

BIOAGRICERT s.r.l	PIANO DI CONTROLLO "LATTE FIENO DI CAPRA" SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA	APPROVAZIONE CC 27-11-2019
-------------------	--	----------------------------

PIANO DI CONTROLLO della STG "LATTE FIENO di CAPRA"

Redatto RS	Verificato RAQ	APPROVAZIONE CC
------------	----------------	-----------------

ASSEGNATARIO

Copia assegnata a:		Funzione:	
Copie n° ____ di ____	Emessa il:	Visto RAQ:	

STATO DELLE REVISIONI BIOAGRICERT

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
APPROVAZIONE CC 27-11-2019	01	Prima emissione

BIOAGRICERT s.r.l

**PIANO DI CONTROLLO
“LATTE FIENO DI CAPRA” SPECIALITA’
TRADIZIONALE GARANTITA**

APPROVAZIONE CC 27-11-2019

**PIANO DI CONTROLLO
“LATTE FIENO DI CAPRA” SPECIALITA’
TRADIZIONALE GARANTITA**

BIOAGRICERT s.r.l	PIANO DI CONTROLLO "LATTE FIENO DI CAPRA" SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA	APPROVAZIONE CC 27-11-2019
-------------------	--	----------------------------

INDICE GENERALE

1.	CAMPO DI APPLICAZIONE	5
2.	NORME, REGOLAMENTI, LEGGI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO	5
3.	TERMINI E DEFINIZIONI.....	5
4.	PRODOTTI CERTIFICATI.....	6
5.	RICHIESTA DI CERTIFICAZIONE	6
6.	INSERIMENTO DEGLI OPERATORI NELLA FILIERA DELLA STG "LATTE FIENO DI CAPRA"	6
7.	CONTROLLI	7
8.	FREQUENZA DEI CONTROLLI DA PARTE DELL'ODC	7
9.	NON CONFORMITÀ	
10.	RECLAMI E RICORSI.....	8
11.	RISERVATEZZA.....	8
12.	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA.....	8

BIOAGRICERT s.r.l	PIANO DI CONTROLLO “LATTE Fieno DI CAPRA” SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA	APPROVAZIONE CC 27-11-2019
--------------------------	---	----------------------------

1. CAMPO DI APPLICAZIONE

Il piano dei controlli è lo strumento atto ad assicurare, attraverso l'attività di controllo, il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e stabilisce le procedure di controllo minime da applicare per la produzione e l'immissione sul mercato della specialità tradizionale garantita «Ziegen- Heumilch»/«Goat's Haymilk»/«Latte fieno di capra»/«Lait de foin de chèvre»/«Leche de heno de cabra» (STG) riconosciuta con Regolamento di esecuzione (UE) n. 487/2019 della Commissione del 19 marzo 2019.

2. NORME, REGOLAMENTI, LEGGI E DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

REG. UE 1151/2012	Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo alle norme di qualità per i prodotti agricoli e gli alimenti
REG. UE 668/2014	Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 contenente disposizioni esecutive per il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità per i prodotti agricoli e gli alimenti;
REG. UE 664/2014	Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 a integrazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, in merito alla definizione dei marchi UE per denominazioni d'origine protette, indicazioni geografiche protette e specialità tradizionali garantite nonché in merito a specifiche normative sull'origine, norme procedurali e disposizioni transitorie addizionali;
REG. UE 1829/2003	Regolamento (UE) n. 1829/2003 sugli alimenti e i mangimi geneticamente modificati nonché regolamento (UE) n. 1830/2003 sulla tracciabilità e l'etichettatura di alimenti e mangimi ottenuti da organismi geneticamente modificati;
REG. UE 487/2019	Regolamento di esecuzione (UE) n. 487/2019 della Commissione del 19 marzo 2019 con il quale è stata iscritta nel registro delle specialità tradizionali garantite la denominazione «Ziegen- Heumilch»/«Goat's Haymilk»/«Latte fieno di capra»/«Lait de foin de chèvre»/«Leche de heno de cabra» (STG);
REG. CE 882/2004	Regolamento (CE) N. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità alla normativa in materia di mangimi e di alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
Legge 21 dicembre 1999, n. 526	Legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari;

3. TERMINI E DEFINIZIONI

Autorità competenti	Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali (MIPAAF), Regioni e Province Autonome.
Autocontrollo	Attività svolta da tutti gli operatori della filiera presso i propri siti produttivi per il monitoraggio ed il controllo dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione della STG “Latte fieno di capra”. Per i requisiti di identificazione-tracciabilità-rintracciabilità, ogni singolo soggetto deve adottare idonee modalità di identificazione e di registrazione della materia prima e del prodotto finito.
Controllo conformità	Attività mediante la quale l'organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti del disciplinare della STG “Latte fieno di capra”.
Certificato Conformità	Documento rilasciato dall'organismo di controllo all'operatore, con il quale l'OdC dichiara la conformità di ogni fase di produzione (produzione, trasformazione o elaborazione) e del prodotto ottenuto e attesta l'avvenuto inserimento dell'operatore nel sistema dei controlli della STG “Latte fieno di capra”.
Conformità	Corrispondenza del processo produttivo e del prodotto ai requisiti di certificazione stabiliti nel disciplinare di produzione della STG “Latte fieno di capra”.
Non conformità (NC):	Mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto. Possono essere classificate in gravi o lievi.
Non conformità lievi:	Mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, che non pregiudica la certificabilità del latte di capra. Il lotto/partita può essere identificato come STG;
Non conformità gravi:	Mancato soddisfacimento dei requisiti di certificazione previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, che pregiudica la certificabilità del latte di capra. Il lotto/partita non può essere identificato come STG.
Disciplinare produzione	Documento che specifica i requisiti obbligatori della STG “Latte fieno di capra” e del processo produttivo necessario alla sua produzione come indicato dal Regolamento di esecuzione (UE) n. 487/2019 della Commissione del 19 marzo 2019.

BIOAGRICERT s.r.l	PIANO DI CONTROLLO "LATTE FIENO DI CAPRA" SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA	APPROVAZIONE CC 27-11-2019
--------------------------	---	----------------------------

Lotto/partita	Insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di una derrata alimentare prodotta, elaborata o confezionata in circostanze praticamente identiche.
Struttura di controllo	Ente terzo indipendente, organismo di controllo privato o autorità pubblica, rispettivamente autorizzato o designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ad esercitare i controlli previsti dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, per la STG "Latte fieno di capra"; di seguito indicata con l'acronimo OdC.
Operatore	Operatore: persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della normativa europea e nazionale inserito nella filiera della STG "Latte fieno di capra": - produttori di latte (aziende agricola/zootecnica, allevamento); - trasformatori (latterie che elaborano e imbottigliano il latte).
Reclamo	Comunicazione con la quale si manifesta all'OdC insoddisfazione riguardo al servizio fornito, oppure si segnala un problema relativamente all'attività di controllo svolta.
Ricorso	Istanza con la quale l'operatore chiede all'OdC l'annullamento, la revoca, oppure la revisione, di un provvedimento di non conformità adottata nei suoi confronti.

4. PRODOTTI CERTIFICATI

La denominazione "Latte fieno di capra STG" e il marchio apposto ai sensi del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014, possono essere utilizzati nell'etichetta e/o nei documenti di accompagnamento del latte, conforme alla legislazione applicabile, messo in commercio esclusivamente dagli operatori inseriti nel sistema di controllo.

5. RICHIESTA DI CERTIFICAZIONE

La persona fisica o giuridica che intende produrre e/o mettere sul mercato il latte di capra recante la denominazione "Latte fieno di capra STG", deve inoltrare la richiesta di adesione ad un Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf, utilizzando la modulistica predisposta dall'OdC.

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega, in qualsiasi periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività relativa alla STG "Latte fieno di capra".

La richiesta deve contenere almeno:

- ragione sociale e sede legale;
- referente e relativi dati di contatto (recapito telefonico, posta elettronica, pec, ecc.);
- descrizione dei siti produttivi inseriti nella filiera dei controlli (indicazione dei capi allevati, superficie coltivata, stabilimenti, silos, ecc.);
- elenco dei fornitori qualificati di alimenti e mangimi destinati all'alimentazione del bestiame;
- presa d'atto del contenuto del Piano di controllo e accettazione dei controlli svolti dall'organismo di controllo con o senza preavviso; nonché dalle autorità competenti per la vigilanza;
- impegno, da parte dei produttori di latte, della completa gestione aziendale in conformità alla produzione di latte fieno STG e di utilizzo di alpeggio appartenente allo stesso.

L'operatore ha l'obbligo di comunicare senza ritardo all'OdC di riferimento qualsiasi sanzione, provvedimento e/o contestazione emessa dalle Autorità competenti in materia agricola, ambientale e igienico-sanitaria, successivamente al rilascio del certificato di conformità.

6. INSERIMENTO DEGLI OPERATORI NELLA FILIERA DELLA STG "LATTE FIENO DI CAPRA"

In seguito al ricevimento della richiesta di adesione al sistema di controllo, l'OdC verifica la completezza e la conformità della documentazione.

Nel caso in cui la richiesta e/o la documentazione risulti incompleta e/o non conforme, l'OdC, entro 10 gg dalla ricezione della domanda, ne chiede l'adeguamento e/o l'integrazione.

In caso di esito positivo della richiesta di adesione l'OdC, entro 15 gg, effettua una visita ispettiva presso il sito produttivo (controllo in ingresso), valutando la coerenza tra informazioni riportate nella richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti previsti nel disciplinare (con particolare riguardo ai requisiti stabiliti per l'alimentazione, alle condizioni di allevamento, alla disponibilità di attrezzature e di impianti idonei, ai sistemi di gestione della tracciabilità), nonché l'adeguatezza dell'attività di autocontrollo.

Entro 10 giorni dalla visita ispettiva l'OdC comunica l'esito dei controlli:

- se i requisiti previsti sono soddisfatti, emette il certificato di conformità ed inserisce l'operatore nell'elenco degli operatori controllati della STG "Latte fieno di capra";
- qualora i requisiti previsti non siano soddisfatti, l'OdC ne chiede l'adeguamento, ove possibile, oppure respinge la richiesta fornendo adeguate motivazioni.

Il certificato di conformità, al fine della corretta identificazione degli operatori e dei prodotti ottenuti, dovrà obbligatoriamente contenere le indicazioni minime riportate nel modello allegato.

BIOAGRICERT s.r.l	PIANO DI CONTROLLO "LATTE FIENO DI CAPRA" SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA	APPROVAZIONE CC 27-11-2019
--------------------------	---	----------------------------

Nel corso del controllo di ingresso al sistema dei controlli della STG "Latte fieno di capra" e delle successive visite ispettive, svolte in conformità al piano dei controlli, è accertato che siano rispettati i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dalla normativa comunitaria e nazionale.

Gli operatori devono mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione nel sistema dei controlli; pertanto sono tenuti a comunicare tempestivamente ogni modifica aziendale, strutturale e societaria.

La documentazione deve essere conservata per un periodo non inferiore a 5 anni fatti salvi maggiori tempi di conservazione previsti dalle norme vigenti.

7. CONTROLLI

L'insieme complessivo dei controlli è costituito:

- dalle attività svolte direttamente dagli operatori in autocontrollo, che sono tenuti a mettere a disposizione tutta la relativa documentazione all'OdC;
- dai controlli di conformità svolti dall'OdC, al fine di accertare la conformità del metodo di produzione e del prodotto certificato ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dalla normativa comunitaria e nazionale.

Le attività di controllo svolte dall'OdC consistono essenzialmente in:

- verifiche ispettive nei luoghi di produzione primaria e/o trasformazione del latte (annunciate e non annunciate) da eseguire, preferibilmente, in coincidenza con lo svolgimento delle fasi produttive più significative;
- verifiche documentali sull'applicazione del disciplinare di produzione e del piano dei controlli da parte dell'operatore;
- analisi di campioni, qualora nel corso delle verifiche documentali e ispettive fosse necessario accertare la corrispondenza dei requisiti definiti nel disciplinare di produzione.

Nel corso delle visite ispettive gli ispettori dell'OdC verificano l'attività di autocontrollo svolta dagli operatori ed in particolare il rispetto della corretta identificazione, tracciabilità e rintracciabilità della materia prima e del prodotto finito.

Le prove, da eseguirsi sulle materie prime e sul prodotto finale, devono essere affidate a laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC/EN 17025 relativamente alle specifiche prove da effettuare, o, in caso di indisponibilità di tali accreditamenti, in laboratori qualificati dall'OdC.

Qualora l'operatore sia già assoggettato ad un sistema di controllo regolamentato con il medesimo OdC scelto per la certificazione della "STG Latte fieno di capra", le visite ispettive, al fine di evitare duplicazioni di controlli, dovranno, possibilmente, essere effettuate contemporaneamente.

8. FREQUENZA DEI CONTROLLI DA PARTE DELL'ODC SUGLI OPERATORI INSERITI NEL SISTEMA DI CONTROLLO DELLA STG LATTE FIENO DI CAPRA

L'organismo di controllo ogni anno procede a controlli annuali degli operatori al fine di verificare del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli da parte degli operatori inseriti nella filiera di produzione della STG.

L'entità dei controlli ispettivi ai produttori di latte deve essere pari ad almeno il 35% dei soggetti inseriti nell'elenco degli operatori, il 2% dei quali è sorteggiato tra gli operatori controllati nel biennio precedente (33%+2%). Il criterio mira a garantire che un soggetto aderente al circuito venga controllato almeno una volta ogni tre anni senza escludere l'eventualità di poter essere controllato anche più di una volta nel corso del triennio.

Tutti i trasformatori sono controllati annualmente.

Le verifiche sono eseguite in concomitanza di almeno una delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	Frequenza verifica	TIPO DI CONTROLLO
Produttore latte (azienda agricola/zootecnica, allevamento)	Iscrizione	100% dei richiedenti alla prima iscrizione e in caso di modifiche sostanziali	Accertamento del possesso dei requisiti previsti dal disciplinare
	Controllo annuale	almeno 33% + 2%	Verifica del mantenimento dei requisiti Processo produttivo Rintracciabilità prodotto Autocontrollo operatore
Trasformatore (latteria che elabora e imbottiglia il latte)	Iscrizione	100% dei richiedenti alla prima iscrizione e in caso di modifiche sostanziali.	Accertamento del possesso dei requisiti previsti dal disciplinare
	Controllo annuale	almeno 100%	Verifica del mantenimento dei requisiti Processo produttivo Rintracciabilità prodotto Autocontrollo operatore

BIOAGRICERT s.r.l	PIANO DI CONTROLLO "LATTE FIENO DI CAPRA" SPECIALITA' TRADIZIONALE GARANTITA	APPROVAZIONE CC 27-11-2019
-------------------	--	----------------------------

Inoltre, l'OdC potrà effettuare visite ispettive aggiuntive anche non annunciate:

- nei casi previsti dallo schema dei controlli;
- qualora l'operatore comunichi all'OdC significative variazioni della struttura e degli impianti aziendali;
- in seguito a richieste specifiche delle Autorità di controllo competenti in materia.

9. NON CONFORMITÀ

L'Organismo di controllo, in seguito al rilevamento di non conformità, notifica il provvedimento di non conformità all'operatore nel quale è indicata la tipologia e la descrizione della non conformità, l'eventuale riferimento all'unità di produzione e al lotto/partita di prodotto; nonché il trattamento ed i tempi di attuazione per rientrare nei limiti di conformità.

L'operatore è tenuto, comunque, a giustificare la non conformità riscontrata, producendo idonea documentazione a supporto, anche in merito alle azioni correttive da attuare al fine di eliminare le cause di non conformità e prevenirne il ripetersi.

Qualora la non conformità rilevata preveda la soppressione delle indicazioni, l'operatore è tenuto ad escludere il prodotto dalla filiera della STG anche in caso di avvenuta commercializzazione con relativa comunicazione ai propri clienti ed evidenza all'OdC.

La rilevazione di NC classificate gravi darà luogo ad un'intensificazione delle operazioni di verifica da parte dell'organismo di controllo in linea con quanto previsto dallo schema dei controlli allegato. Le NC gravi sono comunicate all'ufficio territorialmente competente del dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi agro-alimentari.

10. RECLAMI E RICORSI

Reclami

I reclami sono gestiti dall'OdC, utilizzando la specifica procedura, entro 30 giorni dalla data di ricezione

Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi dall'OdC, secondo le modalità stabilite da ogni singolo OdC, entro 15 giorni dalla ricezione del provvedimento. Il Comitato ricorsi dell'OdC è tenuto ad esprimersi entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

11. RISERVATEZZA

BAC garantisce la massima riservatezza professionale riguardo alle informazioni e ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti (membri dei Consigli, ispettori, responsabili, dipendenti), nonché tutto il personale che in qualsiasi modo può avere accesso agli uffici di BAC (assistenza software, pulizia, consulenti, ecc.) sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni, ottenute durante lo svolgimento dell'attività. Tutti gli archivi BAC (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

BAC richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità competenti, agli Enti d'accreditamento.

BAC notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa specifica.

12. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito internet di Bioagricert www.bioagricert.org sono pubblicati l'elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli e il piano dei controlli approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali.