

 CORFILCARNI GCC	PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP	
	Rev. 2 del 06/03/2024	Pagina 1 di 35

STATO DI REVISIONE E MODIFICHE

N°	Data	Descrizione	Elaborazione	Verifica/ Validazione	Approvazione
0	15/02/19	Prima emissione	Responsabile Schema	DSC	RD
1	20/10/20	Modifiche a seguito iscrizione nel registro delle denominazioni di origine protetta	Responsabile Schema	DSC	RD
2	06/03/24	Modifiche per adeguamento linee guida piano dei controlli produzioni lattiero casearie IG Ottobre 2021	Responsabile Schema	DSC	RD

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

*Protetta con **Regolamento di esecuzione (UE) 2020/1319 della Commissione del 22 settembre 2020** recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [“Provola dei Nebrodi” (DOP)] – GUUE n. L 309 del 23 settembre 2020*



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 2 di 35

PREMESSA.....	4
1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO	4
2. TERMINI E DEFINIZIONI.....	6
3. ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE.....	7
4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO	8
4.1 Lotto di Prova	9
4.2 Controlli sul lotto di Prova	9
4.3 RICONOSCIMENTO DELL'OPERATORE	10
5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NEGLI ELENCHI DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI.....	10
6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO	11
7. REQUISITI DI CONFORMITÀ.....	12
8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA	12
8.1 Produzione latte	12
8.2 Raccolta latte e trasformazione.....	13
8.3 Stagionatura	16
8.4 Attività di porzionatura e grattugia.....	16
9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE AL CORFILCARNI GCC 17	
10. CONTROLLI DEL CORFILCARNI GCC PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI	17
10.1 Controlli documentali	18
10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette.....	18
10.2 Controlli ispettivi ordinari	18
10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari	19
10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)	19
10.4 Controlli fisici ed analitici sul prodotto (certificazione a campione o lotto per lotto) 19	
10.4.1 Materia prima.....	19
10.4.2 Certificazione a campione.....	20
10.4.3 Certificazione lotto per lotto (marchiatura)	21
10.4.4 Notifica risultati analitici	22



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 3 di 35

11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DAL CORFILCARNI GCC	22
12. REVISIONE DELL'ANALISI.....	23
13. NON CONFORMITÀ	24
13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo	24
13.2 Ricorsi.....	24



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 4 di 35

PREMESSA

Il Reg. (UE) n.1151/2012 sulle denominazioni di origine protetta (DOP) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DO siano conformi ad un Disciplinare e che i requisiti previsti dal medesimo disciplinare siano controllati da organismi di controllo autorizzati dagli Stati membri.

Il CORFILCARNI GCC – Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell’art. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall’articolo n. 14 della legge 526/99 ha definito per la denominazione Provola dei Nebrodi DOP il presente *Piano di Controllo* (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente *Piano*, descrive l'insieme delle attività di controllo (documentali, ispettive e analitiche) da effettuarsi lungo la filiera della Provola dei Nebrodi DOP, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della Provola dei Nebrodi DOP: allevatore/produttore latte, produttore formaggio (caseificatore, trasformatore), stagionatore, porzionatore e grattugiatore.

1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Reg. (UE) n. 1151/12 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 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 della denominazione geografica protetta “PROVOLA DEI NEBRODI” pubblicato nella GU n. 243 del 1 ottobre 2020 e consultabile nel sito istituzionale del MASAF all’indirizzo www.politicheagricole.it

L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all’art. 53 così come sostituito all’art. 14 della Legge 526/1999;

D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016;



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 5 di 35

D. Lgs 19 novembre 2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura;

Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;

UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti.

 CORFILCARNI GCC	<p style="text-align: center;">PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP</p>	
	Rev. 2 del 06/03/2024	Pagina 6 di 35

2. TERMINI E DEFINIZIONI

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di Controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della Provola dei Nebrodi DOP, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione e nel presente piano dei controlli
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 pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano 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 dalla Regione Siciliana
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari (ICQRF) e Regione Siciliana
OdC	Organismo di controllo autorizzato (CORFILCARNI GCC)
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il MASAF. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la Provola dei Nebrodi DOP e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Denominazione di origine protetta (DOP)	Definizione dell'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
Lotto di prova	Lotto di prodotto finito, ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per la Provola dei



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 7 di 35

	Nebrodi DOP sul quale l'ODC effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità.
Allevatore/Produttore latte	Soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento bovino produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera Provola dei Nebrodi DOP (Caseificatore).
Produttore formaggio/Caseificatore	Soggetto riconosciuto che acquista latte direttamente dai produttori latte per poi destinarlo alla trasformazione in Provola dei Nebrodi DOP.
Stagionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come Provola dei Nebrodi DOP.
Porzionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di porzionatura del formaggio Provola dei Nebrodi DOP.
Grattugiatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di grattugia del formaggio Provola dei Nebrodi DOP.
Comitato di Certificazione	Organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CdC)
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori della Provola dei Nebrodi DOP
Matrici in caseina	Matrici in caseina alimentare, stampate con inchiostro per alimenti, identificate ciascuna da un numero (come previsto dagli artt. 8 e 9 del disciplinare di produzione), apposte dai caseificatori su ciascun formaggio al momento della formatura per permetterne la rintracciabilità.
Marchio a fuoco	Marchio (come previsto dagli artt. 8 e 9 del disciplinare di produzione) apposto sui formaggi conformi al disciplinare di produzione e alle prescrizioni del PdC. La marchiatura è eseguita a cura del Consorzio di Tutela, o in sua assenza dall'OdC, che detiene i marchi.

3. ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE

Modalità di accesso

Tutti gli operatori della filiera al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto Provola dei Nebrodi DOP devono presentare specifica richiesta al CORFILCARNI GCC

 CORFILCARNI GCC	<p style="text-align: center;">PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP</p>	
	Rev. 2 del 06/03/2024	Pagina 8 di 35

inoltrando la *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione* utilizzando specifico modulo (*MOD RAP adesione per gli allevatori, MOD RAT adesione produttore formaggi/caseificio, stagionatori, porzionatori, grattugiatori*).

La *Domanda* di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere trasmessa al CORFILCARNI GCC:

- a) direttamente dal soggetto richiedente.
- b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la trasmissione della domanda.

Tali soggetti risultano gli unici titolati ad intrattenere rapporti con il CORFILCARNI GCC relativamente alla certificazione della Provola dei Nebrodi DOP (notifiche di variazione, subentro, recesso, ecc.)

Con l'atto di presentazione della *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione* ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del *Piano di Controllo* per la Denominazione Protetta Provola dei Nebrodi;
- si impegna a collaborare con il CORFILCARNI GCC 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 si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata al CORFILCARNI GCC con le modalità definite al paragrafo 6.

4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, il CORFILCARNI GCC verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e pianifica una verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dal ricevimento della domanda per il controllo dei requisiti a cui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento ed iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Qualora la domanda e la documentazione allegata risultino incomplete o inadeguate il CORFILCARNI GCC invia al richiedente comunicazione riportante la richiesta delle integrazioni documentali necessarie. La procedura di riconoscimento viene sospesa fino ad avvenuta ricezione delle integrazioni documentali.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale il CORFILCARNI GCC 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 valutazione iniziale saranno:



- a) Per i soggetti che effettuano **attività di produzione latte**: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale (ad es. n. capi, sistemi di allevamento, capacità produttiva, ecc...).
- b) Per i soggetti che effettuano **attività di trasformazione latte**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato del latte idoneo e non idoneo ed il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione.
- c) Per i soggetti che effettuano **attività di stagionatura**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il rispetto dei requisiti del disciplinare e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- d) Per i soggetti che effettuano **attività di porzionatura/grattugia**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

4.1 Lotto di Prova

Prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto il caseificatore deve predisporre un Lotto di Prova contestualmente alla richiesta di adesione al sistema o successivamente ma comunque prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto.

Il lotto di Prova deve avere una consistenza minima di 15 forme.

I caseificatori si impegnano a comunicare al CORFILCARNI GCC la data di produzione del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni.

4.2 Controlli sul lotto di Prova

L'ispettore preleva a caso 4 provole per la verifica della forma, del peso, aspetto esterno e dimensioni. Qualora dalla verifica delle caratteristiche si constatino situazioni non conformi, le produzioni non idonee dovranno essere escluse dalla DOP e l'ispettore procede al prelievo a caso di altre 4 provole, e ripete la verifica.

Se le caratteristiche anche di una sola unità del secondo campione risultassero anch'esse non conformi il lotto interessato dovrà essere controllato per il/i parametro/i non conforme/i sulla totalità delle unità costitutive, con esclusione dalla DOP delle unità non rispondenti ai requisiti.

La verifica delle caratteristiche di cui sopra, su richiesta dell'operatore, può essere effettuata con la medesima procedura su di un altro lotto di prodotto, qualora disponibile.

Accertata la conformità del lotto per quanto riguarda le caratteristiche della forma, del peso, aspetto esterno e dimensioni si procede all'estrazione di una delle 4 provole campionate da dividere in cinque aliquote una delle quali viene utilizzata per la valutazione dell'aroma, del sapore e delle caratteristiche della pasta.

In caso di esito non conforme delle caratteristiche organolettiche, la forma verificata dovrà essere esclusa dalla DOP; l'ispettore procede al prelievo casuale di una delle 3 provole restanti, e ripete la verifica.

Qualora le caratteristiche organolettiche risultassero non conformi, tutto il lotto interessato dovrà essere escluso dal circuito della DOP e l'ispettore effettua, con la medesima procedura, un nuovo campionamento su altro lotto di prodotto, laddove disponibile.



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 10 di 35

In assenza di altre unità di prodotto e/o di altri lotti disponibili al momento della verifica ispettiva, sarà onere dell'Operatore comunicare la disponibilità di prodotto da campionare al fine di programmare una verifica supplementare a spese dell'azienda con campionamento di prodotto.

In caso di conformità, ai fini delle determinazioni analitiche, le quattro aliquote restanti vengono sigillate. Una rimane a disposizione del caseificatore, una viene inviata al Laboratorio (accreditato in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 per le prove da eseguire) e le altre due vengono conservate da CORFILCARNI GCC per l'eventuale revisione.

Non conformità rilevate sul lotto di Prova comportano la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova su richiesta dell'operatore.

In caso di esito conforme delle analisi sul lotto di prova l'OdC autorizza l'operatore alla commercializzazione del prodotto.

4.3 RICONOSCIMENTO DELL'OPERATORE

Acquisiti gli esiti della verifica ispettiva iniziale, la documentazione prevista dal presente piano e i risultati delle eventuali analisi di laboratorio sul Lotto di Prova, il soggetto all'interno del CORFILCARNI GCC deputato al riesame dell'attività di valutazione, avanza al Comitato di Certificazione, che delibera entro 15 giorni, la proposta di inserimento dell'operatore nell'*Elenco dei soggetti riconosciuti* della Provola dei Nebrodi DOP.

Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei e riceve dal CORFILCARNI GCC la relativa comunicazione (certificato di Riconoscimento).

La mancata predisposizione, da parte dell'operatore, del lotto di prova al momento della visita iniziale di riconoscimento iniziale non pregiudica l'inserito del medesimo operatore all'interno del sistema dei controlli ma esclusivamente la commercializzare del primo lotto di prodotto.

5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NEGLI ELENCHI DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Qualora le situazioni descritte nella *Domanda* e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad es. variazioni strutturali degli impianti produttivi, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto al CORFILCARNI GCC 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 Provola dei Nebrodi DOP.

L'OdC svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 11 di 35

ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati dal CORFILCARNI GCC secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo*.

6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente al CORFILCARNI GCC almeno 7 giorni prima dell'evento. Come per la domanda di adesione anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di tutela su specifica delega. Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima al CORFILCARNI GCC indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, il CORFILCARNI GCC esegue, in corrispondenza della prima produzione, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso, verrà cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* dal CORFILCARNI GCC; 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 nei quali compaiano i riferimenti alla Provola dei Nebrodi DOP.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi del CORFILCARNI GCC potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della Provola dei Nebrodi DOP per un periodo di 24 mesi.

In tal caso il CORFILCARNI GCC invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, il CORFILCARNI GCC procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi del CORFILCARNI GCC potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto è dichiarato fallito.



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 12 di 35

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o 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.

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 il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali 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, nel relativo elenco della Provola dei Nebrodi DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del CdC nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale. In tutti gli altri casi, il CORFILCARNI GCC 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 Comitato di Certificazione.

7. REQUISITI DI CONFORMITÀ

I requisiti di conformità verificati dal CORFILCARNI GCC per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione.

8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli predispongono un piano di autocontrollo aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche (documentali e analitiche) per il rispetto dei requisiti di cui alla Tab.1 del punto precedente e rendono disponibili per i controlli del CORFILCARNI GCC i documenti e le informazioni di seguito riportate.

8.1 Produzione latte

Ciascun allevatore ai fini dell'idoneità del latte destinato alla Provola dei Nebrodi DOP e della tracciabilità delle forniture, deve rendere disponibile adeguata documentazione che consenta di verificare:

- numero di animali in lattazione e rispetto della identificazione dei capi bovini;
- conformità della razione alimentare al disciplinare (origine dei foraggi, evidenze di acquisto di alimenti di zona, documentazione di approvvigionamento di alimenti, fascicolo aziendale, contratti di affitto/comodato, cartellini di mangime). Per



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 13 di 35

quanto riguarda il rispetto dell'alimentazione il produttore di latte deve notificare all'OdC (sia in fase di riconoscimento iniziale sia in caso di modifiche successive) gli appezzamenti dedicati al pascolo, conservare i foraggi separando quelli provenienti dalla zona di origine da quelli provenienti da altre zone;

- mantenimento della identificazione e rintracciabilità del latte dalla mungitura sino al conferimento;
- l'idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente;

Presso l'allevamento saranno presenti:

- un registro di stalla secondo le disposizioni di legge;
- un registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita al caseificio (ad es: copia buoni di consegna);
- documenti relativi all'eventuale acquisto di mangimi/foraggi.

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

La documentazione che accompagna il prodotto deve indicare chiaramente:

- data;
- mittente e destinatario;
- quantità del latte trasportato;
- data di mungitura;
- la dicitura “latte idoneo per PROVOLA DEI NEBRODI DOP” o altre analoghe indicazioni aventi equivalente significato.

8.2 Raccolta latte e trasformazione

Il soggetto responsabile della raccolta del latte (trasformatore) deve:

- Assicurarsi che gli allevatori dai quali si acquista/ritira latte siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata;
- Predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti con relativa ubicazione, n. registrazione ASL e Codice identificativo attribuito dal CORFILCARNI GCC (tale elenco va trasmesso al CORFILCARNI GCC entro il 15 gennaio di ogni anno e ad ogni variazione);
- Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo;
- Tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di latte entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente ed il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene;



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 14 di 35

- Identificare eventuali serbatoi di stoccaggio, garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo;
- produrre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli un proprio elenco dei trasportatori impiegati nella raccolta del latte idoneo alla PROVOLA DEI NEBRODI DOP, che comprenda, almeno:
 - ✓ anagrafica del trasportatore,
 - ✓ identificazione e capacità del/i mezzo/i di trasporto utilizzati.

Le registrazioni relative alla raccolta devono identificare almeno:

- il mezzo impiegato,
- la data e l'ora del ritiro,
- gli allevamenti e le relative quantità di latte,
- il comparto in cui viene stoccato (qualora nel medesimo giro di raccolta venga effettuata raccolta di latte conforme e non conforme ai fini della PROVOLA DEI NEBRODI DOP).

Si precisa inoltre che:

- il CORFILCARNI GCC provvede a comunicare ai raccoglitori latte il/i nominativi del/i proprio/i conferente/i latte incorsi in eventuali provvedimenti di sospensione/esclusione dal sistema;
- ogni qualvolta un allevatore conferente latte cessi o sospenda il conferimento, il centro di raccolta o il caseificio deve tempestivamente informare il CORFILCARNI GCC;
- il soggetto venditore deve accompagnare ciascuna fornitura di latte idoneo con il giro di raccolta latte dettagliato e con una dichiarazione riportante la frase “latte idoneo per la PROVOLA DEI NEBRODI DOP” o simili;
- qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la validità il latte è da considerarsi non idoneo e pertanto non può essere destinato alla filiera tutelata;
- la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di latte va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori del CORFILCARNI GCC.

I trasformatori/caseifici che raccolgono direttamente il latte presso gli allevamenti devono comunicare al CORFILCARNI GCC, al momento dell'adesione al sistema, l'elenco dei trasportatori impiegati nella raccolta del latte idoneo alla PROVOLA DEI NEBRODI DOP segnalando tempestivamente eventuali variazioni, al fine di consentire allo stesso ispezioni sul trasporto del “latte idoneo per PROVOLA DEI NEBRODI DOP”, sulle condizioni dei mezzi di trasporto e sul possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie

Il Caseificio deve dare evidenza che:

- il latte provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo e che il latte non conforme o per qualsiasi motivo non idoneo sia stoccato in contenitori distinti ed identificati e destinato a trasformazione diverse dalla PROVOLA DEI NEBRODI DOP;



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 15 di 35

- predispone e mantiene aggiornato un proprio elenco di produttori latte riconosciuti ed identificati con un codice attribuito dal CORFILCARNI GCC;
- l'identificazione del latte in ingresso ed in stoccaggio sia assicurata: lo stesso deve essere accompagnato dalla distinta delle quantità di latte conferite da ciascun allevatore;
- provvede direttamente alla raccolta del latte per mezzo di trasportatori adeguatamente identificati, in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie, e che comunque garantiscano una separazione dei serbatoi utilizzati per il trasporto del latte idoneo alla produzione della PROVOLA DEI NEBRODI DOP (qualora nel medesimo giro di raccolta venga effettuata raccolta di latte conforme e non conforme ai fini della PROVOLA DEI NEBRODI DOP);
- indipendentemente dal tipo di raccolta, non siano previsti stoccaggi intermedi ma il latte deve essere direttamente consegnato al caseificio;
- garantisce linee di produzioni separate (separazione spaziale o temporale);
- predispone un registro specifico per la PROVOLA DEI NEBRODI DOP in cui, giornalmente dovrà indicare la quantità e la provenienza del latte idoneo alla DOP approvvigionato, la quantità di latte destinato alla produzione della PROVOLA DEI NEBRODI DOP, la quantità in Kg di provole ottenute, il numero di forme ed il relativo peso per tipologie previste dal disciplinare, le matrici in caseina utilizzate;
- la rintracciabilità del prodotto a denominazione protetta PROVOLA DEI NEBRODI DOP sia mantenuta per tutto il ciclo produttivo mediante cartelli/etichette che permettano di identificare ed individuare le materie prime ed il prodotto finito in giacenza all'interno dello stabilimento (per il formaggio il tipo di prodotto, Lotto di produzione e data di produzione)
- per eventuali cessioni a stagionatori riconosciuti il prodotto in uscita, sia accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:
 - mittente e destinatario;
 - numero delle forme (diviso per lotti di produzione, differenziati per peso);
 - tipologia di prodotto in uscita, con i relativi numeri in caseina utilizzati;
 - indicazione dello stato del formaggio mediante indicazione del tipo “formaggio atto/idoneo a PROVOLA DEI NEBRODI DOP” o altre diciture equivalenti;
 - peso del prodotto trasportato (diviso per lotti di produzione).
- provvede all'identificazione e la rintracciabilità del prodotto marchiato all'origine (matrici in caseina) come idoneo a PROVOLA DEI NEBRODI DOP, tenendo presente che l'inizio del conteggio per i giorni minimi di stagionatura previsti per le diverse tipologie di PROVOLA DEI NEBRODI DOP disciplinate ha inizio dal giorno di caseificazione;
- il prodotto non conforme sia segregato ed identificato previa raschiatura e cancellazione in modo indelebile (retinatura) della matrice caseinica, quale marchio di origine della PROVOLA DEI NEBRODI DOP;



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 16 di 35

- registra le quantità dei prodotti retinati, o esclusi dal circuito DOP, dopo l'applicazione delle matrici in caseina, riportando data, numero di forme e relativo peso, nonché il numero di matrici in caseina retinate e/o eliminate.
- registra le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori;
- assicura la conformità del processo di lavorazione e del prodotto al disciplinare attraverso la predisposizione di apposite schede di lavorazione/valutazione interna, sulle quali registrare le evidenze dell'autocontrollo effettuato dall'operatore.

8.3 Stagionatura

Il periodo di stagionatura inizia dal giorno di caseificazione e varia secondo le diverse tipologie disciplinate.

Lo Stagionatore deve, dare evidenza che:

- Il formaggio provenga da soggetti iscritti al sistema di controllo;
- L'identificazione del formaggio in ingresso ed in stoccaggio sia assicurata dalle matrici caseiniche;
- La rintracciabilità del prodotto PROVOLA DEI NEBRODI DOP sia mantenuta sino alla immissione al consumo (attraverso la redazione di un registro di carico e scarico registrando le matrici caseiniche);
- Il processo di stagionatura ed il prodotto finito siano conformi al disciplinare;
- Comunica al CORFILCARNI GCC eventuali rotture, abrasioni, non leggibilità delle matrici in caseina per una adeguata sostituzione, entro 7 giorni, e comunque prima della marchiatura a fuoco;
- Registra le quantità di provole che, per ragioni diverse, non vengono destinati al circuito tutelato (difetti, problemi durante la stagionatura, ecc.);
- Il prodotto non conforme venga segregato ed identificato previa raschiatura e cancellazione in modo indelebile (retinatura) delle matrici caseiniche, quale marchio di origine PROVOLA DEI NEBRODI DOP;
- Registra le quantità di provole eventualmente retinate;
- Il prodotto in uscita, PROVOLA DEI NEBRODI DOP, sia accompagnato da apposita documentazione (DDT o altro documento equivalente) che indichi chiaramente:
 - Mittente e destinatario;
 - Peso del prodotto trasportato;
 - Il numero delle forme, distinto per tipologia ed i relativi numeri delle matrici in caseina;
 - Dicitura PROVOLA DEI NEBRODI DOP;

8.4 Attività di porzionatura e grattugia

Porzionatore e grattugiatore ai fini dell'idoneità della Provola dei Nebrodi DOP e della tracciabilità delle attività svolte su prodotto già certificato devono garantire linee di



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 17 di 35

lavorazione separate (separazione spaziale o temporale) e devono disporre per i controlli di conformità:

- di un registro di lavorazione (carico/scarico) del prodotto dal quale si possano desumere giornalmente le seguenti informazioni: data di acquisto del prodotto certificato da sottoporre a porzionamento o grattugia; identificazione del fornitore; data di produzione; q.tà di prodotto acquistato; lotto del produttore; lotto riassegnato dal porzionatore/grattugiatore; q.tà di prodotto porzionato e grattugiato immesso nel circuito.
- di cartelli/etichette che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento; da cui sia possibile risalire al: tipo di prodotto; lotto; data di produzione e identificazione caseificio fornitore.
- di una scheda di valutazione interna, che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto;
- di un registro delle non conformità e dei reclami, nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE AL CORFILCARNI GCC

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte del CORFILCARNI GCC ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere al CORFILCARNI GCC le informazioni periodiche contenute nell'allegata Tab. 2.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, il CORFILCARNI GCC solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, il CORFILCARNI GCC effettuerà una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

10. CONTROLLI DEL CORFILCARNI GCC PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Il CORFILCARNI GCC, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente *Piano di Controllo*, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.3.

In particolare, il CORFILCARNI GCC verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione e dei parametri del prodotto finito previsti dal Disciplinare di produzione;



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 18 di 35

- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

I soggetti di filiera devono fornire disponibilità ed accettare i controlli, con o senza preavviso, che il CORFILCARNI GCC intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi. Gli operatori sono tenuti ad accettare anche le eventuali verifiche di accompagnamento del personale del CORFILCARNI GCC incaricato del controllo da parte di ispettori di ACCREDIA o dell'Autorità di vigilanza, ai fini della sorveglianza sull'operato dell'organismo di controllo.

10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare al CORFILCARNI GCC nel corso dell'anno (vedi tab. 2 di cui al punto 9) che sui documenti (registri, schede di lavorazione, ecc) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili al CORFILCARNI GCC nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette

Il CORFILCARNI GCC verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della Provola dei Nebrodi DOP, preventivamente alla sua immissione in commercio.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della Provola dei Nebrodi DOP gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente" seguita dalla parola "Italia" o dalla "Bandiera Italiana".

Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto a condizione di conservare in lingua italiana i termini "Ministero competente", 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 del CORFILCARNI GCC, il Consorzio di tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della Provola dei Nebrodi DOP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego delle medesime da parte degli operatori.

10.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli della Provola dei Nebrodi DOP. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

 CORFILCARNI GCC	<p style="text-align: center;">PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP</p>	
	Rev. 2 del 06/03/2024	Pagina 19 di 35

I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte del CORFILCARNI GCC.

10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Sono ulteriori controlli effettuati dall'OdC a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto
- concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva *tab. 5 Elenco non conformità*;
- eventi per i quali il CORFILCARNI GCC ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi il CORFILCARNI GCC dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente dei motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso al CORFILCARNI GCC le informazioni periodiche di cui all'allegata Tab. 2.

10.4 Controlli fisici ed analitici sul prodotto (certificazione a campione o lotto per lotto)

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per la materia prima e per il prodotto finito di cui alla Tab 1, vengono effettuati dal CORFILCARNI GCC controlli fisici, chimici ed organolettici.

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni.

10.4.1 Materia prima

Durante la verifica ispettiva, qualora presso gli operatori risultino presenti attrezzature e/o impianti atti alla termizzazione e/o alla pastorizzazione del latte, il CORFILCARNI GCC verificherà il rispetto del requisito di impiego di latte crudo effettuando il prelievo di un campione di latte durante il processo di caseificazione.

Qualora nel corso della verifica ispettiva si evidenziasse il possibile utilizzo di latte di altre specie il CORFILCARNI GCC verificherà il rispetto dell'impiego esclusivo di latte vaccino.

I campioni sono prelevati formando 3 aliquote equivalenti, in quantità sufficiente alle esigenze di laboratorio.

Una aliquota viene lasciata al produttore, da conservare congelata, una avviata al laboratorio (accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle analisi, una sottoposta a congelamento, viene lasciata al CORFILCARNI GCC per eventuale richiesta di revisione delle analisi.



10.4.2 Certificazione a campione

Il CORFILCARNI GCC effettua presso gli operatori della filiera interessati (caseificatori, grattugiatori) prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nella tabella 4a che tiene conto dei volumi di prodotto ottenuto/lavorato.

Provola fresca

L'ispettore, sceglie casualmente un lotto di prodotto finito e preleva a caso 4 provole per la verifica della forma, del peso, aspetto esterno e dimensioni. Qualora dalla verifica delle caratteristiche si constatino situazioni non conformi, le produzioni non idonee dovranno essere escluse dalla DOP e l'ispettore procede al prelievo a caso di altre 4 provole, e ripete la verifica.

Se le caratteristiche anche di una sola unità del secondo campione risultassero anch'esse non conformi il lotto interessato dovrà essere controllato per il/i parametro/i non conforme/i sulla totalità delle unità costitutive, con esclusione dalla DOP delle unità non rispondenti ai requisiti.

Inoltre la verifica delle caratteristiche fisiche riparte, con la medesima procedura, su di un altro lotto di prodotto fino al riscontro della conformità.

Accertata la conformità del lotto per quanto riguarda le caratteristiche della forma, del peso, aspetto esterno e dimensioni si procede all'estrazione di una delle 4 provole campionate da dividere in cinque aliquote una delle quali viene utilizzata per la valutazione dell'aroma, del sapore e delle caratteristiche della pasta.

In caso di esito non conforme delle caratteristiche organolettiche, la forma verificata dovrà essere esclusa dalla DOP; l'ispettore procede al prelievo casuale di una delle 3 provole restanti, e ripete la verifica.

Qualora le caratteristiche organolettiche risultassero non conformi, tutto il lotto interessato dovrà essere escluso dal circuito della DOP e l'ispettore effettua, con la medesima procedura, un nuovo campionamento su altro lotto di prodotto, laddove disponibile.

In assenza di altre unità di prodotto e/o di altri lotti disponibili al momento della verifica ispettiva, sarà onere dell'Operatore comunicare la disponibilità di prodotto da campionare al fine di programmare una verifica supplementare a spese dell'azienda con campionamento di prodotto.

In caso di conformità, ai fini delle determinazioni analitiche, le quattro aliquote restanti vengono sigillate. Una rimane a disposizione del caseificatore, una viene inviata al Laboratorio (accreditato in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 per le prove da eseguire) e le altre due vengono conservate da CORFILCARNI GCC per l'eventuale revisione.

Provola stagionata grattugiata

La formazione del campione destinato ai controlli del CORFILCARNI GCC può essere effettuata sia prelevando un numero adeguato di confezioni sia, eventualmente, ricavando da una massa di circa 1 Kg (formata prelevando in momenti successivi frazioni di prodotto dalla linea di lavorazione opportunamente miscelata) quattro unità campionarie finali.



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 21 di 35

Delle 4 aliquote finali ottenute ed identificate una rimane a disposizione del laboratorio di grattugia, una viene inviata al Laboratorio (accreditato in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 per le prove da eseguire) e le altre due vengono conservate da CORFILCARNI GCC per l'eventuale revisione.

10.4.3 Certificazione lotto per lotto (marchiatura)

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto stagionato finito di cui alla tab. 1, vengono effettuati dal CORFILCARNI GCC controlli analitici (chimico-fisico ed organolettici) sistematici su ciascun lotto di produzione pronto per la commercializzazione.

L'operatore, tramite l'apposito modulo (MOD *Certificazione lotto*) inoltra al CORFILCARNI GCC la richiesta di marchiatura. Il CORFILCARNI GCC, dopo aver verificato documentalmente la tracciabilità del prodotto, effettua il prelievo del campione rappresentativo del lotto da sottoporre a marchiatura entro 7 giorni dalla richiesta dell'operatore.

Il campione prelevato verrà tempestivamente trasmesso al laboratorio individuato dal CORFILCARNI GCC.

L'ispettore preleva a caso 4 provole dal lotto da sottoporre a marchiatura per la verifica della forma, del peso, aspetto esterno e dimensioni. Qualora dalla verifica delle caratteristiche si constatino situazioni non conformi, le produzioni non idonee dovranno essere escluse dalla DOP e l'ispettore procede al prelievo a caso di altre 4 provole, e ripete la verifica.

Se le caratteristiche del secondo campione risultano anch'esse non conformi il lotto non potrà esser destinato alla marchiatura, se al contrario le caratteristiche del secondo campione risultano conformi l'ispettore procede all'estrazione di una delle 4 provole campionate da dividere in cinque aliquote, una delle quali viene utilizzata per la valutazione dell'aroma, del sapore e delle caratteristiche della pasta.

Qualora le caratteristiche organolettiche risultassero non conformi, tutto il lotto interessato dovrà essere escluso dal circuito della DOP.

In caso di conformità, ai fini delle determinazioni analitiche, le quattro aliquote restanti vengono sigillate. Una rimane a disposizione del caseificatore, una viene inviata al Laboratorio (accreditato in conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025:2005 per le prove da eseguire) e le altre due vengono conservate da CORFILCARNI GCC per l'eventuale revisione.

Dopo il rilascio dell'attestazione di conformità da parte del CORFILCARNI GCC è possibile procedere alle operazioni di apposizione del marchio a fuoco.

Le operazioni di apposizione del marchio a fuoco distintivo della PROVOLA DEI NEBRODI DOP sono condotte dal personale del Consorzio di tutela incaricato o, in sua assenza, dal CORFILCARNI GCC.

 CORFILCARNI GCC	<p style="text-align: center;">PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP</p>	
	Rev. 2 del 06/03/2024	Pagina 22 di 35

10.4.4 Notifica risultati analitici

Il CORFILCARNI GCC ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l'esito al richiedente.

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conforme ai requisiti disciplinati	Il CORFILCARNI GCC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della notifica conformità analisi in cui viene riportato il tipo di analisi, i requisiti previsti dal disciplinare, la data, il lotto, la quantità e il numero del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a DOP a prodotto DOP.
2) Analisi non conforme ai requisiti disciplinati	Il CORFILCARNI GCC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi e il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro produzione/lavorazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova il CORFILCARNI GCC 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'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 12.

Qualora non si adotti la certificazione lotto per lotto in caso di non conformità analitica il CORFILCARNI GCC dovrà eseguire un nuovo campionamento su un altro lotto di prodotto e procedere ad ulteriori verifiche analitiche finché il parametro disciplinato non rientra nella conformità.

Per la gestione delle non conformità accertate dal CORFILCARNI GCC a seguito delle verifiche sul prodotto si rimanda al paragrafo 13.

11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DAL CORFILCARNI GCC

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo del CORFILCARNI GCC viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva che l'ispettore si appresta a condurre;



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 23 di 35

- identificazione dell'ispettore del CORFILCARNI GCC e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:

- data e luogo del prelievo
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- il lotto di produzione di appartenenza;
- riferimento all'articolo del disciplinare indicante le determinazioni analitiche da svolgere.

12. REVISIONE DELL'ANALISI

In caso di esito non conforme il CORFILCARNI GCC comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della Provola dei Nebrodi DOP.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dal CORFILCARNI GCC 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 il CORFILCARNI GCC).

È compito del CORFILCARNI GCC informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica. L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito Provola dei Nebrodi DOP – il CORFILCARNI GCC procede come da paragrafo 13.



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 24 di 35

13. NON CONFORMITÀ

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato dal CORFILCARNI GCC, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati dal CORFILCARNI GCC dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore con un provvedimento che può prevedere:

Misura di controllo rinforzato (MCR): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

Esclusione del prodotto dal circuito Provola dei Nebrodi DOP: provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità;

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale il CORFILCARNI GCC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento. Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegata tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

13.1 NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza (mediante caricamento in Banca Dati Vigilanza).

La comunicazione alle autorità competenti delle non conformità gravi rilevate dal CORFILCARNI GCC 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 13.3) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12).

13.2 Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello del CORFILCARNI GCC contro i provvedimenti e le decisioni assunte dal Comitato di Certificazione del CORFILCARNI GCC a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa dal CORFILCARNI GCC e indirizzato alla Giunta d'Appello.

Il ricorso dovrà essere sottoscritto dall'operatore interessato (Legale Rappresentante dell'azienda) e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 25 di 35

ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre.

La Giunta di Appello esamina il ricorso, ascolta i rappresentanti dell'operatore se richiesto e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per il CORFILCARNI GCC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

 CORFILCARNI GCC	<p style="text-align: center;">PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP</p>	
	Rev. 2 del 06/03/2024	Pagina 26 di 35

ALLEGATI

Tab 1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

CATEGORIA DI OPERATORE	REQUISITO			RIF. DISCIPL.
	CATEGORIA	DESCRIZIONE	CODICE	
Allevatore/Produttore di latte	Ubicazione	La zona della produzione della comprende: nella provincia di Catania, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bronte, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Randazzo; nella provincia di Enna, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Cerami, Troina; nella provincia di Messina, l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Alcara li Fusi, Basicò, Capizzi, Capri Leone, Caronia, Castel di Lucio, Castell'Umberto, Cesarò, Ficarra, Floresta, Frazzanò, Galati Mamertino, Gioiosa Marea, Librizzi, Longi, Malvagna, Mirto, Mistretta, Mojo Alcantara, Montalbano Elicona, Montagnareale, Motta d'Affermo, Naso, Patti, Pettineo, Piraino, Raccuja, Reitano, Roccella Valdemone, San Fratello, San Piero Patti, S. Teodoro, S. Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santo Stefano di Camastra, Sinagra, Tortorici, Tripi, Tusa, Ucria.	A01	art. 3
Allevatore/Produttore di latte	Alimentazione delle bovine	Nella razione giornaliera, su base annuale, almeno il 60% della sostanza secca deve essere rappresentata da foraggi, nelle diverse forme. Gli animali utilizzano il pascolo, nelle sue diverse tipologie, per almeno 240 giorni l'anno.	A02	art. 5
Allevatore/Produttore di latte	Alimentazione delle bovine	La razione alimentare delle bovine nel suo complesso deve essere costituita per almeno il 60% di sostanza secca proveniente da alimenti prodotti nella zona di origine di cui all'art.3.	A03	art. 5
Allevatore/Produttore di latte	Alimentazione delle bovine	È vietato l'uso di insilati, di sottoprodotti freschi delle lavorazioni industriali, del fieno di trigonella, di alimenti che rappresentano fonti di contaminazione e alimenti in cattivo stato di conservazione.	A04	art. 5
Allevatore/Produttore di latte	Tipologia di latte	Il formaggio Provola dei Nebrodi è prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art.3.	A05	art. 5
Caseificio/Trasformatore	Ubicazione	La zona della produzione della comprende: nella provincia di Catania, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bronte, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Randazzo; nella provincia di Enna, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Cerami, Troina; nella provincia di Messina, l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Alcara li Fusi, Basicò, Capizzi, Capri Leone, Caronia, Castel di Lucio, Castell'Umberto, Cesarò, Ficarra, Floresta, Frazzanò, Galati Mamertino, Gioiosa Marea, Librizzi, Longi, Malvagna, Mirto, Mistretta, Mojo Alcantara, Montalbano Elicona, Montagnareale, Motta d'Affermo, Naso, Patti, Pettineo, Piraino, Raccuja, Reitano, Roccella Valdemone, San Fratello, San Piero Patti, S. Teodoro, S. Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santo Stefano di Camastra, Sinagra, Tortorici, Tripi, Tusa, Ucria.	B01	art. 3



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 27 di 35

Caseificio/Trasformatore	Tipologia di latte	Il formaggio Provola dei Nebrodi è prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, crudo, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art.3.	B02	art. 5
Caseificio/Trasformatore	Tipologia di latte	Il latte utilizzato deve provenire da una o due mungiture.	B03	art. 5
Caseificio/Trasformatore	Tecniche di lavorazione	Nel caso in cui la caseificazione avvenga una volta al giorno, il latte della mungitura serale viene filtrato e conservato in un apposito serbatoio isoterico e refrigerato alla temperatura di 4-6°C. Il giorno successivo il latte della sera, riscaldato sino alla temperatura di 37-38°C, viene unito a quello della mungitura mattutina.	B04	art. 5
Caseificio/Trasformatore	Tecniche di lavorazione	<p>La produzione del formaggio Provola dei Nebrodi DOP avviene secondo la seguente sequenza operativa:</p> <ul style="list-style-type: none">– Il latte bovino intero crudo, di una o due mungiture deve essere coagulato alla temperatura di 36 ± 3 °C.– La coagulazione del latte avviene nella tina di legno mediante l'aggiunta di caglio in pasta di capretto o di agnello. La quantità di caglio è di 50/100 gr. per quintale di latte, sciolto in una soluzione acquosa di cloruro di sodio per assicurare un tempo di presa, coagulazione e rassodamento da 45 a 60 minuti.– La rottura del coagulo avviene manualmente con una rotella in legno, "ruotola", fino a ridurre la cagliata alle dimensioni di chicco di riso. Durante la rottura si aggiunge acqua calda alla temperatura di 75 ± 5 °C, in misura di 10-15 litri per ogni ettolitro di latte. Dopo 5-10 minuti, il casaro, attraverso movimenti rotatori con la "ruotola", favorisce la precipitazione, sul fondo della tina in legno, della cagliata e l'affioramento del siero di latte (lacciata), segue il travaso del siero nella caldaia.– La cagliata direttamente nella tina o, a seconda delle condizioni climatiche, dopo essere stata rimossa ed adagiata su una superficie piatta al fine di ottenere il massimo spurgo, è sottoposta a scottatura con il liquido risultante dalla lavorazione della ricotta (scotta) o con acqua a temperatura non inferiore a 70°C. Dopo 3-4 ore, quando la temperatura della scotta o dell'acqua utilizzata si è abbassata tra i 34 ed i 38°C la cagliata viene estratta manualmente, riposta su un tavolo spersorio preferibilmente in legno, "tavuliere", e ricoperta con un telo di lino o di cotone.– La maturazione della cagliata avviene nel tavolo spersorio (tavuliere) attraverso un processo naturale di acidificazione della durata di 16-24 ore, periodo in cui la cagliata continua a perdere siero e lentamente fermenta per raggiungere un pH adeguato per la filatura. La cagliata in questa fase è sottoposta a pressatura con pesi di vario tipo secondo le tradizioni del casaro.– La cagliata raggiunto il giusto grado di fermentazione naturale (pH 5-5,4) per la filatura, viene tagliata a fette di 5-10 cm di larghezza e 2-3 cm di spessore. Le fette di cagliata sono poste nel "piddiaturi", recipiente in legno, basso (h 40-60 cm) ed a forma tronco-conica, e ricoperte con scotta bollente, o con acqua calda a 80-90°C e lasciata a riposare per 5-10 minuti, ricoprendo il	B05	art. 5



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 28 di 35

		<p>“piddiaturi” con un telo di lino o di cotone, (la durata è funzione della temperatura ambientale). Attraverso l’uso di una spatula in legno con superficie allargata, “manuvedda”, il casaro mescola le fette di cagliata con la scotta (o con acqua) al fine di aumentare la superficie di contatto tra le fette di cagliata e la scotta.</p> <ul style="list-style-type: none">– Il casaro immergendo le mani nel “piddiaturi” verifica (sottoponendo le fette a leggera trazione) se la combinazione fra pH ed elevate temperature ha reso tutta la cagliata filante. Verificato il giusto livello di filatura, con l’ausilio della “manuvedda”, inizia la lavorazione della cagliata, onde favorire la fusione delle fette per ottenere una massa caseosa omogenea a forma sferica (grosso gomito). Lavorazione che prevede anche una continua pressione, con la “manuvedda”, sulla pasta caseosa, al fine di stimolare un ulteriore sineresi della stessa.– La sfera caseosa viene quindi tagliata nella pezzatura desiderata (proporzionale al peso finale della singola provola) ed i pezzi vengono riposti a bagno nel fondo del “piddiaturi”. Il singolo pezzo di pasta filata viene quindi lavorato manualmente con molta cura, “ncuppatina”, fino ad ottenere la provola nella sua forma tipica con la superficie esterna esente da smagliature e saldata ad un polo. Per la chiusura (saldatura) della provola, così come per l’eventuale (secondo le tradizioni locali) modellatura della testa della provola i casari utilizzano del siero bollente. Ottenuta la chiusura della provola viene immersa in acqua fredda e risposta nella vasca con la salamoia. <p>Per l’ottenimento della tipologia al Limone, durante la formatura, il casaro, nelle fasi finali della lavorazione e prima della chiusura della provola, incorpora nel cuore della pasta caseosa un limone verde intero, previa scottatura dello stesso nel siero bollente per sterilizzarne la superficie.</p>		
Caseificio/Trasformatore	Tecniche di lavorazione - salatura	La salatura effettuata in salamoia tendente alla saturazione, viene protratta per un tempo variabile (12-24 ore per kg di formaggio) in ragione delle dimensioni delle forme e tale, comunque, da non comportare un contenuto di cloruro di sodio sulla sostanza secca superiore al 4%. All’uscita dalla salamoia le provole vengono immerse per 5-10 minuti in acqua fredda e dopo vengono appese al collo, con una cordicella in fibre naturali, a coppie “pennule” a cavallo di una pertica e/o asse portante.	B06	art. 5
Caseificio/Trasformatore	Tecniche di lavorazione - Marchiatura all’origine	La marchiatura all’origine avviene mediante l’apposizione delle matrici di caseina.	B07	art. 8 - 9
Caseificio/Trasformatore	Caratteristiche fisiche prodotto fresco (< 30 gg)	<ul style="list-style-type: none">– Forma: classica forma a pera, con o senza testina– Dimensioni: altezza del lato oblunco da 15 a 35 cm, diametro della forma da 12 a 25 cm– Peso: da 1 a 2 kg– Aspetto esterno: crosta liscia, sottile, compatta, priva di vaiolature e piegature, di color crema tendente al paglierino– Pasta: morbida, di colore bianco-avorio.– Occhiatura: è ammessa una leggera occhiatura di piccole dimensioni	B08	art. 2
Caseificio/Trasformatore	Caratteristiche organolettiche	Sapore: decisamente gradevole, dolce, delicato	B09	art. 2



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 29 di 35

	prodotto fresco (< 30 gg)			
Caseificio/Trasformatore	Caratteristiche chimiche prodotto fresco (< 30 gg)	<ul style="list-style-type: none">– Solidi totali non inferiore al 52%– Grasso sui solidi totali non inferiore al 38%– Cloruro di sodio sui solidi totali non superiore al 4 %	B10	art. 2
Stagionatore	Ubicazione	La zona della produzione della comprende: nella provincia di Catania, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bronte, Castiglione di Sicilia, Maletto, Maniace, Randazzo; nella provincia di Enna, l'intero territorio amministrativo dei comuni di Cerami, Troina; nella provincia di Messina, l'intero territorio amministrativo dei comuni di: Alcara li Fusi, Basicò, Capizzi, Capri Leone, Caronia, Castel di Lucio, Castell'Umberto, Cesarò, Ficarra, Floresta, Frazzanò, Galati Mamertino, Gioiosa Marea, Librizzi, Longi, Malvagna, Mirto, Mistretta, Mojo Alcantara, Montalbano Elicona, Montagnareale, Motta d'Affermo, Naso, Patti, Pettineo, Piraino, Raccuja, Reitano, Roccella Valdemone, San Fratello, San Piero Patti, S. Teodoro, S. Angelo di Brolo, Santa Domenica Vittoria, Santo Stefano di Camastra, Sinagra, Tortorici, Tripi, Tusa, Ucria.	C01	art. 3
Stagionatore	Stagionatura	<ul style="list-style-type: none">– Tipologia Semi-Stagionata: stagionatura da 30 a 120 gg– Tipologia Stagionata: stagionatura oltre 120 gg– Tipologia Sfoglia: stagionatura minima di cinque mesi– Tipologia con Limone Verde: stagionatura minima 90 gg Per i formaggi semi-stagionati e stagionati, sfoglia e con limone verde può essere prevista la cappatura con olio di oliva.	C02	art. 2
Stagionatore	Caratteristiche fisiche prodotto stagionato	<ul style="list-style-type: none">– Forma: forma ovale con breve collo che si allarga nella parte superiore, con o senza testina– Dimensioni: altezza del lato oblungo da 15 a 35 cm, diametro della forma da 12 a 25 cm– Peso: 2 a 10 Kg– Aspetto esterno: crosta liscia, sottile, compatta, priva di vaiolature e piegature, di color giallo - dorato più o meno intenso con l'avanzare della stagionatura– Pasta: da semi dura a dura con l'avanzare della stagionatura, di colore giallo-ambrato. A stagionatura avanzata può presentare la classica sfogliatura, evidenziando una struttura lamellare. La pasta della provola al Limone Verde, mantiene una struttura più soffice sia pur tendente al semi duro all'avanzare della stagionatura per il lento rilascio di umidità dal limone incorporato nella pasta– Occhiatura: è ammessa una leggera occhiatura di piccole dimensioni	C03	art. 2
Stagionatore	Caratteristiche organolettiche prodotto stagionato	<ul style="list-style-type: none">– Sapore: all'avanzare della stagionatura si evidenzia in modo crescente il sentore di piccante e saporito– Aroma: si evidenziano marcati componenti aromatici in cui prevalgono note di verde-erbaceo, fieno, butirrico, funghi. Prevalente il sentore del profumo di agrume nelle provole con limone verde	C04	art. 2
Stagionatore	Caratteristiche chimiche prodotto stagionato	<ul style="list-style-type: none">– Solidi totali non inferiore al 60%– Grasso sui solidi totali non inferiore al 38%	C05	art. 2



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 30 di 35

		– Cloruro di sodio sui solidi totali non superiore al 4%		
Stagionatore	Marchiatura a fuoco	Oltre alle matrici caseiniche le provole semi-stagionate, stagionate, Sfoglia e con Limone Verde saranno anche marchiate a fuoco, rispetto alla tipologia di prodotto, con i loghi riportati nell'art. 9	C06	art. 8 – 9
Porzionatore e Grattugiatore	Ubicazione	La Provola dei Nebrodi D.O.P. può essere immessa nel mercato intera, porzionata o grattugiata. Le forme di Provola dei Nebrodi D.O.P. che vengono confezionate con operazioni che comportino la raschiatura, l'asportazione della crosta (raspature, cubetti, fettine, ecc.), la grattugia, che rendono invisibile la marchiatura con matrici caseiniche e del marchio a fuoco, devono avvenire esclusivamente nella zona di produzione	D01	art. 3 – 8
Grattugiatore	Caratteristiche analitiche del prodotto	La Provola dei Nebrodi stagionata immessa nel mercato preconfezionata come grattugiata deve presentare i seguenti parametri: <ul style="list-style-type: none">– additivi: assenti– umidità: non inferiore al 25% e non superiore al 35%– aspetto: non pulverulento ed omogeneo, particelle con diametro inferiore a 0,5 mm. non superiori al 25%– quantità di crosta: non superiore al 18%; caratteristiche organolettiche ed aromatiche specifiche della Provola dei Nebrodi	D02	art. 2
Porzionatore e Grattugiatore	Presentazione prodotto	Su ogni pezzo o confezione, va inoltre posta una etichetta eventualmente adesiva, da apporre al collo della provola e/o su un lato interno del porzionato che riporti il logo identificativo della "Provola dei Nebrodi D.O.P.", come già descritto per le diverse stagionature delle provole intere, ed il simbolo Europeo per le D.O.P. previsto dalle normative vigenti	D03	art. 8



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 31 di 35

Tab 2. Comunicazioni periodiche degli operatori

OPERATORE DELLA FILIERA	CODICE COMUNICAZIONE	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
ALLEVATORE	AC 01	Dichiarazione latte prodotto	Mensile
PRODUTTORE FORMAGGIO (CASEIFICIO)	BC 01	Quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinto per fornitore	Mensile
PRODUTTORE FORMAGGIO (CASEIFICIO)	BC 02	Quantità di latte idoneo alla DOP avviate alla trasformazione	Mensile
PRODUTTORE FORMAGGIO (CASEIFICIO)	BC 03	Quantità di formaggio marchiato all'origine (matrici in caseina), distinte per tipologia	Mensile
PRODUTTORE FORMAGGIO (CASEIFICIO)	BC 04	Quantità di formaggio fresco idoneo alla DOP, ceduto a stagionatori riconosciuti (Lotto, Kg, numero di forme, tipologie e numeri delle matrici in caseina)	Mensile
PRODUTTORE FORMAGGIO (CASEIFICIO)	BC 05	Quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito tutelato (numero forme e tipologia)	Mensile
PRODUTTORE FORMAGGIO (CASEIFICIO)	BC 06	Quantità di PROVOLA DEI NEBRODI DOP fresca con stagionatura inferiore a 30 giorni immessa in commercio	Mensile
STAGIONATORE	CC 01	Quantità, fornitore e lotto di prodotto atto a divenire PROVOLA DEI NEBRODI DOP approvvigionato	Mensile
STAGIONATORE	CC 02	Quantità di prodotto avviato a stagionatura	Mensile
STAGIONATORE	CC 03	Quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito tutelato (numero forme e tipologia);	Mensile
STAGIONATORE	CC 04	Quantità commercializzate come PROVOLA DEI NEBRODI DOP (distinte per tipologia).	Mensile
PORZIONATORE GRATTUGIATORE	DC 01	Quantità di prodotto certificato come PROVOLA DEI NEBRODI DOP in entrata (distinto per lotto e fornitore)	Mensile
PORZIONATORE GRATTUGIATORE	DC02	Quantità di prodotto escluso in autocontrollo dal circuito tutelato	Mensile
PORZIONATORE GRATTUGIATORE	DC03	Quantità, indicando peso complessivo del prodotto e numero delle unità di vendita, di prodotto grattugiato come PROVOLA DEI NEBRODI DOP.	Mensile

Note: la trasmissione dei dati deve avvenire entro il mese successivo a quello di svolgimento delle attività all'indirizzo certificazionegcc@pec.it



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 32 di 35

Tab 3. Frequenza verifiche ispettive

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	FREQUENZA CONTROLLI
ALLEVATORE	-	35% *
CASEIFICIO	Fino a 15 tonnellate	1 visita/anno
	Oltre 15 tonnellate	2 visite anno
STAGIONATORE	Fino a 15 tonnellate	1 visita/anno
	Oltre 15 tonnellate	2 visite anno
PORZIONATORE GRATTUGIATORE	Fino a 15 tonnellate	1 visita/anno
	Oltre 15 tonnellate	2 visite anno

*la quota annuale di controllo pari al 35% dei soggetti è così costituita:

- il 33% estratto dall'elenco dei soggetti non visitati nei due anni precedenti
- il 2 % estratto dall'elenco dei soggetti già visitati nei due anni precedenti.

Tab 4a. Frequenza controlli analitici sul prodotto finito sia da CORFILCARNI GCC che in autocontrollo

OPERATORE	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
CASEIFICIO	Fino a 15 tonnellate	1 analisi/anno
	Oltre 15 tonnellate	2 analisi/anno
GRATTUGIATORE	Fino a 15 tonnellate	1 analisi/anno
	Oltre 15 tonnellate	2 analisi/anno
STAGIONATORE	Analisi di controllo, lotto per lotto, per marchiatura a fuoco	

Tab 4b. Frequenza controlli analitici sulla materia prima da CORFILCARNI GCC

OPERATORE	N. CAMPIONI
CASEIFICIO	Ad ogni verifica ispettiva

I campionamenti sopra identificati per la verifica del rispetto del requisito di impiego di latte crudo e vaccino sono previsti, rispettivamente, qualora presso gli operatori risultino presenti attrezzature e/o impianti atti alla termizzazione e/o alla pastorizzazione del latte e se si evidenziasse il possibile utilizzo di latte di altre specie



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 33 di 35

Tab 5. Classificazione delle Non Conformità e relativi trattamenti

OPERATORE	ID	ADEMPIMENTO DISATTESO		NON CONFORMITÀ		
		CATEGORIA	CODICE	TIPO	TRATTAMENTO	AZIONE ODC
ALLEVATORE	1	Ubicazione fuori zona	A01	Grave	Richiesta adeguamento, esclusione prodotto fuori zona	MCR Valutazione adeguamento. In assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
CASEIFICIO	2		B01			
STAGIONATORE	3		C01			
PORZIONATORE (*) GRATTUGIATORE	4		D01			
ALLEVATORE	5	Mancata evidenza idoneità ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente	Cfr. cap. 8 PdC	Grave	Richiesta adeguamento condizioni, esclusione prodotto	MCR Valutazione adeguamento. In assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
CASEIFICIO	6					
STAGIONATORE	7					
PORZIONATORE GRATTUGIATORE	8					
ALLEVATORE	9	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio della conformità	Cfr. cap. 5 PdC	Lieve	Integrazione documentale	Valutazione integrazione documentale. MCR in caso di valutazione negativa o mancata integrazione
CASEIFICIO	10					
STAGIONATORE	11					
PORZIONATORE GRATTUGIATORE	12					
ALLEVATORE	13	Mancata notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio della conformità	Cfr. cap. 5 PdC	Grave	Richiesta adeguamento condizioni, esclusione prodotto	Valutazione integrazione documentale. MCR in caso di valutazione negativa o mancata integrazione
CASEIFICIO	14					
STAGIONATORE	15					
PORZIONATORE GRATTUGIATORE	16					
ALLEVATORE	17	Identificazioni/registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità/conformità	Cfr. cap. 8 PdC	Lieve	Richiesta adeguamento ed invio evidenze al CORFILCARNI GCC	Valutazione integrazioni. MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
CASEIFICIO	18					
STAGIONATORE	19					
PORZIONATORE GRATTUGIATORE	20					
ALLEVATORE	21	Identificazioni/registrazioni carenti con perdita di tracciabilità/conformità	Cfr. cap. 8 PdC	Grave	Richiesta adeguamento. Esclusione prodotto dal circuito DOP.	MCR a riscontro adeguamento
CASEIFICIO	22					
STAGIONATORE	23					
PORZIONATORE GRATTUGIATORE	24					
ALLEVATORE	25	Mancato rispetto procedura invio comunicazioni periodiche	Tab. 2	Lieve	Integrazione documentale	MCR in caso di mancato invio delle comunicazioni periodiche
CASEIFICIO	26					
STAGIONATORE	27					
PORZIONATORE GRATTUGIATORE	28					
ALLEVATORE	29	Alimentazione non conforme	A02	Grave	Richiesta adeguamento. Esclusione latte dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
	30		A03			
	31		A04			
	32	Latte non idoneo	A05	Grave		
CASEIFICIO	33	Latte non idoneo	B02	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MCR (analitica per B02) a riscontro adeguamento
	34		B03			



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 34 di 35

CASEIFICIO	35	Registrazione parametri processo carente senza perdita di tracciabilità/conformità	B04	Lieve	Adeguamento ed invio evidenze al CORFILCARNI GCC	Valutazione integrazione documentale. MCR in caso di valutazione negativa o mancata integrazione
	36		B05			
	37		B06			
	38		B07			
	39		B08			
	40		B09			
	41		B10			
CASEIFICIO	42	Tecniche di lavorazione non conformi o assenza/carenza di registrazione dei parametri di processo con pregiudizio per la conformità/tracciabilità	B04	Grave	Richiesta adeguamento. Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
	43		B05			
	44		B06			
	45		B07			
	46		B08			
	47		B09			
	48		B10			
CASEIFICIO	49	Parziale rispetto frequenza analitica in autocontrollo	Tab. 4a	Lieve	Richiesta adeguamento con recupero nell'anno in corso, delle analisi non effettuate nell'anno precedente	In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti, recupero frequenza con MCR analitica da parte del CORFILCARNI GCC
CASEIFICIO	50	Assenza analisi in autocontrollo	Tab. 4a	Grave		
CASEIFICIO	51	Caratteristiche fisiche non conformi	B08	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MCR fino al riscontro di prodotto conforme
	52	Caratteristiche organolettiche non conformi	B09			
	53	Caratteristiche chimiche non conformi	B10			
STAGIONATORE	54	Tecniche di lavorazione non conformi	C02	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
STAGIONATORE	55	Caratteristiche fisiche non conformi	C03	Lieve	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	Mancato rilascio dell'attestazione di conformità
	56	Caratteristiche organolettiche non conformi	C04			
	57	Caratteristiche chimiche non conformi	C05			
GRATTUGIATORE	58	Parziale rispetto frequenza analitica in autocontrollo	Tab. 4a	Lieve	Richiesta adeguamento con recupero nell'anno in corso, delle analisi non effettuate nell'anno precedente	In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti, recupero frequenza con MCR analitica da parte del CORFILCARNI GCC
GRATTUGIATORE	59	Assenza analisi in autocontrollo	Tab. 4a	Grave		
GRATTUGIATORE	60	Caratteristiche analitiche del prodotto non conformi	D02	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MCR fino al riscontro di prodotto conforme
CASEIFICIO	61	Presentazione prodotto assente o non conforme	B07	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MCR fino al riscontro adeguamento procedure
STAGIONATORE	62		C06			
PORZIONATORE GRATTUGIATORE	63		D03			



CORFILCARNI GCC

PIANO DEI CONTROLLI DELLA PROVOLA DEI NEBRODI DOP

Rev. 2 del 06/03/2024

Pagina 35 di 35

(*) Il porzionatore che nel porzionare mantiene una parte della matrice in caseina o del marchio a fuoco può trovarsi al di fuori della zona di origine