.1.	Certificazione a Campione:.....	22
12.4.2.	Notifica dei Risultati:	24
13.	REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA CERTIPRODOP:.....	25
13.1.	Verbale di Campionamento:	25
14.	REVISIONE DELL'ANALISI:.....	26
15.	NON CONFORMITÀ:.....	26
15.1.	Gestione delle NC rilevate in autocontrollo dagli operatori:	27
15.2.	Gestione delle NC rilevate da CertiProDop:	27
15.3.	Ricorsi:	28
16.	CLASSIFICAZIONE NON CONFORMITÀ E RELATIVI TRATTAMENTI:.....	29
17.	PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE:	39
18.	ELENCO DELLA MODULISTICA ALLEGATA:	40

1. PREMESSA:

Il Regolamento (UE) 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21/11/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della denominazione di origine protetta (DOP) o della indicazione geografica protetta (IGP) siano ottenuti in conformità al relativo Disciplinare e che detti requisiti siano controllati da Organismi di Controllo autorizzati dagli Stati membri.

CertiProDop Srl, quale Organismo di Controllo autorizzato per il formaggio a denominazione di origine protetta **Taleggio** ai sensi dell'articolo 53 della Legge Nazionale 128/98 così come sostituito dall'articolo 14 della Legge Nazionale n. 526/99, ha definito il presente documento (PdCCP/TAL) come guida per lo svolgimento delle attività di controllo della filiera e della denominazione.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle azioni direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione, cioè presso i propri siti produttivi, (azioni di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CertiProDop al fine di accertare la conformità del prodotto. Nel corso delle verifiche ispettive effettuate da CertiProDop presso i soggetti della filiera disciplinata saranno esaminate e valutate anche le registrazioni derivanti dalla specifica attività di autocontrollo dei soggetti, secondo quanto previsto dal presente PdCCP. A tal fine i soggetti riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile nel corso dell'attività di controllo agli ispettori incaricati da CertiProDop.

2. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE:

Il presente Piano dei Controlli (PdCCP), descrive l'insieme delle attività di controllo (documentali, ispettive, organolettiche ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera del **Taleggio DOP**, affinché venga garantito il rispetto del Disciplinare di Produzione e si applica a tutti i soggetti certificati: allevatori (A), raccoglitori latte (R), produttori di formaggio (T) e stagionatori (S).

3. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO:

- Reg. (UE) 1151/2012, del Parlamento europeo e del Consiglio del 21/11/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Reg. (UE) 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15/03/2017 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;
- Disciplinare di Produzione Taleggio DOP (GU C 72/12 del 14/02/2022);
- Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 12511 del 14/10/2013 che riconosce il Consorzio di Tutela Taleggio e lo legittima a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge Nazionale 526 del 21/12/1999;
- Legge Nazionale 128 del 24/04/1998 (Legge Comunitaria 1995-1997) relativa alle Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee con particolare riferimento all'articolo 53 (Controlli e vigilanza sulle denominazioni protette e sulle attestazioni di specificità), così come sostituito dall'articolo 14 della Legge 526 del 21/12/1999;

- Reg. (UE) 1169 del 25/11/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.
- D.Lgs 231 del 15/12/2017, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) 1169 del 25/11/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo Reg. (UE) 1169 del 25/11/2011 e della Direttiva 2011/91/UE del 13/12/2011, ai sensi dell'articolo 5 della Legge Nazionale 170 del 12/08/2016;
- D.Lgs 297 del 19/11/2004, recante Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CEE) 2081 del 14/07/1992, relativo alla protezione delle Indicazioni Geografiche e delle Denominazioni di Origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025 - Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065 - Requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi

4. 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 nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità.
- Visite ispettive: attività sistematiche e ripetitive di valutazione della conformità di prodotto.
- Visita Iniziale (VI): visita ispettiva effettuata su soggetti richiedenti l'ingresso in filiera atta a verificare la corrispondenza di quanto dichiarato in domanda, l'idoneità e la capacità di rispettare i requisiti del Disciplinare.
- Visita Ordinaria (VO): visita ispettiva effettuata su soggetti già certificati atta a verificare l'idoneità e il mantenimento dei requisiti del Disciplinare.
- Visita ispettive supplementari (VS): visita ispettiva effettuata in circostanze straordinarie come la verifica di chiusure di NC, segnalazioni di autorità ufficiali, modifiche sostanziali di impianti e processi produttivi.
- Autocontrollo: Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DOP, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel Disciplinare di Produzione.
- 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.
- Non conformità lieve (NC lieve): Non conformità che non pregiudica la certificabilità del prodotto stesso.
- Non conformità grave (NC grave): Non conformità che porta all'esclusione della materia prima e/o del prodotto finito dalla filiera certificata e che pregiudica la certificabilità del prodotto stesso.
- Azione correttiva: Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
- Autorità: Sono rappresentate dal MASAF (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza.
- Autorità di vigilanza: Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei prodotti Agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla DOP.

- OdC: Organismo di controllo autorizzato.
- Consorzio di Tutela: Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF, secondo quanto previsto dall'Articolo 14 della Legge 526 del 21/12/1999.
- Disciplinare di produzione: Documento i cui contenuti sono definiti dall'Articolo 7 del Reg. (UE) 1151 del 21/11/2012 e depositato presso il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la IG e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
- Denominazione di origine protetta (DOP): Definizione dell'articolo 5 del Reg. (UE) 1151 del 21/11/2012, cioè un prodotto originario di un luogo la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.
- Lotto di prova: Lotto di prodotto finito, ottenuto rispettando i parametri di processo previsti nel Disciplinare di Produzione per il formaggio Taleggio DOP sul quale l'ODC effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità.
- Aliquota di analisi (AA): aliquota o aliquote dei prelievi effettuati da CertiProDop nei controlli ordinari (VO), iniziali (VI) o supplementari (VS) da inviare al laboratorio di prima istanza.
- Aliquota di revisione (AR): aliquota dei prelievi effettuati da CertiProDop nei controlli ordinari (VO), iniziali (VI) o supplementari (VS) da conservare presso la propria sede ed utilizzare in caso di analisi di revisione.
- Aliquota di parte (AP): aliquota dei prelievi effettuati da CertiProDop nei controlli ordinari (VO), iniziali (VI) o supplementari (VS) da lasciare al soggetto.
- Rapporto di Prova (RdP): documento rilasciato da un laboratorio di analisi dopo determinazione di requisiti analitici di un campione.
- Produttore latte o Allevatore (A): Soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento bovino produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera del Taleggio DOP (Centri di raccolta latte e Caseifici).
- Raccoglitori latte (R): Soggetto riconosciuto che si interpone tra il produttore latte (A) ed il Caseificio trasformatore (T) nel flusso del latte destinato alla produzione del Taleggio DOP, ritirando latte idoneo alla DOP stessa e consegnandolo al trasformatore con o senza attività di stoccaggio.
- Produttore formaggio o Trasformatore (T): Soggetto riconosciuto che acquista latte da Raccoglitori latte (R) e/o lo raccoglie/ritira direttamente dai produttori latte (A) o da altri trasformatori per poi destinarlo alla trasformazione in Taleggio DOP.
- Stagionatore (S): Soggetto riconosciuto che svolge, per conto proprio o per conto terzi, l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come Taleggio DOP.
- Trasformatore/Stagionatore (T/S): Soggetto riconosciuto che svolge sia l'attività di trasformazione del latte come caseificio, sia l'attività di stagionatura del formaggio fresco.
- Comitato di Certificazione (CdC): Organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione.
- Certificazione di Conformità: Atto mediante il quale l'OdC dichiara che uno o più lotti di prodotto sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione.

- Certificato di riconoscimento: Atto mediante il quale l'OdC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori della filiera del Taleggio DOP.
- MASAF: Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste.
- ICQRF: Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari.
- SIAN: Sistema Informativo Agricolo Nazionale
- Banca Dati Nazionale di Vigilanza SIAN (BDV): base informativa comune attraverso la quale vengono raccolti e resi disponibili alle Autorità competenti i dati dell'attività di vigilanza svolta dagli OdC che eseguono attività di controllo nell'ambito delle produzioni di qualità.

5. ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE:

5.1. Campo di Applicazione:

Il presente paragrafo trova applicazione presso i soggetti per i quali è prevista la certificazione per l'ingresso nella filiera Taleggio DOP e che hanno le proprie unità operative ubicate all'interno della zona di origine (vedi paragrafo 9); in particolare: Allevatori (A), Trasformatori (T), Stagionatori (S), Trasformatori/Stagionatori (T/S). I Raccoglitori latte (R) possono avere la propria sede operativa esterna alla zona di origine.

5.2. Modalità di Accesso:

Tutti gli operatori della filiera, al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto ad indicazione Geografica, Taleggio DOP, devono presentare specifica richiesta a CertiProDop inoltrando apposita domanda utilizzando lo specifico modulo Richiesta di Accesso al Sistema di controllo DOM/TAL (Rev. 30/06/2022) utilizzabile per tutte le tipologie di soggetto. La domanda di accesso dovrà essere correlata dagli allegati in essa indicati.

La Richiesta di Accesso al Sistema di controllo può essere consegnata all'OdC attraverso le seguenti modalità:

- a) Direttamente dal soggetto richiedente.
- b) Dal Consorzio di Tutela riconosciuto, in nome e per conto dei propri soci.
- c) Solo per i produttori latte: dal trasformatore (T), dal trasformatore/stagionatore (T/S) o dal raccoglitore (R) a cui gli allevatori conferiranno il latte.

Con l'atto di presentazione della Richiesta di Accesso al Sistema di controllo DOM/TAL, ciascun soggetto:

- Accetta integralmente i contenuti del presente Piano di Controllo e Certificazione di Prodotto per Taleggio DOP.
- Si impegna a collaborare con l'OdC facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni.
- Si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema.

L'adesione al sistema, con gli impegni che comporta, si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale fino ad esplicita rinuncia del richiedente che dovrà essere comunicata direttamente all'OdC attraverso le modalità previste al paragrafo 8.1 del presente PdCCP/TAL.

6. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO:

6.1. Valutazione della Richiesta (Riesame della Domanda):

Ricevuta la domanda e la relativa documentazione ad essa allegata, CertiProDop riesamina la richiesta, verificando la completezza ed esattezza delle informazioni inserite entro 15 (quindici) giorni lavorativi dalla data di ricevimento. Dal riesame interno dell'OdC si possono verificare due differenti scenari:

- I. La domanda è conforme: previo pagamento della quota di inserimento prevista dal tariffario in vigore, CertiProDop pianifica una Verifica Iniziale (VI) presso la sede operativa del soggetto ai fini del riconoscimento. La VI sarà pianificata entro i successivi 15 (quindici) giorni lavorativi.
- II. La domanda non è conforme: CertiProDop invia al richiedente una comunicazione con la richiesta delle integrazioni documentali necessarie; la procedura di riconoscimento viene sospesa fino ad avvenuta ricezione delle informazioni richieste e della loro verifica.

6.2. Valutazione della Richiesta (Visita Iniziale):

Nel corso della verifica iniziale (VI) l'OdC controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della Verifica Iniziale saranno:

- a) Per i soggetti che effettuano attività di produzione latte o allevatori (A):
 - La sostanziale coerenza delle informazioni fornite attraverso la domanda iniziale (numero capi, capacità produttiva, capacità stoccaggio latte).
 - La sostenibilità della razione alimentare somministrata alle bovine in lattazione in funzione della propria capacità produttiva o dell'acquisto in zona DOP.
- b) Per i soggetti che effettuano attività di raccolta latte (R, T, T/S):
 - La disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio per il latte conforme alla DOP (raccolto in zona di origine) rispetto al latte non conforme.
 - L'adeguatezza dei sistemi in essere per l'identificazione e rintracciabilità della materia prima.
 - Lo stoccaggio del latte idoneo raccolto è consentito solo all'interno della zona di origine.
- c) Per i soggetti che effettuano attività di trasformazione latte (T, T/S):
 - La disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la raccolta, il ricevimento, lo stoccaggio e la lavorazione del latte idoneo e non idoneo alla produzione di Taleggio DOP.
 - L'adeguatezza dei sistemi in essere per l'identificazione e rintracciabilità del prodotto fresco.
 - La predisposizione di un lotto di prova (vedi paragrafo 6.3) che sarà sottoposto a verifiche di tipo chimico, fisico ed organolettico.
- d) Per i soggetti che effettuano attività di stagionatura (T/S, S):
 - La disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il rispetto dei requisiti del Disciplinare.
 - L'adeguatezza dei sistemi in essere per l'identificazione e rintracciabilità di Taleggio DOP.
 - La predisposizione di un lotto di prova (vedi paragrafo 6.3) che sarà sottoposto a verifiche di tipo chimico, fisico ed organolettico.

6.3. Lotto di Prova:

Il lotto di prova è un lotto di prodotto finito (stagionato o fresco), privo del marchio (quindi non commercializzabile all'interno del circuito tutelato), ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il Taleggio DOP; CertiProDop eseguirà i controlli previsti al fine di verificarne la conformità.

6.3.1. Consistenza e dati da comunicare a OdC sul lotto di Prova:

Il lotto di prova deve avere una consistenza minima di **6** forme, cioè il contenuto di una cassa. Le aziende che hanno fatto domanda di inserimento comunicano preventivamente a CertiProDop i seguenti dati:

- i. In caso di domanda come trasformatore (T):
 - data di produzione
- ii. In caso di domanda come trasformatore/stagionatore (T/S):
 - data di produzione
 - data di fine stagionatura di almeno 35 giorni dalla data di produzione
- iii. In caso di domanda come stagionatore (S):
 - nominativo del caseificio (già certificato) produttore del formaggio fresco da avviare a stagionatura
 - data di produzione del lotto di prova
 - data di fine stagionatura di almeno 35 giorni dalla data di produzione

6.3.2. Controlli sul lotto di Prova:

Nel corso della visita iniziale di riconoscimento verranno valutati i seguenti requisiti sul lotto di prova:

1. Forma: parallelepipedo quadrangolare a facce piane e scalzo dritto
2. Dimensioni: lato delle facce da 18 a 20 cm e altezza scalzo da 4 a 7 cm (per quanto riguarda l'altezza dello scalzo è ammessa una tolleranza pari a $\pm 10\%$ sui valori massimo e minimo)
3. Peso (rilevato alla fine del tempo minimo di stagionatura di 35 gg): variabile da 1,5 kg. a 2,5 kg
4. Crosta: spessore sottile, consistenza morbida, colore rosato naturale (colorimetro tristimolo $L \leq 77$; $a/b \geq 0,2$), presenza di microflora caratteristica. Nessun trattamento della crosta ammesso oltre a quello con acqua e sale (**amido** assente).
5. Pasta: struttura unita, occhiatura assente con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente; consistenza tendenzialmente compatta più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta
6. Colore pasta: da bianco a paglierino
7. Sapore: caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità, al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato
8. Caratteristiche chimiche (parametri legati alla produzione): grasso sulla sostanza secca minimo 48 g/100g di sostanza secca, fufosina massimo 14 mg/100g di proteina.
9. Caratteristiche chimiche (parametri legati alla stagionatura): sostanza secca minimo 46 g/100g, umidità massimo 54 g/100g.

I parametri elencati in precedenza sono da verificare in funzione del tipo di richiesta di ingresso in filiera:

- i. In caso di domanda come trasformatore (T):
 - Forma
 - Dimensioni
 - Caratteristiche chimiche legate alla produzione (grasso sul secco e fufosina)
- ii. In caso di domanda come stagionatore (S):
 - Forma
 - Dimensioni
 - Peso
 - Crosta
 - Pasta e suo colore
 - Sapore
 - Caratteristiche chimiche legate alla stagionatura (materia secca/umidità)
- iii. In caso di domanda come trasformatore/stagionatore (T/S) si valutano tutti i requisiti

Le verifiche analitiche, fisiche ed organolettiche di tipo distruttivo (pasta, colore pasta, sapore e caratteristiche chimiche) saranno verificate mediante apertura, prelievo e controllo di una singola forma. Le verifiche fisiche di tipo non distruttivo (forma, dimensioni, peso e crosta) saranno verificate su tutte le forme del lotto. Eventuali non conformità rilevate sul lotto di prova comportano la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova.

La mancata predisposizione, da parte dell'operatore, del lotto di prova al momento della visita iniziale (VI) non pregiudica l'inserimento del soggetto in filiera, ma esclusivamente la commercializzazione del prodotto.

6.4. Riconoscimento dell'operatore:

Al termine della Visita Iniziale (VI), dopo un riesame interno della documentazione e dopo aver ricevuto gli esiti analitici sul lotto di prova (se previsti), nel caso in cui non emergano situazioni di non conformità, CertiProDop procede, entro 15 giorni, alla convocazione di un Comitato di Certificazione (CdC). Questo esamina la documentazione e, qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare alla concessione, delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo elenco dei soggetti certificati. L'idoneità alla filiera Taleggio DOP sarà rilasciata per la tipologia richiesta in fase di domanda. L'operatore riceverà il Certificato di Conformità emesso da CertiProDop a formale riconoscimento dell'inserimento in filiera.

Della decisione assunta da parte del Comitato di Certificazione viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio Tutela Taleggio (solo per i soggetti per i quali è previsto), per gli atti conseguenti.

7. PROCEDURE DI MANTENIMENTO SUCCESSIVE IN CASO DI MODIFICHE:

Qualora le situazioni descritte nella Domanda e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad esempio variazioni strutturali degli impianti produttivi, dell'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax/mail/pec a CertiProDop)

– entro 6 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DO. Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte quelle modifiche che possono, potenzialmente, pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità di diritti e obblighi. Esempi di modifiche sono: variazioni strutturali degli impianti, organizzazione e/o anagrafica aziendale. CertiProDop svolgerà tutte le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere integrazioni e di effettuare verifiche ispettive supplementari (VS) finalizzate ad accertare il mantenimento dei requisiti minimi che hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da CertiProDop secondo il presente PdCCP.

8. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO:

8.1. Recesso o Cessazione:

La cessazione dell'attività può avvenire su richiesta diretta del soggetto o d'ufficio su iniziativa dell'OdC.

8.1.1. Recesso/Cessazione dell'attività:

L'operatore che intende cessare la propria attività e, quindi, uscire dal sistema dei controlli deve avvisare CertiProDop almeno 7 giorni lavorativi prima dell'evento. Il soggetto che abbia comunicato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti da CertiProDop; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento. La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità, delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti che abbiano chiari riferimenti al Taleggio DOP. Si precisa che i soggetti che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

8.1.2. Cancellazione d'ufficio da parte di OdC:

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dei soggetti certificati può essere effettuata da CertiProDop anche in assenza di notifica diretta, in particolare nei casi in cui un operatore riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione di Taleggio DOP (sia come prodotto finito che come materia prima) per almeno 24 mesi consecutivi (calcolati a partire dall'ultimo contributo effettuato). In questo caso particolare CertiProDop invierà una comunicazione scritta all'operatore informandolo di questa evenienza. Se, dopo 30 giorni solari, non verrà ricevuta alcuna risposta, l'OdC potrà procedere alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute dopo delibera del Comitato di Certificazione (CdC). Altri esempi di casi nei quali si può effettuare una cancellazione d'ufficio sono quelli derivanti dalla scoperta, a seguito di controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e lo stabilimento risulta dismesso, chiuso o abbandonato. Infine, in caso di operatore fallito, l'OdC può procedere d'ufficio alla cancellazione.

I soggetti che nel corso dell'ultimo anno solare non hanno contribuito alla realizzazione della DOP e che devono essere sottoposti a verifica ordinaria lo saranno lo stesso e verrà valutato, fino a dove è possibile, il

mantenimento dei requisiti strutturali e gestionali che ne hanno consentito l'ingresso in filiera. Nel caso in cui sia prevista un'attività di campionamento (sia diretta da parte di OdC, che di autocontrollo da parte del soggetto stesso) questa non verrà effettuata. Per le aziende soggette a campionamento che riprendessero la produzione dopo l'effettuazione della VO verrà organizzata una verifica supplementare nella quale si campegnerà il prodotto.

8.2. Sospensione volontaria dell'attività (temporanea):

L'operatore che intende sospendere temporaneamente la propria attività deve avvisare CertiProDop almeno 7 (sette) giorni lavorativi prima dell'evento. La ripresa, al termine del periodo di sospensione, dovrà essere comunicata in forma scritta almeno 15 (quindici) giorni prima indicando, eventualmente, se siano intervenute variazioni strutturali o altri cambiamenti potenzialmente influenti sullo stato di conformità di prodotti e processi. Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, CertiProDop effettuerà una visita ispettiva supplementare (VS) al fine di verificare il mantenimento delle condizioni operative che avevano permesso il rilascio della Conformità. Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività rimangono inseriti nel sistema di certificazione e sono tenuti a versare i costi annuali per la certificazione previsti.

8.3. Subentro di nuovo operatore:

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che si ha solamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali (impianti produttivi e gestione degli stessi) che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione (CdC). Nei casi in cui NON ci sia modifica del CUAA e/o vi sia solo la modifica della sede legale non è necessario il ricorso al CdC. In tutti gli altri casi, l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC.

9. REQUISITI DI CONFORMITÀ:

I requisiti di conformità che saranno verificati da CertiProDop per ciascun soggetto partecipante alla filiera Taleggio DOP (sia in fase di inserimento che in fase di mantenimento) sono riportati nelle tabelle successive (tabella 1):

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Codice Requisito	Riferimento Disciplinare
Allevatore/Produttore Latte	Ubicazione allevamento: province di BG, BS, CO, LC, CR, MI, LO, MB, PV, NO, VB, TV	A01	Articolo 3
	Autorizzazione sanitaria allevamento	A02	Articolo 4
	Identificazione e registrazione capi	A03	Articolo 5
	Identificazione e rintracciabilità latte	A04	Articolo 4
	Alimentazione bovine: almeno il 50% della sostanza secca dei mangimi somministrati deve provenire da zona origine	A05	Articolo 5

Tabella 1/A – Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione per Allevatori (A)

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Codice Requisito	Riferimento Disciplinare
Raccogliatore Latte	Ubicazione stabilimento (solo in caso di stoccaggio latte idoneo): province di BG, BS, CO, LC, CR, MI, LO, MB, PV, NO, VB, TV	R01	Articolo 3
	Autorizzazione Raccogliatore Latte	R02	Articolo 4
	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo (ritiro)	R03	Articolo 4
	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo (accettazione)	R04	Articolo 4
	Separazione fisica latte idoneo e non idoneo	R05	Articolo 4
	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo (stoccaggio)	R06	Articolo 4
	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo (vendita)	R07	Articolo 4
Trasformatore	Ubicazione stabilimento (caseificio): province di BG, BS, CO, LC, CR, MI, LO, MB, PV, NO, VB, TV	T01	Articolo 3
	Autorizzazione sanitaria stabilimento	T02	Articolo 4
	Identificazione e rintracciabilità latte (ritiro)	T03	Articolo 4
	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo (accettazione)	T04	Articolo 4
	Separazione fisica latte idoneo e non idoneo	T05	Articolo 4
	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo (stoccaggio)	T06	Articolo 4
	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo (vendita)	T07	Articolo 4
	Identificazione latte idoneo destinato a Taleggio	T08	Articolo 4
	Registrazione attività di trasformazione del latte	T09	Articolo 4
	Il latte utilizzato può essere crudo o pastorizzato	T10	Articolo 5
	Il lattoinnesto deve essere costituito da <i>Lactobacillus delbrueckii bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> in associazione.	T11	Articolo 5
	Può essere utilizzato un lattoinnesto naturale, ottenuto in azienda, oppure ottenuto da colture selezionate	T12	Articolo 5
	Coagulazione effettuata esclusivamente con caglio di origine animale, liquido, ottenuto da vitello o vitellone, anche in parti non proporzionali.	T13	Articolo 5
	Non è ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati	T14	Articolo 5
	Si effettuano più tagli della cagliata. Il primo taglio è seguito da una sosta in modo che il coagulo, iniziando la fase di spurgo acquisti maggiore consistenza, con i successivi si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola	T15	Articolo 5
	La cagliata viene distribuita negli stampi e durante la fase di formatura avviene la marchiatura di origine, su una faccia piana	T16	Articolo 5
	La matrice del logo è in materiale plastico ad uso alimentare composta da quattro cerchi disposti in forma quadrata (figura 1); nel cerchio in basso a sinistra compare il numero identificativo del caseificio produttore di Taleggio	T17	Articolo 4
	La stufatura può durare da un minimo di 8 ore ad un massimo di 16. La temperatura è mantenuta tra 20 e 28°C circa e l'umidità oltre l'80 %.	T18	Articolo 5
	Rivoltamento negli stampi	T19	Articolo 5
	Salatura a secco o in salamoia	T20	Articolo 5
	Caratteristiche fisiche del prodotto fresco: forma: parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto	T21	Articolo 2
	Caratteristiche fisiche del prodotto fresco: dimensioni lato delle facce da 18 a 20 cm	T22	Articolo 2
	Caratteristiche fisiche del prodotto fresco: dimensioni dello scalzo da 4 a 7 cm (ammessa tolleranza di ± 10%)	T23	Articolo 2
	Caratteristiche chimiche del prodotto fresco: grasso sulla sostanza secca minimo 48%, fufosina massimo 14 mg/100 g proteina	T24	Articolo 2
	Identificazione e rintracciabilità formaggio atto a divenire Taleggio DOP ceduto da avviare a stagionatura	T25	Articolo 4

Tabella 1/B – Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione per Raccoglitori Latte (R) e Trasformatori (T)



TALEGGIO DOP
PIANO di CONTROLLO e CERTIFICAZIONE di PRODOTTO
PdCCP/TAL (revisione 11/01/2023)

CertiProDop Srl
Via del Commercio, 29
26013 Crema (CR)
0373/229628 – info@certiprodot.it

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Codice Requisito	Riferimento Disciplinare
Stagionatore	Ubicazione stabilimento (magazzino stagionatura): province di BG, BS, CO, LC, CR, MI, LO, MB, PV, NO, VB, TV	S01	Articolo 3
	Autorizzazione sanitaria stabilimento	S02	Articolo 4
	Identificazione e rintracciabilità formaggio atto a divenire Taleggio DOP acquisito da avviare a stagionatura con presenza logo DOP Taleggio	S03	Articolo 4
	La matrice del logo è in materiale plastico ad uso alimentare composta da quattro cerchi disposti in forma quadrata (figura 1); nel cerchio in basso a sinistra compare il numero identificativo del caseificio produttore di Taleggio	S04	Articolo 4
	Per la stagionatura gli ambienti devono avere una umidità naturale o controllata oltre l'80 % e temperatura tra 1 °C e 6 °C.	S05	Articolo 5
	Il periodo di stagionatura si protrae non meno di 35 giorni,	S06	Articolo 5
	Durante la stagionatura la forma deve essere frequentemente rivoltata e trattata sulla crosta con una soluzione di acqua e sale al fine di mantenerla umida e morbida ed asportare le ife ottenendo quella colorazione caratteristica che contraddistingue il formaggio Taleggio DOP	S07	Articolo 5
	Caratteristiche del prodotto finito: forma: parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto	S08	Articolo 2
	Caratteristiche del prodotto finito: dimensioni lato delle facce da 18 a 20 cm	S09	Articolo 2
	Caratteristiche del prodotto finito: dimensioni dello scalzo da 4 a 7 cm (ammessa tolleranza di $\pm 10\%$)	S10	Articolo 2
	Caratteristiche del prodotto finito: peso variabile tra 1,5 kg e 2,5 kg al termine del periodo minimo di stagionatura	S11	Articolo 2
	Caratteristiche del prodotto finito: crosta con spessore sottile, consistenza morbida, colore rosato naturale ($L \leq 77$ a/b $\geq 0,2$ al colorimetro tristimolo), con presenza di microflora caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento della crosta oltre a quello con acqua e sale	S12	Articolo 2
	Caratteristiche prodotto finito: struttura pasta unita, occhiatura assente con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente; consistenza tendenzialmente compatta più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta	S13	Articolo 2
	Caratteristiche del prodotto finito: colore della pasta da bianco a paglierino	S14	Articolo 2
	Caratteristiche prodotto finito: sapore caratteristico, dolce, aromatico, equilibrata sapidità; al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato	S15	Articolo 2
	Caratteristiche chimiche prodotto finito: estratto secco minimo 46%, contenuto massimo di acqua del 54 %	S16	Articolo 2
	Il prodotto non può essere immesso al consumo qualora congelato o precedentemente congelato	S17	Articolo 2
	Confezionamento: in forme intere e/o pezzi con denominazione Taleggio DOP; incarti con logo CTT	S18	Articolo 8
	Identificazione e rintracciabilità Taleggio DOP venduto	S19	Articolo 4

Tabella 1/C – Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione per Stagionatori (S)

10. LINEE GUIDA PER I SOGGETTI PARTECIPANTI ALLA FILIERA TALEGGIO DOP:

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli devono predisporre un piano di autocontrollo aziendale dal quale devono risultare la modalità e le frequenze dei controlli fisici, organolettici ed analitici in atto per il rispetto dei requisiti elencati nella tabella 1.

10.1. Produzione Latte (Allevatori):

Ciascun allevatore, al fine di garantire l'idoneità del latte destinato a Taleggio DOP e della corretta tracciabilità delle forniture deve rendere disponibile adeguata documentazione che consenta di verificare:

- L'idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico/sanitari previsti dalla legislazione vigente.
- Il numero totale, la corretta identificazione e registrazione degli animali presenti nell'allevamento (registro di stalla secondo normativa vigente).

- Registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente (ad esempio DDT, fatture, scontrini giornalieri) dalla quale si possa desumere giornalmente la quantità di latte prodotta e conferita.
- Evidenza della corretta produzione e conservazione del latte, in accordo a quanto previsto dalle disposizioni normative in vigore (requisiti microbiologici del latte e temperature di stoccaggio).
- La conformità della razione alimentare e l'origine di foraggi, mangimi e concentrati (evidenze di acquisto di alimenti in zona ed evidenze della loro autoproduzione tramite fascicolo aziendale, contratti di affitto/comodato e dichiarazioni sostitutive del titolare).

Qualora parte dell'allevamento sia condotto senza il rispetto dei requisiti imposti dal disciplinare il latte non idoneo deve essere raccolto separatamente e conservato in appositi tank dedicati e identificati.

10.2. Ritiro, raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Raccoglitori Latte e Trasformatori):

Ciascun soggetto che raccoglie, stocca e vende latte, al fine di garantire l'idoneità del latte destinato a Taleggio DOP e della corretta tracciabilità delle forniture deve:

- Assicurarsi, contattando l'OdC, che eventuali nuovi allevatori dai quali intende acquistare/ritirare latte siano inseriti nel sistema di controllo e che, quindi, tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera Taleggio DOP.
- Predisporre ed aggiornare un elenco dei propri conferenti diretti che contenga almeno le seguenti informazioni minime:
 - ✓ ragione Sociale e indirizzo della sede operativa dell'allevatore;
 - ✓ codice riconoscimento rilasciato da autorità sanitaria regionale (ATS/ASL/ULSS);
 - ✓ codice identificativo OdC;

tale elenco va trasmesso all'Organismo di Controllo entro il 15 gennaio di ogni anno e ad ogni variazione.

- Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo (distinta raccolta latte o DDT); le registrazioni di raccolta del latte devono contenere almeno le seguenti informazioni minime:
 - ✓ l'allevamento e le relative quantità di latte acquisite;
 - ✓ la data e l'ora del ritiro;
 - ✓ l'identificazione del mezzo impiegato per il trasporto del latte;
 - ✓ la destinazione finale del latte;
 - ✓ dichiarazione di idoneità del latte con la frase "latte idoneo a Taleggio DOP" o diciture simili (comunque non fuorvianti).
- Tenere un registro di carico e scarico del latte dal quale si possano evidenziare le quantità entrate ed uscite giornalmente con il relativo conferente; nel caso in cui il soggetto effettui anche vendita di latte devono essere evidenti le quantità vendute e gli acquirenti (differenziando tra filiera ed extra filiera).
- Identificare eventuali serbatoi di stoccaggio latte, garantendo la separazione del latte idoneo da quello non idoneo: tenere registrazioni delle attività di stoccaggio latte (stoccaggio ammesso solo in zona DOP).

Precisazioni di carattere generale:

- I. CertiProDop provvede a comunicare ai soggetti acquirenti del latte i nominativi di propri conferenti incorsi in eventuali provvedimenti di sospensione o esclusione dal sistema;

- II. ogni qualvolta un conferente cessi o sospenda il conferimento, il centro di raccolta (R) o il trasformatore (T), deve tempestivamente informare l'OdC;
- III. qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante o carente al punto di compromettere la regolare tracciabilità del latte questo deve essere considerato come non idoneo alla filiera;
- IV. la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di latte va conservata e resa disponibile su richiesta degli ispettori CertiProDop.

10.3. Trasformazione del latte (Trasformatori):

Ciascun trasformatore, ai fini dell'idoneità del prodotto atto a divenire DOP, deve produrre e rendere disponibile per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze:

- Scheda di lavorazione/produzione che riporti o permetta di risalire almeno a queste informazioni minime:
 - ✓ data di lavorazione del latte;
 - ✓ quantità di latte lavorato;
 - ✓ serbatoio di provenienza del latte o idonea tracciabilità che consenta di risalire al giro di raccolta del latte attraverso la documentazione di consegna o stoccaggio;
 - ✓ tipo di fermento selezionato impiegato o lattoinnesto naturale ottenuto in azienda;
 - ✓ tipo di caglio impiegato;
 - ✓ parametri di lavorazione;
 - ✓ quantità di prodotto fresco ottenuto (in kg e/o forme);
 - ✓ lotto di produzione;
 - ✓ data di produzione.
- Registro di produzione Taleggio, solitamente su base mensile, che riporti le seguenti informazioni:
 - ✓ data di produzione;
 - ✓ lotto di produzione;
 - ✓ quantità di latte lavorato;
 - ✓ quantità di prodotto fresco ottenuta (in kg e/o forme) .
- Scheda di valutazione interna, riportante le evidenze degli autocontrolli fisici ed analitici effettuati nel corso dell'anno per verificare la conformità del prodotto fresco al Disciplinare di Produzione.
- Cartelli / Etichette, che permettano di identificare ed individuare le materie prime ed il prodotto finito in giacenza all'interno dello stabilimento; informazioni minime contenute:
 - ✓ tipo di prodotto;
 - ✓ lotto o data di produzione;
 - ✓ caseificio produttore (in caso di prodotto acquisito dall'esterno).
- Registro di scarico prodotto fresco, solitamente su base mensile come strumento di tracciabilità della cessione del prodotto fresco a stagionatori o trasformatori, che riporti le seguenti informazioni:
 - ✓ tipo di prodotto;
 - ✓ data di produzione;
 - ✓ lotto di produzione;
 - ✓ quantità di prodotto fresco ceduta (in kg e/o forme) ;

- ✓ acquirente finale.
- Registro o scheda di trattamento NC o reclami, supporto per la registrazione di tutte le non conformità accertate in autocontrollo o i reclami ricevuti da acquirenti e/o fornitori.

10.3.1. Marchiatura e regolamentazione attività di compravendita prodotto fresco marchiato:

La marchiatura di origine avviene durante la fase di formatura con l'apposizione di un contrassegno identificativo su una faccia piana (figura 1); tutti i marchi devono essere autorizzati dal Consorzio di Tutela. Tutto il formaggio atto a divenire Taleggio DOP deve essere marchiato all'origine e viene considerato come prodotto certificato. È ammessa la compravendita di prodotto fresco marchiato solo tra soggetti riconosciuti da OdC (trasformatori e stagionatori); il soggetto venditore deve accompagnare ciascuna fornitura di formaggio fresco con adeguata documentazione contenente almeno:

- ✓ identificazione del caseificio produttore;
- ✓ tipo di prodotto;
- ✓ quantità di prodotto (in kg e/o forme) ;
- ✓ data di produzione;
- ✓ lotto di produzione.

Il soggetto acquirente è tenuto a verificare l'idoneità della documentazione di accompagnamento, la presenza e idoneità del marchio sulla faccia piana e l'integrità delle forme.

Il logo della DOP Taleggio viene impresso su una faccia piana della forma dopo il secondo rivoltamento, prima della salatura affinché la relativa impronta risulti evidente anche nel formaggio maturo e quindi all'atto della sua immissione al consumo.

La matrice (dimensioni di 15,5 cm per 15,5 cm) è in materiale plastico ad uso alimentare composta da quattro cerchi disposti in forma quadrata in ognuno dei quali sono iscritte le seguenti lettere e numeri:

- nel 1° cerchio in alto a sinistra la lettera T;
- nel 2° cerchio in alto a destra la lettera T;
- nel 3° cerchio in basso a destra la lettera T;
- nel 4° cerchio in basso a sinistra il numero identificativo del caseificio produttore di Taleggio.

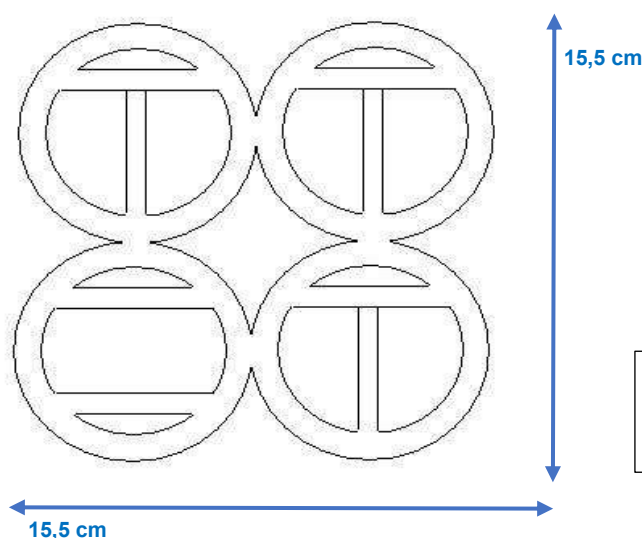


Figura 1
Matrice rappresentante il logo della DOP Taleggio in dimensioni reali 15,5 cm x 15,5 cm

10.4. Stagionatori:

Ciascun stagionatore, ai fini dell' idoneità del prodotto DOP, deve produrre e rendere disponibile per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze:

- Registro di carico/scarico prodotto fresco/stagionato, dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:
 - ✓ tipo di prodotto;
 - ✓ data di acquisto;
 - ✓ caseificio produttore;
 - ✓ data di produzione (o lotto di produzione);
 - ✓ eventuale lotto riassegnato;
 - ✓ quantità di Taleggio DOP venduta (in kg e/o forme) con l' indicazione del periodo di stagionatura;
 - ✓ data di vendita;
 - ✓ acquirente finale.
- Cartelli / Etichette, che consentano di identificare ed individuare tutto il prodotto presente all' interno dello stabilimento; informazioni minime contenute:
 - ✓ tipo di prodotto;
 - ✓ lotto;
 - ✓ data di produzione ed identificazione del caseificio fornitore (in caso di prodotto acquisito dall' esterno anche in conto stagionatura).
- Scheda di valutazione interna, riportante le seguenti evidenze:
 - ✓ autocontrolli analitici effettuati nel corso dell' anno per verificare la conformità del Taleggio DOP al Disciplinare di Produzione;
 - ✓ valutazioni dei requisiti fisici esterni (forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta), fisici interni (struttura e colore della pasta) e dei requisiti organolettici (odore e sapore).
- Scheda di registrazione dei parametri di stagionatura delle celle, che dia evidenza del rispetto delle condizioni di stagionatura definite dal Disciplinare di Produzione (temperatura tra 1 e 6 °C, umidità oltre l' 80 %).
- Registro o scheda di trattamento NC o reclami, supporto per la registrazione di tutte le non conformità accertate in autocontrollo o i reclami ricevuti da acquirenti e/o fornitori.

10.4.1. Regolamentazione attività di compravendita Taleggio DOP:

In caso di immissione sul mercato di Taleggio DOP lo stagionatore deve accompagnare ciascuna fornitura con adeguata documentazione contenente almeno:

- ✓ identificazione dello stagionatore;
- ✓ tipo di prodotto;
- ✓ quantità di prodotto (in forme e/o kg);
- ✓ lotto del produttore o lotto eventualmente riassegnato;
- ✓ acquirente finale del Taleggio DOP.

Quanto definito in precedenza non è applicabile nel caso di vendita diretta al consumatore finale.

10.5. Trasformatori/Stagionatori:

I soggetti che hanno entrambe le certificazioni da trasformatore e stagionatore devono produrre i controlli di conformità previsti per entrambe le categorie di soggetti (vedi paragrafo 10.3 e 10.4).

11. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A CERTIPRODOP:

Al fine di agevolare il controllo documentale ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere a CertiProDop le informazioni periodiche contenute nell'allegata Tabella 2. In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, CertiProDop solleciterà l'azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, l'OdC effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore. Per la trasmissione dei dati (esclusi i RdP in autocontrollo) si deve esclusivamente utilizzare la modulistica indicata, disponibile a tutti e scaricabile dal sito www.certiprodot.it; l'invio deve essere esclusivamente in formato digitale (excel) e attraverso posta elettronica agli indirizzi comunicati dall'OdC. Qualunque altra comunicazione dei dati effettuata su supporti diversi e con modalità diverse da quelle indicate non potrà essere accettata dall'OdC.

Soggetto	Categoria Informazione Periodica	Frequenza Trasmissione Dati	Codice Comunicazione	Modulistica
Raccogliatore Latte (R)	Comunicazione elenco conferenti diretti: certificati latte idoneo a Taleggio DOP	Una volta l'anno: entro un mese dalla richiesta da parte di OdC (mai oltre 15/01)	CM-R01	Conferentipreventivo_TAL
	Dichiarazione latte totale: acquisito da ogni proprio conferente diretto certificato	Una volta l'anno: entro la fine di febbraio dell'anno successivo	CM-R02	Conferentiproduzione_TAL
	Dichiarazione latte movimentato: latte idoneo entrato, latte idoneo destinato a Taleggio DOP, latte idoneo rivenduto in filiera	Una volta al mese: entro il 10 del mese successivo	CM-R03	RM_TAL_raccogliatore
Trasformatore (T)	Comunicazione elenco conferenti diretti: certificati latte idoneo a Taleggio DOP	Una volta l'anno: entro un mese dalla richiesta da parte di OdC (mai oltre 15/01)	CM-T01	Conferentipreventivo_TAL
	Dichiarazione latte totale: acquisito da ogni proprio conferente diretto certificato	Una volta l'anno: entro la fine di febbraio dell'anno successivo	CM-T02	Conferentiproduzione_TAL
	Dichiarazione latte movimentato: latte idoneo entrato, latte idoneo destinato a Taleggio DOP, latte idoneo rivenduto in filiera	Una volta al mese: entro il 10 del mese successivo	CM-T03	RM_TAL_caseificio
	Dichiarazione prodotto ottenuto: Taleggio fresco prodotto, venduto e inviato in conto stagionatura	Una volta al mese: entro il 10 del mese successivo		
	Trasmissione RdP in autocontrollo: analisi effettuate su Taleggio fresco secondo le modalità previste nel paragrafo 12.4.1	Secondo la frequenza prevista nella tabella 5 del paragrafo 12.4.1	RDP-T04	RdP esterno
Stagionatore (S)	Dichiarazione prodotto stagionato: Taleggio fresco acquistato e/o conto stagionato, Taleggio DOP stagionato in proprio commercializzato	Una volta al mese: entro il 10 del mese successivo	CM-S01	RM_TAL_stagionatore
	Trasmissione RdP in autocontrollo: analisi effettuate su Taleggio DOP secondo le modalità previste nel paragrafo 12.4.4	Secondo la frequenza prevista nella tabella 6 del paragrafo 12.4.1	RDP-S02	RdP esterno

Soggetto	Categoria Informazione Periodica	Frequenza Trasmissione Dati	Codice Comunicazione	Modulistica
Trasformatore/Stagionatore (T/S)	Comunicazione elenco conferenti diretti: certificati latte idoneo a Taleggio DOP	Una volta l'anno: entro un mese dalla richiesta da parte di OdC (mai oltre 15/01)	CM-TS01	Conferentipreventivo_TAL
	Dichiarazione latte totale: acquisito da ogni proprio conferente diretto certificato	Una volta l'anno: entro la fine di febbraio dell'anno successivo	CM-TS02	Conferentiproduzione_TAL
	Dichiarazione latte movimentato: latte idoneo entrato, latte idoneo destinato a Taleggio DOP, latte idoneo rivenduto in filiera	Una volta al mese: entro il 10 del mese successivo	CM-TS03	RM_TAL_caseificio
	Dichiarazione prodotto ottenuto: Taleggio fresco prodotto, venduto e inviato in conto stagionatura; Taleggio DOP stagionato in proprio commercializzato	Una volta al mese: entro il 10 del mese successivo		
	Trasmissione RdP in autocontrollo: analisi effettuate su Taleggio fresco secondo le modalità previste nel paragrafo 12.4.7	Secondo la frequenza prevista nella tabella 7 del paragrafo 12.4.1	RDP-TS04	RdP esterno

Tabella 2 – Comunicazioni periodiche degli operatori

12. CONTROLLI DI CERTIPRODOP PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI:

CertiProDop, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) al fine di verificare il mantenimento del rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione e degli adempimenti del presente PdCCP/TAL, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al paragrafo 6.4. In particolare, saranno oggetto di verifica i seguenti aspetti:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finito (fresco e/o stagionato) in entrata ed in uscita;
- l'effettivo rispetto dei parametri tecnologici di lavorazione e delle caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche previste dal Disciplinare di Produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione di origine interna ed esterna.

12.1. Controlli documentali:

Sono controlli che normalmente vengono svolti su due livelli: trasmissioni periodiche e documenti interni per il rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione:

- i. trasmissioni periodiche: sono quelle che ogni soggetto deve inviare a CertiProDop con le frequenze e le modalità indicate al paragrafo 11 (tabella 2);
- ii. documenti di rispetto dei requisiti: sono quelli indicati per ogni soggetto al paragrafo 10 e devono essere resi disponibili all'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

12.1.1. Valutazione della conformità delle etichette:

CertiProDop verifica la conformità al Disciplinare di Produzione dei sistemi di etichettatura, di confezionamento, di designazione e presentazione del Taleggio DOP, preventivamente alla sua immissione in commercio. Gli elementi oggetto di valutazione sono:

- corretta denominazione **Taleggio DOP**;
- presenza del simbolo dell'Unione Europea relativo alle DOP (Reg UE 664 del 19/06/2014);
- presenza logo consortile "CTT" seguito da dicitura "Taleggio DOP – Regolamento (CE) n.1107/96"; esso ha il bordo interno di colore rosso, quello intermedio bianco e quello esterno verde, con al centro l'acronimo CTT in nero sotto il quale può essere inserito il numero assegnato dal Consorzio all'azienda certificata; il logo può essere stampato anche monocromatico;



Figura 2 – Logo Consortile CTT

- la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MASAF" utilizzando l'acronimo o la dicitura per esteso "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste". Tale dicitura si potrà tradurre nella lingua del paese di destinazione utilizzando per esteso, in lingua italiana, la denominazione Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, eccetto per i casi ove la legislazione del paese di destinazione non lo consenta.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del Disciplinare di Produzione da parte dell'OdC, il Consorzio di Tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della DO e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o di approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego delle medesime da parte degli operatori

12.2. Controlli ispettivi ordinari (VO):

Sono controlli che vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera inseriti a sistema e attivi; lo scopo delle VO è quello di verificare il mantenimento dei requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione. I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

12.2.1. Entità dei controlli ispettivi ordinari (VO):

Le percentuali di operatori che annualmente saranno sottoposti a controlli ordinari (VO) sono definite nella tabella successiva (tabella 3); una percentuale pari al 33% annuo corrisponde ad una visita ogni tre anni, il 2% interesserà soggetti già sottoposti a controllo negli anni precedenti; il 100% annuo indica che i soggetti di quella categoria saranno sottoposti, almeno una volta l'anno, a controllo.

Soggetto	Percentuale minima VO/soggetto/anno
Allevatore	33% + 2%
Raccoglitore Latte	33% + 2%
Trasformatore	100%
Stagionatore	100%
Trasformatore/Stagionatore	100%

Tabella 3 – Frequenze visite ordinarie (VO)

L'individuazione delle aziende da sottoporre a VO per quei soggetti che non devono essere verificati al 100% ogni anno (allevatori e raccoglitori latte) avviene tramite sorteggio effettuato da CertiProDop, entro il mese di gennaio avendo come base tutti gli iscritti all'elenco alla data del 31 dicembre dell'anno precedente in modo tale che i controlli siano svolti entro l'anno solare. La procedura di sorteggio viene definita da CertiProDop all'interno del proprio Sistema Qualità.

12.2.2. Numero dei controlli ispettivi ordinari (VO):

Il numero delle visite ordinarie annuali a carico dei soggetti della filiera controllati al 100% verrà opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi, secondo quanto definito nella tabella successiva (tabella 4); per i trasformatori (T) e i trasformatori/stagionatori (T/S) i volumi produttivi di riferimento sono quelli del formaggio fresco prodotto, (cioè Formaggio atto a divenire Taleggio DOP); per gli stagionatori (S) i volumi produttivi di riferimento sono quelli di formaggio fresco acquisito da stagionare (cioè la somma di prodotto acquistato e conto stagionato). I dati produttivi sono quelli relativi all'anno precedente. Gli altri soggetti sottoposti a controlli ordinari (allevatori e raccoglitori latte), una volta estratti, subiranno un'unica visita ordinaria l'anno, indipendentemente dal volume di latte idoneo prodotto per gli allevatori e raccolto e rivenduto per i raccoglitori.

Soggetto	Volumi produttivi (kg)	Visite Ordinarie/Anno	Termini effettuazione VO
Trasformatore Trasformatore/Stagionatore	fino a 2.000.000	1	dicembre
	da 2.000.001 a 3.000.000	2	giugno e dicembre
	oltre 3.000.001	3	aprile, agosto, dicembre
Stagionatore	fino a 2.000.000	1	dicembre
	da 2.000.001 a 3.000.000	2	giugno e dicembre
	oltre 3.000.001	3	aprile, agosto, dicembre

Tabella 4 – Numero controlli annui per azienda in funzione dei volumi produttivi

Generalmente le VO devono essere completate entro la fine dell'anno solare: per le aziende per le quali sono previsti due controlli ogni anno i termini massimi di esecuzione delle VO saranno giugno e dicembre, per quelle con tre controlli ogni anno i termini massimi saranno aprile, agosto e dicembre.

12.3. Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari):

Sono controlli ispettivi straordinari effettuati da CertiProDop a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate, concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori, pervenute da organismi esterni ufficiali: CTT (Consorzio Tutela Taleggio), autorità sanitaria regionale (ATS/ASL/ULSS), MASAF (Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste), ICQRF (Ispettorato Centrale della tutela Qualità e Repressioni Frodi), RAC (Comando tutela Agroalimentare dei Carabinieri), NIPAAF (Nucleo Investigativo di Polizia Ambientale Agroalimentare e Forestale)
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore;
- eventi per i quali CertiProDop ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi l'OdC dovrà informare l'ufficio di ICQRF territorialmente competente sui motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- casi di mancata trasmissione delle informazioni periodiche (vedi tabella 2) o dei Rapporti di Prova in autocontrollo (vedi tabella 5, tabella 8 e tabella 11);
- in caso di variazioni strutturali sostanziali che possono pregiudicare lo stato di conformità del prodotto (vedi paragrafo 7);
- in caso di ripresa dell'attività dopo sospensione volontaria (vedi paragrafo 8.2).

12.4. Controlli fisici, analitici ed organolettici su Taleggio DOP:

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP Taleggio è costituito sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera (attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da CertiProDop (attività di campionamento diretto); entrambi i controlli hanno come fine l'accertamento della conformità ai parametri previsti dal Disciplinare ed indicati nella tabella 1 del presente PdCCP/TAL.

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale di prelievo dei campioni. Ciascun campione finale di prelevamento sarà suddiviso in quattro aliquote omogenee (dal peso di circa 500 grammi) delle quali una viene lasciata all'operatore, due vengono inviate al laboratorio di analisi, una viene conservata dall'OdC per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio di prima istanza in caso non siano disponibili altri laboratori con quella prova accreditata ISO 17025).

12.4.1. Certificazione a Campione:

CertiProDop effettua, presso gli operatori della filiera interessati, (trasformatori, stagionatori e trasformatori/stagionatori), prelievi di campioni di prodotto finito con frequenze indicate nelle tabelle seguenti che tengono conto dei volumi di prodotto ottenuto/lavorato. I dati produttivi sono quelli relativi all'anno solare precedente: per trasformatori e trasformatori/stagionatori si fa riferimento al prodotto fresco, per gli stagionatori al prodotto acquisito (questo è dato dalla somma del prodotto fresco acquistato e del

prodotto fresco ricevuto in conto stagionatura); per chi ha più di un prelievo, i campioni devono interessare lotti diversi e produzioni ottenute in giorni diversi.

È, inoltre, responsabilità dei soggetti riconosciuti accertare in autocontrollo la rispondenza delle proprie produzioni ai requisiti analitici previsti per il Taleggio DOP; essi si impegnano, nel corso di ciascun anno:

- a condurre in autocontrollo le verifiche analitiche, fisiche ed organolettiche indicate nella procedura di autocontrollo allegata, mediante prelievi su prodotto finito (fresco o stagionato);
- a trasmettere a CertiProDop copia dei RdP analitici e a mettere a disposizione durante i controlli dell'OdC le risultanze delle verifiche interne di tipo fisico e organolettico

Quantità formaggio prodotto/anno (kg)	Campioni/anno prelevati da OdC	Parametri analitici TRASFORMATORI	Parametri fisici TRASFORMATORI
fino a 100.000	1	grasso su secco ≥ 48 g/100 g sostanza secca furosina ≤ 14 mg/100 g proteina	<u>forma</u> a parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto <u>dimensioni lato</u> delle facce da 18 a 20 cm <u>dimensioni dello scalzo</u> da 4 a 7 cm (tolleranza di $\pm 10\%$)
da 100.000 a 500.000	2		
da 500.000 a 900.000	3		
oltre 900.000	4		

Tabella 5 – Verifiche analitiche e fisiche per trasformatori (T)

Quantità formaggio prodotto/anno (kg)	Campioni/anno prelevati da OdC	Parametri analitici STAGIONATORI	Parametri fisici e organolettici STAGIONATORI
fino a 100.000	1	Estratto secco ≥ 46 g/100 g Umidità ≤ 54 g/100 g Colorimetria di crosta colorimetro tristimolo $L \leq 77$ $a/b \geq 0,2$ Trattamento in crosta nessuno (assenza di amido)	<u>forma</u> a parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto <u>dimensioni lato</u> delle facce da 18 a 20 cm <u>dimensioni dello scalzo</u> da 4 a 7 cm (tolleranza di $\pm 10\%$) <u>Peso</u> tra 1,5 kg e 2,5 kg al termine della stagionatura <u>crosta</u> sottile di colore rosato <u>struttura pasta</u> : occhiatura assente (ammessi piccoli occhi distribuiti irregolarmente), consistenza compatta, più morbida nel sotto crosta <u>colore pasta</u> da bianco a paglierino <u>sapore</u> caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità, al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato
da 100.000 a 500.000	2		
da 500.000 a 900.000	3		
oltre 900.000	4		

Tabella 6 – Verifiche analitiche, fisiche ed organolettiche per stagionatori (S)

Quantità formaggio prodotto/anno (kg)	Campioni/anno prelevati da OdC	Parametri analitici TRASFORMATORI/STAGIONATORI	Parametri fisici e organolettici TRASFORMATORI/STAGIONATORI
fino a 100.000	1	Estratto secco ≥ 46 g/100 g	<u>forma</u> a parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto
da 100.000 a 500.000	2	Umidità ≤ 54 g/100 g grasso su secco ≥ 48 g/100 g sostanza secca	<u>dimensioni lato</u> delle facce da 18 a 20 cm <u>dimensioni dello scalzo</u> da 4 a 7 cm (tolleranza di ± 10%) <u>Peso</u> tra 1,5 kg e 2,5 kg al termine della stagionatura
da 500.000 a 900.000	3	furosina ≤ 14 mg/100 g proteina Colorimetria di crosta colorimetro tristimolo L ≤ 77 a/b ≥ 0,2	<u>crosta</u> sottile di colore rosato <u>struttura pasta</u> : occhiatura assente (ammessi piccoli occhi distribuiti irregolarmente), consistenza compatta, più morbida nel sotto crosta
oltre 900.000	4	Trattamento in crosta nessuno (assenza di amido)	<u>colore pasta</u> da bianco a paglierino <u>sapore</u> caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità, al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato

Tabella 7 – Verifiche analitiche, fisiche ed organolettiche per trasformatori/stagionatori (T/S)

12.4.2. Notifica dei Risultati:

CertiProDop ricevuto il Rapporto di Prova dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione e ne notifica l'esito al soggetto.

- Analisi conformi ai requisiti disciplinati:

OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti da disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio;

- Analisi NON conformi ai requisiti disciplinati:

OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento (vedi paragrafo 14). In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul Rapporto di Prova l'OdC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intero intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova. In caso di analisi non conforme il produttore può chiedere la revisione dell'analisi di cui al successivo paragrafo 14 (Revisione dell'Analisi).

Per la chiusura di una NC analitica, l'OdC dovrà eseguire nuovi campionamenti su altri lotti di prodotto e procedere ad ulteriori verifiche analitiche finché il parametro disciplinato non rientra nella conformità; la gestione del processo è dettagliata al paragrafo 15 e nella matrice dei controlli.

13. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA CERTIPRODOP:

Le attività di controllo ispettive svolte da CertiProDop vengono registrate su appositi verbali di controllo (su supporto informatico) predisposti per le diverse attività svolte e per i diversi soggetti inseriti a sistema (allevatori, raccoglitori latte, trasformatori, stagionatori, trasformatori/stagionatori). Ogni verbale contiene i seguenti elementi di base:

- data, ora di inizio ed ora di fine della verifica ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore o gruppo di verifica incaricato da CertiProDop;
- identificazione del dipendente (o delegato) dall'operatore ad accompagnare l'ispettore durante la verifica;
- identificazione o elenco dei singoli requisiti verificati (titolo di ogni paragrafo del verbale);
- spazio destinato alle registrazioni delle evidenze e di eventuali rilievi e/o osservazioni emerse nella verifica;
- verbale di prelievo di ogni singolo campione (se previsto);
- elenco degli allegati acquisiti nel corso della verifica;
- rapporto di verifica, firmato dal delegato dell'azienda, con riferimenti ad eventuali NC emerse nella verifica;
- rapporto di Non Conformità, compilato da ispettore nel caso venissero rilevati aspetti non conformi
- rapporto di riesame, compilato in back office da OdC a verifica del lavoro dell'ispettore.

13.1. Verbale di Campionamento:

Per i soggetti sui quali sono previsti uno o più prelievi di campioni di prodotto fresco (trasformatori) o stagionato (trasformatori/stagionatori o stagionatori), CertiProDop compilerà un verbale di campionamento dal quale sarà possibile risalire a tutte le informazioni inerenti i campioni; verrà emesso un singolo verbale per ogni campione e il documento sarà firmato e trasmesso sia all'azienda stessa che al laboratorio di analisi di prima istanza; anche l'ispettore incaricato del campionamento e trasporto del campione firmerà il documento. Elementi base presenti:

- data e luogo del prelievo;
- identificazione (tramite codifica a garanzia dell'anonimato) dell'azienda intestataria dell'analisi;
- tipo di prodotto prelevato (Taleggio DOP o Formaggio atto a divenire Taleggio DOP);
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del campione, data di produzione, lotto interno di produzione;
- indicazione delle verifiche analitiche richieste al laboratorio;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota (circa 500 grammi).

Il verbale di campionamento riporta i riferimenti alle procedure interne di CertiProDop (disponibili per consultazione su richiesta) e deve garantire l'anonimato verso il laboratorio di analisi nei confronti dell'azienda proprietaria del campione; è possibile eseguire il prelievo in strutture diverse da quelle dell'azienda (ad esempio in caso di conto stagionatura).

14. REVISIONE DELL'ANALISI:

In caso di esito non conforme di uno o più parametri analitici di un campione prelevato da CertiProDop (in accordo alla circolare MASAF 0022496 del 25/10/2013 il dato analitico dovrà considerarsi conforme se rientra nell'intero intervallo della sua incertezza di misura, ovvero nell'ampiezza del campo dei valori indicati nel RdP), l'OdC effettua comunicazione al soggetto di NC grave per mancato rispetto dei parametri analitici previsti. L'operatore ha la possibilità di richiedere la revisione di analisi entro un tempo massimo di 6 (sei) giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione. L'iter si sviluppa in questo modo:

- 1) La mancata risposta o l'accettazione del risultato in prima istanza equivale alla rinuncia alla revisione di analisi; la NC grave è confermata ed il lotto verrà automaticamente escluso dal circuito tutelato; l'OdC procede come dettagliato al paragrafo 15 (Non Conformità).
- 2) La richiesta della revisione di analisi deve essere fatta per iscritto, impegnandosi a bloccare il lotto di prodotto in questione (o quello che ne rimane) fino a conclusione del processo di revisione.
- 3) La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota in possesso di CertiProDop (AR) presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente, proposto dall'operatore (trattasi comunque sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati di cui può avvalersi l'OdC).
- 4) L'operatore può richiedere di assistere alle fasi di prova.
- 5) In caso di revisione con esito favorevole all'operatore la non conformità viene revocata, il campione risulta conforme e l'OdC si sobbarca le spese di analisi.
- 6) In caso di conferma dei risultati della prima istanza, la NC è confermata, le spese di analisi vengono addebitate all'operatore; l'OdC procede come dettagliato al paragrafo 15 (Non Conformità).

15. NON CONFORMITÀ:

Una non conformità viene attribuita ad un soggetto quando viene rilevato il mancato soddisfacimento di un requisito specifico previsto dal Disciplinare di Produzione (sia di tipo tecnologico che gestionale) o di un adempimento previsto dal Piano di Controllo e Certificazione di Prodotto. Le NC possono essere lievi (non pregiudicanti la certificabilità di prodotto) o gravi (che portano all'esclusione dal circuito della materia prima o del prodotto finito).

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle normali attività in autocontrollo, sia da CertiProDop nel corso dei controlli ispettivi e documentali. In funzione del tipo di NC rilevata CertiProDop adotta una serie di provvedimenti a carico dell'operatore; il trattamento della NC viene comunicato all'operatore con provvedimenti che possono prevedere le seguenti azioni:

- intensificazione delle frequenze degli autocontrolli interni;
- adozione di misure di controllo di tipo ispettivo rinforzate, ovvero l'effettuazione di verifiche supplementari;
- esclusione del prodotto dal circuito Taleggio DOP con provvedimento che impedisce all'operatore di rivendere per un lotto di prodotto o per la materia prima, la denominazione tutelata fino al ripristino delle condizioni di conformità: l'esclusione può avvenire tramite smarchiatura (ad opera del Consorzio di Tutela) o smaltimento (secondo Reg CE 1069/2009);

- richiesta di aggiornamento della documentazione interna, cioè richiesta di documentazione supplementare o di aggiornamento della modulistica in uso; il mancato aggiornamento o trasmissione della documentazione richiesta da parte dell'operatore può portare all'esecuzione di una visita ispettiva supplementare.

La matrice dei controlli allegata al presente PdCCP/TAL riporta il dettaglio di tutte le possibili NC con la loro classificazione (lieve o grave) ed i relativi trattamenti da adottare a carico di ciascun operatore della filiera.

15.1. Gestione delle NC rilevate in autocontrollo dagli operatori:

In caso di mancato prelievo entro i termini stabiliti, CertiProDop aprirà una NC lieve nei confronti del soggetto che dovrà trasmettere un RdP entro 40 giorni dalla comunicazione; in caso di ulteriore inadempienza verrà notificata una NC grave che comporterà l'organizzazione di una visita supplementare (VS) presso l'unità operativa del soggetto per l'acquisizione diretta del Rapporto di Prova o per l'effettuazione di un prelievo di formaggio fresco da mandare in analisi.

Qualora dai rapporti di prova emergessero valori non conformi questi devono essere attribuiti ai lotti ai quali i campioni appartengono che andranno esclusi dal circuito tutelato tramite smarchiatura (ad opera del Consorzio) o smaltimento (secondo Reg CE 1069/2009); verrà aperta una NC grave e il soggetto dovrà operare immediatamente per eliminarne le cause e dovrà procedere in questo modo:

- a) relativamente al parametro non conforme, intensificazione dell'attività di autocontrollo effettuando un numero minimo di due prelievi da lotti diversi (prodotti in giornate diverse) in un arco temporale di un mese o in due mesi consecutivi; in caso di esiti conformi la NC viene chiusa;
- b) in caso di ulteriori valori non conformi si effettua una visita supplementare (VS) per il prelievo di due campioni da lotti diversi (prodotti in giornate diverse) in un arco temporale di un mese o in due mesi consecutivi; in caso di esiti conformi la NC viene chiusa;
- c) la non conformità grave, dopo approvazione del CdC, verrà registrata in Banca Dati Vigilanza; la successiva chiusura verrà notificata all'azienda e al Consorzio di Tutela.

Qualora un soggetto certificato della filiera Taleggio DOP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità (ad esclusione di quelle analitiche), deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata, trovarne le cause e definire adeguate modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, se possibile, nei requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili all'OdC le evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito tutelato, quando risulta impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

15.2. Gestione delle NC rilevate da CertiProDop:

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 15.3) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 14).

15.3. Ricorsi:

L'operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello (GdA) di CertiProDop contro i provvedimenti e le decisioni assunte a seguito delle normali attività di controllo che portano alla notifica di NC gravi e di non concessione, sospensione o di revoca della certificazione. Il ricorso dovrà essere presentato per iscritto attraverso mezzi tracciabili (pec o raccomandata) entro 30 (trenta) giorni dalla data di notifica della decisione presa da CertiProDop e l'operatore dovrà specificare i motivi per cui dissente dalle suddette decisioni.

La documentazione di richiesta dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'Organizzazione e dovrà contenere chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della documentazione che si intende produrre.

La Giunta di Appello (GdA) esaminerà il ricorso ed ascolterà i rappresentanti dell'operatore interessato e produrrà una decisione entro 30 (trenta) giorni dalla data del ricevimento del ricorso.

Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico del soccombente.

Le decisioni della GdA in merito ai ricorsi sono vincolanti sia per l'OdC che per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'autorità giudiziaria.

16. CLASSIFICAZIONE NON CONFORMITÀ E RELATIVI TRATTAMENTI:

La seguente tabella 5 mostra le possibili NC associate ad ogni requisito di adempimento per ogni operatore, il livello della NC (lieve o grave), il trattamento da parte dell'operatore e le azioni da parte di CertiProDop. Il soggetto certificato come trasformatore/stagionatore deve adempiere sia ai requisiti del trasformatore che dello stagionatore:

ID	Fase del Processo (operatore)	Categoria Requisito (adempimento)	Codice requisito	Tipologia Non Conformità	Livello NC	Trattamento Non Conformità
1	Ubicazione Allevatore	Ubicazione nel territorio delle province di BG, BS, CO, LC, CR, MI, LO, MB, PV, NO, VB, TV	A01	Mancata Conformità al Disciplinare: allevamento fuori zona	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni conformità. MCR e revoca certificazione
2	Adeguatezza strutture ed impianti Allevatore	Autorizzazione sanitaria allevamento	A02	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
3				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
4	Adeguatezza strutture ed impianti Allevatore	Identificazione e registrazione dei capi	A03	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
5				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
6	Produzione latte Allevatore	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo prodotto	A04	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
7				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
8	Alimentazione capi Allevatore	Alimentazione bovine in lattazione: almeno il 50% della sostanza secca dei mangimi somministrati deve provenire da zona origine	A05	Mancata Conformità al Disciplinare: alimentazione non conforme	grave	Esclusione prodotto finito dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
9	Ubicazione Raccoglitore	Ubicazione nel territorio delle province di BG, BS, CO, LC, CR, MI, LO, MB, PV, NO, VB, TV (solo in caso di stoccaggio latte idoneo)	R01	Mancata Conformità al Disciplinare: stabilimento raccoglitore latte fuori zona	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni conformità. MCR e revoca certificazione
10	Adeguatezza strutture ed impianti Raccoglitore	Autorizzazione sanitaria Centro Raccolta (in caso di stoccaggio latte) o Iscrizione Albo Regionale primi acquirenti latte	R02	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
11				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR

ID	Fase del Processo (operatore)	Categoria Requisito (adempimento)	Codice requisito	Tipologia Non Conformità	Livello NC	Trattamento Non Conformità
12	Acquisto e ritiro latte idoneo Raccoglitore	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo ritirato da conferenti certificati	R03	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
13			R04	Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
14		Separazione fisica tra latte idoneo e non idoneo in fase di trasporto	R05	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
15				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
16	Stoccaggio latte Raccoglitore	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo eventualmente stoccato	R06	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
17				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
18		Stoccaggio latte idoneo solo in zona DOP	R06	Mancata conformità al Disciplinare: stoccaggio latte idoneo fuori zona DOP	grave	Esclusione prodotto finito dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
19	Vendita latte Raccoglitore	Identificazione e rintracciabilità latte venduto all'interno della filiera	R07	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
20				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
21	Comunicazioni Periodiche Raccoglitore	Elenco conferenti diretti certificati Taleggio DOP	CM-R01	Mancata comunicazione entro i termini previsti (PdCCP/TAL tabella 2)	lieve	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 giorni; in caso di mancata trasmissione verrà organizzata una VS per il reperimento diretto dei documenti.
22		Dichiarazione latte totale acquisito da ogni conferente diretto certificato	CM-R02			
23		Dichiarazione latte movimentato: latte idoneo entrato, latte idoneo destinato, latte idoneo rivenduto in filiera	CM-R03			

ID	Fase del Processo (operatore)	Categoria Requisito (adempimento)	Codice requisito	Tipologia Non Conformità	Livello NC	Trattamento Non Conformità
24	Ubicazione Trasformatore	Ubicazione nel territorio delle province di BG, BS, CO, LC, CR, MI, LO, MB, PV, NO, VB, TV	T01	Mancata Conformità al Disciplinare: stabilimento di trasformazione fuori zona	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni conformità. MCR e revoca certificazione
25	Adeguatezza strutture ed impianti Trasformatore	Autorizzazione Sanitaria caseificio con (eventuale) indicazione del bollo CE	T02	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
26				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
27	Acquisto e ritiro latte idoneo Trasformatore	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo ritirato da conferenti certificati	T03	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
28			T04	Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
29		Separazione fisica tra latte idoneo e non idoneo in fase di trasporto	T05	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
30				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
31	Stoccaggio latte Trasformatore	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo eventualmente stoccato	T06	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
32				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
33	Vendita latte Trasformatore	Identificazione e rintracciabilità latte venduto all'interno della filiera	T07	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
34				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
35	Registrazione attività di trasformazione del latte Trasformatore	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo destinato a Taleggio DOP	T08	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
36				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR

ID	Fase del Processo (operatore)	Categoria Requisito (adempimento)	Codice requisito	Tipologia Non Conformità	Livello NC	Trattamento Non Conformità
37	Registrazione attività di trasformazione del latte Trasformatore	Registrazione su apposito documento le fasi di trasformazione del latte, i punti critici e i coadiuvanti utilizzati	T09	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
38				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
39	Fasi di trasformazione latte (pastorizzazione) Trasformatore	Il latte idoneo trasformato può essere crudo o pastorizzato	T10	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
40	Fasi di trasformazione latte (coadiuvanti) Trasformatore	Il lattoinnesto deve essere costituito da <i>Lactobacillus delbrueckii bulgaricus</i> e <i>Streptococcus thermophilus</i> in associazione. Si può utilizzare lattoinnesto naturale (autoprodotta) o da colture selezionate.	T11 T12	Mancata Conformità al Disciplinare: impiego di lattoinnesto o fermento selezionato non conforme	grave	Esclusione prodotto fresco da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
41		Impiego di caglio animale liquido ottenuto da vitello o vitellone anche in parti non proporzionali; non è ammesso l'uso di caglio ottenuto da microrganismi geneticamente modificati.	T13 T14	Mancata Conformità al Disciplinare: impiego di caglio non conforme	grave	Esclusione prodotto fresco da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
42	Fasi di trasformazione latte (taglio) Trasformatore	Si effettuano più tagli della cagliata. Il primo è seguito da una sosta in modo che il coagulo, con lo spurgo, acquisti maggiore consistenza; con i tagli successivi si ottengono glomeruli caseosi della grandezza di una nocciola	T15	Mancata Conformità al Disciplinare: lavorazione non idonea	grave	Esclusione prodotto fresco da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
43	Fasi di trasformazione latte (marchiatura) Trasformatore	La cagliata viene distribuita negli stampi e durante la fase di formatura avviene la marchiatura di origine, su una faccia piana.	T16	Mancata Conformità al Disciplinare: marchiatura non idonea	grave	Esclusione prodotto fresco da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
44		La matrice è in plastica alimentare composta da quattro cerchi disposti in forma quadrata; nel cerchio in basso a sinistra compare il numero identificativo del caseificio produttore di Taleggio, negli altri tre la lettera "T".	T17	Mancata Conformità al Disciplinare: marchio non idoneo	grave	Esclusione prodotto fresco da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
45	Fasi di trasformazione latte (stufatura) Trasformatore	La stufatura può durare da 8 a 16 ore. Temperatura tra 20 e 28 °C circa. Umidità oltre l'80 %. In stufatura le forme sono rivoltate negli stampi	T18 T19	Mancata Conformità al Disciplinare: stufatura non conforme	grave	Esclusione prodotto fresco da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
46	Fasi di trasformazione latte (salatura) Trasformatore	La salatura può avvenire a secco o in salamoia	T20	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione

ID	Fase del Processo (operatore)	Categoria Requisito (adempimento)	Codice requisito	Tipologia Non Conformità	Livello NC	Trattamento Non Conformità
47	Caratteristiche fisiche prodotto fresco Trasformatore	<u>Caratteristiche forma:</u> parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto.	T21	Mancata Conformità al Disciplinare: formaggio atto a divenire Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto fresco da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
48		<u>Dimensione forma:</u> lato delle facce da 18 a 20 cm.	T22	Mancata Conformità al Disciplinare: formaggio atto a divenire Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto fresco da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
49		<u>Dimensione forma:</u> altezza dello scalzo da 4 a 7 centimetri; variazioni in rapporto a condizioni tecniche produttive (tolleranza ammessa $\pm 10\%$)	T23	Mancata Conformità al Disciplinare: formaggio atto a divenire Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto fresco da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
50	Caratteristiche Chimiche prodotto fresco Trasformatore	Grasso sostanza secca: ≥ 48 g/100 g sostanza secca Furosina: ≤ 14 mg/100 g proteina.	T24	Mancata Conformità al Disciplinare: formaggio atto a divenire Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto fresco da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
51	Vendita, cessione o avvio a stagionatura prodotto fresco Trasformatore	Identificazione e rintracciabilità del formaggio atto a divenire Taleggio DOP ottenuto da avviare a stagionatura o da vendere o cedere in conto stagionatura a stagionatori certificati	T25	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
52				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
53	Procedure di Autocontrollo Trasformatore	Applicazione del Piano di Autocontrollo Aziendale	PdCCP TAL capitolo 17	Procedure di autocontrollo incomplete o imprecise o parzialmente applicate	lieve	Integrazione dati mancanti ed avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta di aggiornamento documentale
54				Procedure di autocontrollo assenti o non applicate	grave	Esclusione prodotto finito dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
55	Comunicazioni Periodiche Trasformatore	Elenco conferenti diretti certificati Taleggio DOP	CM-T01	Mancata comunicazione entro i termini previsti (PdCCP/TAL tabella 2)	lieve	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 giorni; in caso di mancata trasmissione verrà organizzata una VS per il reperimento dei documenti.
56		Dichiarazione latte totale acquisito da ogni conferente diretto certificato	CM-T02			
57		Dichiarazione gestione latte: latte idoneo entrato, latte idoneo destinato, latte idoneo rivenduto in filiera	CM-T03			
58		Dichiarazione prodotto ottenuto: Taleggio fresco prodotto, venduto ed inviato in conto stagionatura				

ID	Fase del Processo (operatore)	Categoria Requisito (adempimento)	Codice requisito	Tipologia Non Conformità	Livello NC	Trattamento Non Conformità
59	Comunicazioni Periodiche Trasformatore	Trasmissione RdP in autocontrollo: analisi effettuate su formaggio atto a divenire Taleggio DOP secondo le modalità previste nel piano di autocontrollo	RDP-T04	Mancata comunicazione entro i termini previsti (PdCCP/TAL tabella 2)	lieve	Sollecito: richiesta trasmissione RdP entro 40 giorni dalla notifica della NC; in caso di mancata trasmissione verrà organizzata una VS per il reperimento diretto dei documenti o per l'effettuazione del campionamento
60				Requisiti analitici RdP in autocontrollo non conformi	grave	Autocontrollo rinforzato (minimo due prelievi di lotti diversi, di giornate diverse in autocontrollo) ed esclusione del prodotto dal circuito DOP. Prelievo da parte di OdC di due campioni di lotti diversi di giornate diverse in un arco temporale di un mese o in due mesi consecutivi. MCR
61	Ubicazione Stagionatore	Ubicazione nel territorio delle province di BG, BS, CO, LC, CR, MI, LO, MB, PV, NO, VB, TV	S01	Mancata Conformità al Disciplinare: stabilimento di trasformazione fuori zona	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni conformità. MCR e revoca certificazione
62	Adeguatezza strutture ed impianti Stagionatore	Autorizzazione Sanitaria Magazzino di stagionatura con (eventuale) indicazione del bollo CE	S02	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
63				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
64	Acquisizione Formaggio atto a divenire Taleggio DOP Stagionatore	Identificazione e rintracciabilità formaggio atto a divenire Taleggio DOP con presenza logo DOP Taleggio	S03	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
65				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
66				La matrice è in plastica alimentare composta da quattro cerchi disposti in forma quadrata; nel cerchio in basso a sinistra compare il numero identificativo del caseificio produttore di Taleggio, negli altri tre la lettera "T".	S04	Mancata Conformità al Disciplinare: marchio non idoneo
67	Stagionatura formaggio atto a divenire Taleggio DOP Stagionatore	Le celle di stagionatura hanno umidità naturale o controllata superiore a 80% e temperatura tra 1 e 6 °C	S05	Mancata conformità al Disciplinare: Temperatura e umidità negli ambienti di stagionatura non conformi	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
68	Stagionatore	Il periodo di stagionatura si protrae non meno di 35 giorni (contati a partire dal giorno di produzione)	S06	Mancata conformità al Disciplinare: Mancato rispetto dei tempi minimi di stagionatura	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR

ID	Fase del Processo (operatore)	Categoria Requisito (adempimento)	Codice requisito	Tipologia Non Conformità	Livello NC	Trattamento Non Conformità
69	Stagionatura formaggio atto a divenire Taleggio DOP Stagionatore	Durante la stagionatura la forma deve essere rivoltata frequentemente e trattata sulla crosta solo con acqua e sale in modo da ottenere la caratteristica colorazione della crosta del Taleggio	S07	Mancata conformità al Disciplinare: Lavorazioni non idonee, colorimetria non conforme, residui in crosta non ammessi	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
70	Caratteristiche fisiche prodotto stagionato Stagionatore	<u>Caratteristiche forma:</u> parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto.	S08	Mancata Conformità al Disciplinare: Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
71		<u>Dimensione forma:</u> lato delle facce da 18 a 20 cm.	S09	Mancata Conformità al Disciplinare: Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
72		<u>Dimensione forma:</u> altezza dello scalzo da 4 a 7 centimetri; variazioni in rapporto a condizioni tecniche produttive (tolleranza ammessa ± 10%)	S10	Mancata Conformità al Disciplinare: Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
73		<u>Peso forma:</u> variabile tra 1,5 e 2,5 kg al termine del periodo minimo di stagionatura	S11	Mancata Conformità al Disciplinare: Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
74		<u>Aspetto crosta:</u> spessore sottile, consistenza morbida, colore rosato naturale ($L \leq 77$ $a/b \geq 0,2$ al colorimetro tristimolo), con presenza di microflora caratteristica. Non è ammesso alcun trattamento di crosta oltre a quello con acqua e sale	S12	Mancata Conformità al Disciplinare: Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
75	Caratteristiche Organolettiche prodotto stagionato Stagionatore	<u>Struttura pasta:</u> struttura unita, occhiatura assente con qualche piccolissimo occhio distribuito irregolarmente; consistenza tendenzialmente compatta più morbida nella parte immediatamente sotto la crosta	S13	Mancata Conformità al Disciplinare: Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
76		<u>Colore pasta:</u> da bianco a paglierino	S14	Mancata Conformità al Disciplinare: Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
77		<u>Sapore pasta:</u> caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità, al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato	S15	Mancata Conformità al Disciplinare: Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR

ID	Fase del Processo (operatore)	Categoria Requisito (adempimento)	Codice requisito	Tipologia Non Conformità	Livello NC	Trattamento Non Conformità
78	Caratteristiche Chimiche prodotto stagionato Stagionatore	Sostanza secca: ≥46 g/100g Umidità: ≤ 54 g/100 g Colorimetria: L ≤ 77 e a/b ≥ 0,2 Trattamento crosta: assenza di amido	S16	Mancata Conformità al Disciplinare: Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
79	Immissione in commercio di Taleggio DOP Stagionatore	Il Taleggio DOP non può essere immesso al consumo qualora congelato o precedentemente congelato	S17	Mancata Conformità al Disciplinare: Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
80		<u>Requisiti incarti ed etichette:</u> denominazione di vendita Taleggio DOP; logo Unione Europea DOP (Reg UE 664/2014); logo consortile CTT dicitura "Taleggio DOP Regolamento (CE) n.1107/96"	S18	Utilizzo di incarti ed etichette non autorizzati, ma conformi	Lieve	Integrazione documentale, richiesta autorizzazioni CTT
81		dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal MASAF" con eventuale traduzione nella lingua del paese destinatario.		Utilizzo di incarti ed etichette non autorizzati e non conformi	grave	Integrazione documentale, modifica incarti ed etichette richiesta autorizzazioni CTT, MCR
82	Immissione in commercio di Taleggio DOP Stagionatore	Identificazione e rintracciabilità Taleggio DOP immesso in commercio	S19	Attività di registrazione e/o registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	lieve	Integrazione dati mancanti, avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta aggiornamento documentazione
83				Attività di registrazione e/o registrazioni mancanti, tali da precludere identificazione e rintracciabilità	grave	Esclusione materia prima dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
84	Procedure di Autocontrollo Stagionatore	Applicazione del Piano di Autocontrollo Aziendale	PdCCP TAL capitolo 17	Procedure di autocontrollo incomplete o imprecise o parzialmente applicate	lieve	Integrazione dati mancanti ed avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta di aggiornamento documentale
85				Procedure di autocontrollo assenti o non applicate	grave	Esclusione prodotto finito dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
86	Comunicazioni Periodiche Stagionatore	Dichiarazione prodotto stagionato: Taleggio fresco acquistato e/o conto stagionato. Taleggio DOP stagionato in proprio immesso in commercio	CM-S01	Mancata comunicazione entro i termini previsti (PdCCP/TAL tabella 2)	lieve	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 giorni; in caso di mancata trasmissione verrà organizzata una VS per il reperimento dei documenti.

ID	Fase del Processo (operatore)	Categoria Requisito (adempimento)	Codice requisito	Tipologia Non Conformità	Livello NC	Trattamento Non Conformità
87	Comunicazioni Periodiche Stagionatore	Trasmissione RdP in autocontrollo: analisi effettuate su Taleggio DOP secondo le modalità previste nel piano di autocontrollo	RDP-S02	Mancata comunicazione entro i termini previsti (PdCCP/TAL tabella 2)	lieve	Sollecito: richiesta trasmissione RdP entro 40 giorni dalla notifica della NC; in caso di mancata trasmissione verrà organizzata una VS per il reperimento diretto dei documenti o per l'effettuazione del campionamento
88				Requisiti analitici RdP in autocontrollo non conformi	grave	Autocontrollo rinforzato (minimo due prelievi di lotti diversi, di giornate diverse in autocontrollo) ed esclusione del prodotto dal circuito DOP. Prelievo da parte di OdC di due campioni di lotti diversi di giornate diverse in un arco temporale di un mese o in due mesi consecutivi. MCR
89	Procedure di Autocontrollo Trasformatore/ Stagionatore	Applicazione del Piano di Autocontrollo Aziendale	PdCCP TAL capitolo 17	Procedure di autocontrollo incomplete o imprecise o parzialmente applicate	lieve	Integrazione dati mancanti ed avvio corrette procedure di registrazione. Richiesta di aggiornamento documentale
90				Procedure di autocontrollo assenti o non applicate	grave	Esclusione prodotto finito dal circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
91	Caratteristiche Chimiche prodotto stagionato Trasformatore/ Stagionatore	Grasso sostanza secca: ≥ 48 g/100 g sostanza secca Furosina: ≤ 14 mg/100 g proteina. Sostanza secca: ≥ 46 g/100g Umidità: ≤ 54 g/100 g Colorimetria: $L \leq 77$ e $a/b \geq 0,2$ Trattamento crosta: assenza di amido	T24 S16	Mancata Conformità al Disciplinare: Taleggio DOP non conforme	grave	Esclusione prodotto stagionato da circuito DOP. Ripristino condizioni di conformità. MCR
92	Comunicazioni Periodiche Trasformatore/ Stagionatore	Elenco conferenti diretti certificati Taleggio DOP	CM-TS01	Mancata comunicazione entro i termini previsti (PdCCP/TAL tabella 2)	lieve	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 giorni; in caso di mancata trasmissione verrà organizzata una VS per il reperimento dei documenti.
93		Dichiarazione latte totale acquisito da ogni conferente diretto certificato	CM-TS02			



TALEGGIO DOP
PIANO di CONTROLLO e CERTIFICAZIONE di PRODOTTO
PdCCP/TAL (revisione 11/01/2023)

CertiProDop Srl
Via del Commercio, 29
26013 Crema (CR)
0373/229628 – info@certiprodot.it

ID	Fase del Processo (operatore)	Categoria Requisito (adempimento)	Codice requisito	Tipologia Non Conformità	Livello NC	Trattamento Non Conformità
94	Comunicazioni Periodiche Trasformatore/ Stagionatore	Dichiarazione gestione latte: latte idoneo entrato, latte idoneo destinato, latte idoneo rivenduto in filiera	CM-TS03	Mancata comunicazione entro i termini previsti (PdCCP/TAL tabella 2)	lieve	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 giorni; in caso di mancata trasmissione verrà organizzata una VS per il reperimento dei documenti.
95		Dichiarazione prodotto ottenuto: Taleggio fresco prodotto, venduto ed inviato in conto stagionatura				
96		Dichiarazione prodotto stagionato: Taleggio fresco acquistato e/o conto stagionato. Taleggio DOP stagionato in proprio immesso in commercio				
97	Comunicazioni Periodiche Trasformatore/ Stagionatore	Trasmissione RdP in autocontrollo: analisi effettuate su Taleggio DOP secondo le modalità previste nel piano di autocontrollo	RdDP-TS04	Mancata comunicazione entro i termini previsti (PdCCP/TAL tabella 2)	lieve	Sollecito: richiesta trasmissione RdP entro 40 giorni dalla notifica della NC; in caso di mancata trasmissione verrà organizzata una VS per il reperimento diretto dei documenti o per l'effettuazione del campionamento
98				Requisiti analitici RdP in autocontrollo non conformi	grave	Autocontrollo rinforzato (minimo due prelievi di lotti diversi, di giornate diverse in autocontrollo) ed esclusione del prodotto dal circuito DOP. Prelievo da parte di OdC di due campioni di lotti diversi di giornate diverse in un arco temporale di un mese o in due mesi consecutivi. MCR

17. PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE:

I soggetti che hanno l'obbligo di predisporre un autocontrollo sono i seguenti:

- Trasformatori (T)
- Stagionatori (S)
- Trasformatori/Stagionatori (T/S)

Per la parte analitica i soggetti dovranno effettuare prelievi su prodotto fresco (trasformatori) o stagionato (trasformatori/stagionatori e stagionatori) e trasmettere gli esiti a CertiProDop; per i termini massimi di consegna si intende l'invio del campione al laboratorio. I parametri sono gli stessi che valuta OdC nei controlli ordinari. Gli esiti dei parametri fisici ed organolettici saranno resi disponibili durante i controlli ispettivi ordinari.

Quantità formaggio prodotto/anno (kg)	Campioni/anno autocontrollo	Termini massimi per consegna campioni	Parametri analitici Trasformatori/Stagionatori	Parametri fisici Trasformatori
fino a 100.000	1	entro dicembre	grasso su secco ≥ 48 g/100 g sostanza secca furosina ≤ 14 mg/100 g proteina	<u>forma</u> a parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto <u>dimensioni lato</u> delle facce da 18 a 20 cm <u>dimensioni dello scalzo</u> da 4 a 7 cm (tolleranza di ± 10%)
da 100.000 a 500.000	2	entro settembre e dicembre		
da 500.000 a 900.000	3	entro giugno, settembre e dicembre		
oltre 900.000	4	entro marzo, giugno, settembre e dicembre		

Quantità formaggio prodotto/anno (kg)	Campioni/anno autocontrollo	Termini massimi per consegna campioni	Parametri analitici Stagionatori	Parametri fisici Stagionatori
fino a 100.000	1	entro dicembre	Estratto secco ≥ 46 g/100 g Umidità ≤ 54 g/100 g	<u>forma</u> a parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto <u>dimensioni lato</u> delle facce da 18 a 20 cm <u>dimensioni dello scalzo</u> da 4 a 7 cm (tolleranza di ± 10%) <u>Peso</u> tra 1,5 kg e 2,5 kg al termine della stagionatura <u>crosta</u> sottile di colore rosato <u>struttura pasta</u> : occhiatura assente (ammessi piccoli occhi distribuiti irregolarmente), consistenza compatta, più morbida nel sotto crosta <u>colore pasta</u> da bianco a paglierino <u>sapore</u> caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità, al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato
da 100.000 a 500.000	2	entro settembre e dicembre		
da 500.000 a 900.000	3	entro giugno, settembre e dicembre		
oltre 900.000	4	entro marzo, giugno, settembre e dicembre		

Quantità formaggio prodotto/anno (kg)	Campioni/anno autocontrollo	Termini massimi per consegna campioni	Parametri analitici Trasformatori/Stagionatori	Parametri fisici Trasformatori/Stagionatori
fino a 100.000	1	entro dicembre		<u>forma</u> a parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto <u>dimensioni lato</u> delle facce da 18 a 20 cm <u>dimensioni dello scalzo</u> da 4 a 7 cm (tolleranza di $\pm 10\%$) <u>Peso</u> tra 1,5 kg e 2,5 kg al termine della stagionatura <u>crosta</u> sottile di colore rosato
da 100.000 a 500.000	2	entro settembre e dicembre	Estratto secco ≥ 46 g/100 g Umidità ≤ 54 g/100 g	<u>struttura pasta</u> : occhiatura assente (ammessi piccoli occhi distribuiti irregolarmente), consistenza compatta, più morbida nel sotto crosta <u>colore pasta</u> da bianco a paglierino
da 500.000 a 900.000	3	entro giugno, settembre e dicembre	grasso su secco ≥ 48 g/100 g sostanza secca furosina ≤ 14 mg/100 g proteina	<u>sapore</u> caratteristico, dolce, aromatico con una equilibrata sapidità, al palato si percepiscono note lattiche e retrogusto tartufato
oltre 900.000	4	entro marzo, giugno, settembre e dicembre		

Gli esiti dei controlli dovranno essere registrati su un'apposita Scheda di Valutazione Interna che dia evidenza di ogni parametro verificato e della sua conformità. In caso di non conformità rilevate in autocontrollo deve essere avvisato l'OdC e la gestione va fatta secondo quanto previsto al paragrafo 15.1

18. ELENCO DELLA MODULISTICA ALLEGATA:

Documenti allegati al Piano di Controllo e Certificazione di Prodotto:

- Tariffario Taleggio DOP (TRF/TAL)
- Richiesta di Accesso al Sistema di Controllo (DOM/TAL)
- Richiesta di Variazione anagrafica (VAR/TAL)

**RICHIESTA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO***Taleggio DOP**DOM/TAL (Rev. 11/01/2023)*CertiProDop Srl
Via del Commercio, 29 - 26013 Crema (CR)
0373/229628 – info@certiprodot.it**RICHIESTA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO**Con la presente domanda, il/la **sottoscritto/a** _____in qualità di Rappresentante Legale dell' **Azienda** _____**sede legale** in via _____ numero _____

nel Comune di _____ C.A.P. _____ provincia _____

Cod. Fiscale _____ P.IVA _____ Telefono _____

Telefono _____ mail _____ mail _____

CHIEDEa CertiProDop Srl di accedere al Sistema di Controllo e Certificazione del prodotto **TALEGGIO DOP**, in qualità di: **ALEVATORE (A)** **CENTRO RACCOLTA LATTE (R)** **STAGIONATORE (S)** **TRASFORMATORE (T)** **TRASFORMATORE/STAGIONATORE (T/S)****sede operativa 1:** via _____ numero _____

nel Comune di _____ C.A.P. _____ provincia _____

Bollo CE _____ telefono _____ mail _____ attività _____

sede operativa 2: via _____ numero _____

nel Comune di _____ C.A.P. _____ provincia _____

Bollo CE _____ telefono _____ mail _____ attività _____

DICHIARA

- di disporre delle autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione per le attività di filiera che intende svolgere;
- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione in vigore del **Taleggio DOP**;
- di aver esaminato e di accettare in ogni sua parte il Piano di Certificazione e Controllo del **Taleggio DOP** approvato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF) e di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze che dovessero emergere nel corso delle attività di verifica effettuate da CertiProDop;
- di aver esaminato e di accettare il Tariffario per le attività di controllo e certificazione del **Taleggio DOP** approvato dal MASAF, anche qualora l'esito delle attività ispettive non portasse al riconoscimento e si impegna a versare le quote previste per l'accesso il primo anno e per il mantenimento negli anni successivi;
- di essere a conoscenza che la zona di produzione, stagionatura e porzionatura del **Taleggio DOP** comprende l'intero territorio delle Province di Bergamo, Brescia, Como, Lecco, Cremona, Milano, Lodi, Monza e Brianza, Pavia, Novara, Verbano-Cusio-Ossola, Treviso;
- di autorizzare CertiProDop ed i suoi incaricati all'espletamento dei controlli di conformità e dei campionamenti, consentendo ai medesimi l'accesso ai locali ed a tutta la documentazione attinente al **Taleggio DOP**;
- di autorizzare l'ingresso agli ispettori di altri organismi ufficiali (ACCREDIA e ICQRF) che interverranno solo ed esclusivamente al fine di valutare l'operato dell'Organismo di Controllo;
- di disporre, coerentemente con le attività di filiera svolte, di tutti i requisiti tecnici, gestionali e procedurali previsti dal Disciplinare di Produzione e dal Piano dei Controlli;
- di autorizzare CertiProDop e i suoi ispettori incaricati, in accordo al Reg UE 679 del 27/04/2016 all'impiego dei dati forniti dall'azienda per le finalità connesse alla presente richiesta e all'esercizio del sistema dei controlli.

**RICHIESTA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO***Taleggio DOP**DOM/TAL (Rev. 11/01/2023)*CertiProDop Srl
Via del Commercio, 29 - 26013 Crema (CR)
0373/229628 – info@certiprodot.it

Ai fini del perfezionamento della presente richiesta si allegano i seguenti documenti:

- Documento di assegnazione numero di riconoscimento (bollo CE) o altra autorizzazione di tipo sanitario o documentazione con attribuzione numero di identificazione allevamento (solo A) o autorizzazione come primo acquirente latte (solo R)
- Certificato di iscrizione alla Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura CCIAA (non necessario per allevatori A)
- Elenco produttori latte o conferenti diretti ubicati in zona di origine Taleggio DOP il cui latte si intende destinare alla filiera (solo per raccoglitori latte R, trasformatori T, trasformatori/stagionatori T/S)
- Condizioni generali per l'esecuzione del servizio ed informativa sulla privacy firmate per accettazione dal titolare o legale rappresentante dell'azienda
- Lettera di manleva degli oneri di certificazione (solo per allevatori A, firmata dai primi acquirenti del latte)
- Fascicolo aziendale con indicazione della S.A.U. (Superficie Agricola Utilizzata) e razione alimentare somministrata alle bovine in lattazione (solo per allevatori A)

Nominativi dei referenti interni coinvolti nel processo di certificazione:

Nominativo 1: _____

Telefono _____ Cellulare _____ mail _____

Nominativo 2: _____

Telefono _____ Cellulare _____ mail _____

Nominativo 3: _____

Telefono _____ Cellulare _____ mail _____

L'azienda si impegna a comunicare a CertiProDop Srl, entro 15 giorni dal loro attuarsi, tutte le variazioni dei dati riportati nella presente richiesta; queste verranno gestite in accordo a quanto previsto nel Piano dei Controlli del Taleggio DOP.

La presente richiesta deve essere compilata in tutte le sue parti e qualora la documentazione allegata risultasse errata o incompleta, verrà sospesa la decorrenza dei termini di riconoscimento fino all'integrazione della documentazione mancante. La domanda può anche essere compilata e firmata in modo digitale con firma elettronica in corso di validità

*Data*_____
Timbro Azienda e firma Legale Rappresentante

Il/la sottoscritto/a _____ delega _____

alla presentazione della domanda assumendosi tutte le responsabilità e gli obblighi derivanti dal verificarsi di eventuali inadempienze al Piano di Controllo e Certificazione di Prodotto **Taleggio DOP**.

**RICHIESTA DI VARIAZIONE ANAGRAFICA**

Taleggio DOP

VAR/TAL (Rev. 11/01/2023)

CertiProDop Srl
Via del Commercio, 29 - 26013 Crema (CR)
0373/229628 – info@certiprodot.it**RICHIESTA VARIAZIONE ANAGRAFICA SOGGETTO CERTIFICATO**

In caso di subentro di nuova azienda, variazione di Ragione Sociale, variazione di Sede Legale e/o altre variazioni anagrafiche che non comportino il ricorso ad una verifica ispettiva tramite Visita di Sorveglianza si richiede la compilazione del presente modulo ed il riconoscimento delle spese di gestione pratica pari a 30,00 € in accordo a quanto previsto dal tariffario in vigore

Con la presente domanda, il/la **sottoscritto/a** _____ in qualità di Rappresentante Legale dell'**Azienda** _____ inserita nel Sistema di Controllo della filiera **TALEGGIO DOP**, come:

- ALLEVATORE (A) CENTRO RACCOLTA LATTE (R) STAGIONATORE (S)
 TRASFORMATORE (T) TRASFORMATORE/STAGIONATORE (T/S)

CHIEDE

l'effettuazione della seguente variazione di tipo anagrafico e dichiara che questa lascerà immutati gli elementi oggettivi essenziali (impianti produttivi e gestione degli stessi) che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda nel registro degli operatori riconosciuti

Ragione Sociale Sede Legale Altro _____

DATI ANAGRAFICI PRECEDENTI:

sede legale in via _____ numero _____

nel Comune di _____ C.A.P. _____ provincia _____

Cod. Fiscale _____ P.IVA _____ Telefono _____

Telefono _____ mail _____ mail _____

DATI ANAGRAFICI NUOVI:

sede legale in via _____ numero _____

nel Comune di _____ C.A.P. _____ provincia _____

Cod. Fiscale _____ P.IVA _____ Telefono _____

Telefono _____ mail _____ mail _____

Data_____
Timbro Azienda e firma Legale Rappresentante

1. TARIFFE APPLICABILI A SOGGETTI RICHIEDENTI, NON ANCORA RICONOSCIUTI:

Le tariffe per l'accesso al sistema dei controlli sono applicate per la verifica documentale ed ispettiva della rispondenza ai requisiti, per la registrazione iniziale e per l'immissione degli stessi nel circuito della DOP. Gli importi relativi alla registrazione iniziale sono dovuti anche nel caso in cui l'istruttoria NON si concluda con la certificazione del soggetto richiedente. In caso di prelievo di prodotto finito per la determinazione dei parametri analitici previsti dal Piano di Controllo verranno aggiunti gli importi come da tariffario del Laboratorio incaricato e le spese di prelievo, gestione e trasporto dei campioni.

Soggetto	Quota Iniziale
Allevatore	€ 49,00
Centro Raccolta Latte	€ 1.10000
Trasformatore/Stagionatore	€ 1.000,00
Stagionatore	€ 600,00

Costi analitici e di prelievo e gestione dei campioni:

attività di Prelievo, gestione e trasporto dei campioni (per ogni campione)	40,00 €
analisi di laboratorio	al costo

Le tariffe sopra indicate sono comprensive delle seguenti attività:

- Istruzione pratica e riesame interno della domanda
- Controlli iniziali per il riconoscimento in accordo a quanto previsto dal Piano dei Controlli relativamente alla tipologia di soggetto
- Iscrizione nell'elenco dei soggetti riconosciuti ed inseriti nel Sistema di Controllo e Certificazione e rilascio del Certificato di Conformità in formato elettronico

Nel caso di subentro di nuova azienda, o variazione di ragione sociale o altre modifiche gestibili senza necessità di verifica ispettiva di sorveglianza alla quota annuale va aggiunta la quota per l'istruttoria della pratica pari ad euro 30,00 cad. una tantum. Altre variazioni (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, inerenti attrezzature ed impianti che hanno rilevanza per la denominazione) verranno gestite attraverso ulteriore attività di controllo ispettiva secondo quanto previsto dai paragrafi successivi del presente documento.

2. TARIFFE ANNUALI PER SOGGETTI GIÀ RICONOSCIUTI:

Le tariffe comprendono le spese di mantenimento dell'azienda nel sistema di controllo, i controlli documentali mensili, la gestione dei dati di produzione e la verifica ispettiva annuale. La quota è dovuta annualmente da ciascun soggetto riconosciuto ed inserito nel sistema di controllo. In caso di prelievo di prodotto finito per la determinazione dei parametri analitici previsti dal Piano di Controllo verranno aggiunti gli importi come da tariffario del Laboratorio incaricato e le spese di prelievo, gestione e trasporto dei campioni.

2.1. Allevatori:

La tariffa si compone di una quota fissa uguale per tutti i soggetti che comprende la copertura delle attività relative al mantenimento del soggetto nel sistema di Controllo e Certificazione e ai controlli ordinari, secondo quanto previsto dal Piano di Controllo in vigore:

quota fissa annuale (per unità epidemiologica)	18,00 €
--	---------

2.2. Centri di Raccolta Latte:

La tariffa si compone di una quota fissa uguale per tutti i soggetti che comprende la copertura delle attività relative al mantenimento del soggetto nel sistema di Controllo e Certificazione e ai controlli ordinari, secondo quanto previsto dal Piano di Controllo in vigore:

quota fissa annuale (per sito operativo)	800,00 €
--	----------

2.3. Trasformatori/Stagionatori:

La tariffa si compone di una quota fissa uguale per tutti i soggetti e di una variabile calcolata in funzione della produzione dell'anno precedente; i soggetti che fanno parte di questa categoria sono i seguenti:

- coloro che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (quota variabile calcolata sul formaggio fresco prodotto)
- coloro che effettuano sia attività di trasformazione che di stagionatura (quota variabile calcolata sul formaggio fresco prodotto)

Classi di Produzione	Quota Fissa	Quota Variabile	Quota Fissa + Variabile
0	450,00 €	0,00 €	450,00 €
maggiore di 0 fino a 100 q.li	450,00 €	60,00 €	510,00 €
maggiore di 100 fino a 1.000 q.li	450,00 €	200,00 €	650,00 €
maggiore di 1.000 fino a 5.000 q.li	450,00 €	450,00 €	900,00 €
maggiore di 5.000 fino a 9.000 q.li	450,00 €	1.050,00 €	1.500,00 €
maggiore di 9.000 q.li	450,00 €	1.900,00 €	2.350,00 €

Costi analitici e di prelievo e gestione dei campioni:

attività di Prelievo, gestione e trasporto dei campioni (per ogni campione)	40,00 €
analisi di laboratorio	al costo

2.4. Stagionatori:

La tariffa si compone di una quota fissa uguale per tutti i soggetti e di una variabile calcolata in funzione della produzione dell'anno precedente; i soggetti che fanno parte di questa categoria sono i seguenti:

- coloro che effettuano esclusivamente attività di stagionatura (quota variabile calcolata sul formaggio fresco acquistato)

Classi di Produzione	Quota Fissa	Quota Variabile	Quota Fissa + Variabile
0	450,00 €	0,00 €	450,00 €
maggiore di 0 fino a 100 q.li	450,00 €	60,00 €	510,00 €
maggiore di 100 fino a 1.000 q.li	450,00 €	200,00 €	650,00 €
maggiore di 1.000 fino a 5.000 q.li	450,00 €	450,00 €	900,00 €
maggiore di 5.000 fino a 9.000 q.li	450,00 €	700,00 €	1.150,00 €
maggiore di 9.000 q.li	450,00 €	1.050,00 €	1.500,00 €

Costi analitici e di prelievo e gestione dei campioni:

attività di Prelievo, gestione e trasporto dei campioni (per ogni campione)	40,00 €
analisi di laboratorio	al costo

3. TARIFFE A COPERTURA DI ALTRE ATTIVITÀ DI CONTROLLO:

Il costo per le seguenti attività:

- visite ispettive supplementari e visite finalizzate a verificare l'applicazione di eventuali azioni correttive e preventive a fronte di NC (anche in fase di riconoscimento)
- visite di controllo aggiuntive che si rendessero necessarie in caso di non conformità in fase di riconoscimento
- visite di estensione dei limiti della Certificazione
- visite di mantenimento in caso di cambio di ubicazione dello stabilimento o in caso di importanti modifiche strutturali
- attività di prelievo a scopo analitico effettuate al di fuori delle visite di controllo ordinarie previste dal presente Piano di Controllo (ad esempio a seguito di NC analitiche)
- controlli ordinari effettuati presso altri siti produttivi (qualora il soggetto abbia più di uno stabilimento)

	TARIFFARIO TALEGGIO DOP (TRF/TAL)		CertiProDop Srl Via del Commercio, 29 - 26013 Crema (CR) 0373/229628 – info@certiprodot.it
	<i>Taleggio DOP</i>	<i>TRF/TAL (Rev. 11/01/2023)</i>	

Tipologia	Quota prevista
tariffa oraria in relazione a verifica, trasferimento e attività di refertazione	65,00 €
attività di Prelievo, gestione e trasporto dei campioni (per ogni campione)	40,00 €
analisi di laboratorio	al costo

4. SPESE VIVE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI INIZIALI, ORDINARI E STRAORDINARI:

Rimborso spese vive personale ispettivo (esclusi i controlli ordinari presso gli allevatori)

Tipologia	Quota prevista
spese di viaggio (rimborso chilometrico)	tariffe ACI
Spese di vitto, alloggio, autostrada e altro	al costo

5. MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Registrazione ed iscrizione al sistema dei controlli:

- Le quote dovranno essere pagate al momento della domanda di adesione al Sistema; le spese vive e i costi di eventuali verifiche supplementari (se necessarie) saranno addebitate successivamente.

Mantenimento nel sistema dei controlli:

- Il pagamento della quota fissa annuale, di quella variabile (se prevista) e dei costi analitici (se previsti) verranno richiesti successivamente all'effettuazione del controllo.
- Le quote fisse di mantenimento di soggetti che non saranno sottoposti a controlli ordinari verranno richieste nei primi mesi dell'anno.

Sospensione volontaria e Cessazione dell'attività:

- I soggetti che nel corso dell'anno sospendano temporaneamente l'attività sono tenuti a versare i costi annuali per la certificazione previsti
- I soggetti che nel corso dell'anno cessino attività o non intendano più partecipare alla filiera tutelata sono tenuti a versare la quota fissa in funzione del periodo di permanenza effettiva (calcolata su base mensile) e la quota variabile in funzione della produzione effettuata prima del recesso.

Gli importi indicati nelle tabelle riportate nel paragrafo 1 (tariffe applicabili a soggetti richiedenti, non ancora riconosciuti) e nel paragrafo 2 (tariffe annuali per soggetti già riconosciuti) si intendono IVA esclusa e non sono comprensivi delle spese di trasferta del personale ispettivo che sono esplicitate al paragrafo 4 (spese vive per l'esecuzione dei controlli iniziali, ordinari e straordinari).

Eventuali inadempienze da parte di operatori iscritti al sistema di controllo verranno comunicate all'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti agroalimentari costituendo fattispecie sanzionabile ai sensi del Decreto Legislativo 297/2004.