	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) “Qualità Verificata”	LCA 01
---	---	--------

Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) “Qualità Verificata”

LATTE CRUDO E ALIMENTARE (VACCINO) “QUALITÀ VERIFICATA”

LCA 01



Sommarario

1 - Premessa.....	3
2 - Scopo e campo di applicazione	3
3 – Documenti di riferimento	3
4 – Definizioni ed abbreviazioni	4
4.1 - Definizioni	4
5 – Accesso al sistema di controllo	4
5.1 – Criteri generali	5
5.2 – Domanda di accesso al sistema di controllo e documentazione accessoria	5
6 - Modalità di riconoscimento	6
6.1 - Procedura di riconoscimento dei soggetti	6
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale	6
6.1.2 – Rilascio idoneità	6
6.1.3 - Validità del riconoscimento	6
6.2 – Modifiche delle situazioni e mantenimento dell'idoneità	7
6.3 – Recesso dal sistema di controllo	7
7 – Procedure di sorveglianza	7
7.1 – Sorveglianza sui soggetti produttivi	7
7.2 – Sorveglianza sul prodotto	8
7.2.1 – Sorveglianza in autocontrollo	8
7.2.2 – Sorveglianza dell'organismo di controllo	9
7.3 – Adempimenti.....	9
7.3.1 – Generalità sulla documentazione dell'attività svolta ai fini della produzione del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	10
7.3.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a DQA	10
8 – Requisiti di conformità.....	10
8.1 – Denominazione	10
8.2 – Produzione Primaria	10
La scelta degli animali	10
individuazione e separazione degli animali	10
Strutture ed impianti	10
Tipologie e tecniche di conduzione dell'allevamento	10
Tecniche di alimentazione	11
Trattamenti farmacologici	11
Mungitura	11
Tecnologie di lavorazione/conservazione del prodotto	12
8.3 - Produzione Post- Primaria	12
Trasformazione del prodotto	12
9 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni	12
9.1 – Produzione primaria	12
9.2 – Produzione Post-Primaria	13
9.3 – Confezionamento prodotto finito	13
10 – Non conformità: trattamento del prodotto e azioni correttive	13
10.1 – Gestione delle non conformità	13
10.2 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	14
10.3 – Gestione delle non conformità da parte di DQA	14
10.4 – Piani rinforzati	15
10.4.1 – Piani analitici rinforzati attuati in autocontrollo	15
10.4.2 – Piani rinforzati attuati dall'organismo di controllo	15
11 – Ricorsi.....	15
12 – Riservatezza	16
13 – Presentazione	16
14 – Allegati	16



1 - PREMESSA

La legge regionale 31 marzo 2001, n. 12 "Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari di qualità" e successive modifiche ed integrazioni, stabilisce che il marchio collettivo "Qualità Verificata" identifica le produzioni agricole ed agroalimentari ottenute nell'ambito di un sistema di qualità e in conformità a specifici disciplinari di produzione approvati dalla Giunta Regionale.

DQA Dipartimento di Qualità Agroalimentare SrL, ha definito il presente documento (LCA01) come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso la Regione Veneto – Sezione Competitività Sistemi Agroalimentari, contiene tutti gli elementi che caratterizzano la produzione del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "QV". In particolare:

- controllo processo produttivo;
- controllo dell'alimentazione;
- benessere animale.

Oltre agli elementi sopra evidenziati, il Piano dei Controlli descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificata la denominazione "Latte crudo e alimentare - vaccino".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti lungo la filiera di produzione disciplinata (attività in autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da DQA al fine di accertare la rispondenza alla disciplina dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalla documentazione delle attività e dai riscontri a carico dei soggetti della filiera vengono generate le registrazioni in autocontrollo; tali registrazioni devono essere sistematicamente prodotte, secondo quanto previsto, adeguatamente conservate e rese disponibili ai controlli di conformità.

2 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

Lo scopo del presente piano di controllo è quello di evidenziare tutti i requisiti riportati sul disciplinare di produzione e tutte le procedure che devono essere applicate per implementare un congruo sistema di controllo.

Tale sistema, mediante attività di verifica, di ispezione e di prova, deve assicurare il rispetto di tutte le prescrizioni.

Il campo di applicazione del presente documento si esplicita a tutte le fasi di allevamento, mungitura compresa, di bovine per la produzione di latte crudo ed include inoltre alcuni requisiti riguardanti le fasi di produzione ed attività svolte da altri operatori della filiera.

Per latte crudo si intende latte prodotto mediante secrezione della ghiandola mammaria di vacche che non è stato riscaldato a più di 40°C e non è stato sottoposto ad alcun trattamento avente effetto equivalente.

Il latte crudo ottenuto in conformità al disciplinare a cui il presente Piano dei Controlli fa riferimento può essere destinato ai seguenti impieghi:

- produzione latte alimentare;
- fabbricazione di prodotti lattiero-caseari.


Le due categorie di soggetti che rientrano a controllo previsto dal presente Piano dei Controlli si possono raggruppare come di seguito riportato:

- Produzione primaria;
- Produzione post-primaria.

3 – DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Legge Regionale 31 maggio 2001, n° 12 "Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari di qualità" e successive modifiche ed integrazioni;
- Allegato A della Deliberazione della Giunta regionale n° 438 del 31/03/2015 (BUR n. 36 del 10/04/2015)

Data	16.02.2016	Pagina 3 di 25
------	------------	----------------

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
--	---	--------

- Allegato F della Deliberazione della Giunta regionale n° 1330 del 23/07/2013 (BUR n. 70 del 13/08/2013)
- Direttiva 2006/123/CE del Parlamento europeo e del Consiglio del 12 dicembre 2006, relativa ai servizi nel mercato interno.
- Regolamento (CE) n. 1974/2006 della Commissione del 15 dicembre 2006, recante disposizioni di applicazione del regolamento (CE) n. 1698/2005 del Consiglio sul sostegno allo sviluppo rurale da parte del Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale (FEASR).
- Comunicazione della Commissione – Orientamenti UE sulle migliori pratiche riguardo ai regimi facoltativi di certificazione per i prodotti agricoli e alimentari (2010/C 341/04).
- Decreto Legislativo 10 febbraio 2005, n. 30 "Codice della proprietà industriale, a norma dell'articolo 15 della legge 12 dicembre 2002, n. 273" e successive modifiche ed integrazioni.
- Legge regionale 31 maggio 2001, n. 12 "Tutela e valorizzazione dei prodotti agricoli e agro-alimentari di qualità" e successive modifiche ed integrazioni.
- Deliberazione della Giunta regionale n. 3266 del 3 novembre 2009, relativa all'approvazione del Manuale di Identità Visiva del marchio "Qualità Verificata" e del Regolamento d'uso del marchio "Qualità Verificata" (BUR n. 98 del 01/12/2009).

4 – DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

4.1 - DEFINIZIONI

- **Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un processo o un prodotto agroalimentare o una organizzazione sono conformi ai requisiti specificati in un disciplinare, approvato dalle Autorità competenti.
- **Richiedente:** soggetto della filiera disciplinata che richiede l'accesso al sistema di controllo.
- **Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo;
- **Produttore latte:** soggetto riconosciuto e controllato che attraverso l'allevamento vaccino conforme al Disciplinare di Produzione fornisce al trasformatore, latte idoneo.
- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.
- **Controllo di Conformità:** attività mediante cui si verifica il rispetto dei requisiti di conformità previsti, specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.
- **Disciplinare:** documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
- **Non conformità:** mancato soddisfacimento dei requisiti specificati. Le non conformità sono identificate come Lievi e Gravi. Le non conformità devono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità.

5 – ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Tutti i soggetti della filiera disciplinata ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare (aziende di produzione primaria e aziende di produzione post-primaria) e che intendono concorrere alla realizzazione del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "QV", devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.


Possono essere inserite al sistema dei controlli QV le seguenti tipologie di operatori:

- imprese di produzione primaria, singole o associate;
- imprese di lavorazione, trasformazione e commercializzazione, singole o associate.

Nel caso di accesso in forma associata deve essere richiesto l'accesso dell'intera filiera e specificato il soggetto capo-filiera che a titolo indicativo potrebbe essere svolto da uno dei seguenti soggetti:

- organismi associativi di produttori primari (organizzazioni di produttori, associazioni di produttori, cooperative, consorzi, ecc.) che svolgono o meno attività di preparazione del prodotto proveniente dagli operatori aderenti in filiera (soci dell'organismo associativo);

Data	16.02.2016		Pagina 4 di 25
------	------------	--	----------------

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
--	---	--------

- imprese di lavorazione, trasformazione e commercializzazione che svolgono attività di preparazione del prodotto proveniente dagli operatori aderenti in filiera.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata" viene prevista una specifica procedura di riconoscimento.

A tal fine ogni soggetto interessato deve produrre a DQA la richiesta di adesione al sistema, corredata dalla documentazione accessoria secondo quanto previsto o richiamato nel presente Piano e nella modulistica predisposta.

La domanda deve essere redatta, sottoscritta e trasmessa all'Organismo di Controllo direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata".

Con l'atto della presentazione della richiesta di accesso al sistema di controllo i richiedenti accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli e gli oneri previsti in applicazione del Tariffario ed assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

5.1 – CRITERI GENERALI

Quanto riportato al successivo paragrafo 5.2 circa le modalità di presentazione delle domande di accesso al sistema di controllo, trova applicazione presso tutti i soggetti della filiera che, alla data di approvazione del presente Piano, non siano già riconosciuti ai fini del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata".

5.2 – DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E DOCUMENTAZIONE ACCESSORIA

Per il richiedente produttore latte (produzione primaria) la documentazione di richiesta per l'accesso al sistema di controllo é composta da:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.LCA),
- Dichiarazione Produttore Latte (modello PRO.LCA);
- PAP, contenente almeno le seguenti informazioni:
 - Indirizzi delle Unità di produzione dichiarate;
 - Codice ASL;
 - Specie allevate e relativo numero di capi;
 - Processi produttivi, prodotti ottenuti, periodo di produzione;
 - Se richiesta associativa: elenco dei operatori aderenti la filiera o elenco dei fornitori di prodotto conforme (MOD_ELE_LCA).

Per il richiedente "trasformatore" (produzione post-primaria) la documentazione di richiesta per l'accesso al sistema di controllo é composta da:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.LCA);
- Modulo RAD.LCA – Modulo raccolta dati;
- Dichiarazione Produttore Latte (modello PRO.LCA)
- Modello ELE.LCA – Elenco anagrafiche dei fornitori di latte;


Alla domanda di accesso presentata da aziende di produzione post-primaria dovrà essere obbligatoriamente allegato elenco (modello ELE.LCA) delle anagrafiche dei fornitori di latte che si intendono utilizzare ai fini del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata", comprensivo almeno della denominazione completa dei fornitori, dell'indirizzo della sede legale e dei siti di produzione, del codice unico Aziendale e/o della partita IVA.

Tali elenchi devono essere datati e sottoscritti dall'Azienda.

Sarà reso alla stessa convalidato da DQA, non appena esperiti i riscontri ed i controlli necessari.

Tutte le variazioni al summenzionato elenco fornitori convalidato dall'organismo di controllo devono essere notificate preventivamente a DQA per essere sottoposti a nuova convalida.

La mancata notifica preventiva delle variazioni che si intendono apportare ai summenzionati elenchi dei fornitori o l'impiego di fornitori non presenti in elenco convalidato dall'Organismo di controllo comporta l'esecuzione di una verifica ispettiva supplementare.

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
---	---	--------

6 - MODALITÀ DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, DQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene richiesta documentazione integrativa, secondo quanto necessario.

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

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento DQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività svolte dal richiedente.

6.1 - PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO DEI SOGGETTI

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a DQA da parte del richiedente della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione.

La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata

6.1.1 - VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza, DQA provvede nei tempi previsti, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata".

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

- per le aziende di produzione primaria la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati;
- per le aziende di produzione post-primaria la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la raccolta, il ricevimento, l'eventuale stoccaggio, la lavorazione del latte, l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e separazione e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto.

6.1.2 – RILASCIO IDONEITÀ

Per i richiedenti, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione della richiesta di accesso e della documentazione prodotta nel corso dell'istruttoria da parte del CD di DQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il CD delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco, dandone eventuale comunicazione agli Enti preposti.

Il CD, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta da parte del CD viene data informazione al richiedente.


La data d'inserimento nel sistema di controllo QV dell'operatore aderente in filiera corrisponderà, secondo i casi, a una delle seguenti date:

- data d'inserimento dell'organizzazione capo-filiera (punto 8 del paragrafo 6.2), se l'operatore è stato inserito nell'elenco presentato dall'organizzazione capo-filiera con la domanda di ammissione;
- data di presentazione del PAP, se l'operatore è stato inserito nell'elenco presentato con il PAP in uno degli anni successivi al primo;
- data della comunicazione di cui al punto 2, lettera d) del paragrafo 6.3, se l'operatore è stato inserito nell'elenco con tale comunicazione.

Qualora l'operatore viene dichiarato non idoneo all'inserimento negli elenchi QV, può effettuare ricorso, come previsto al § 11 del presente documento.

6.1.3 - VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO

Data	16.02.2016		Pagina 6 di 25
------	------------	--	----------------

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
---	---	--------

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi ai fini del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata", fatti salvi i casi di rinuncia dei soggetti, è annuale.

L'operatore annualmente deve presentare, a conferma della volontà di rimanere in Elenco, il nuovo PAP o riconfermare il precedente.

La mancata conferma determina l'esclusione dell'Operatore dal sistema dei controlli QV.

LATTE CRUDO E ALIMENTARE LATTE CRUDO E ALIMENTARE LATTE CRUDO E ALIMENTARE

6.2 – MODIFICHE DELLE SITUAZIONI E MANTENIMENTO DELL'IDONEITÀ

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura, ecc.) documentate nella domanda di accesso al sistema di controllo del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata" (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a DQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, le variazioni intervenute.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno o possano avere capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

DQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà quanto le modifiche intervenute, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

6.3 – RECESSO DAL SISTEMA DI CONTROLLO

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli deve essere trasmessa a DQA comunicazione del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da DQA.

Latte crudo e alimentare DQA invierà all'Azienda una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco DQA.

Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria alla cancellazione, DQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata" si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

7 – PROCEDURE DI SORVEGLIANZA


7.1 – SORVEGLIANZA SUI SOGGETTI PRODUTTIVI

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo 6, i soggetti della filiera riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità, effettuati con o senza preavviso, secondo le modalità e le frequenze di controllo evidenziate nell'allegato A - Schema dei controlli, nel presente documento.

Nel dettaglio l'attività di controllo annualmente ordinariamente effettuata, con esclusione delle eventuali attività di verifica di carattere supplementare, si articola sui diversi soggetti della filiera secondo i seguenti criteri quantitativi di minima.

Tipo di impresa	Numero minimo di visite ispettive
Impresa di produzione primaria singola	1 visita ispettiva/anno presso una unità produttiva indicata sul PAP
Impresa di lavorazione, trasformazione e commercializzazione singola	1 visita ispettiva/anno presso la sede aziendale 1 visita ispettiva/anno presso ogni centro/stabilimento dell'impresa indicato sul PAP
Imprese associate in filiera	1 visita ispettiva anno presso la sede dell'organizzazione capo filiera

Data	16.02.2016	Pagina 7 di 25
------	------------	----------------

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
--	---	--------

Tipo di impresa	Numero minimo di visite ispettive
	1 visita ispettiva anno presso ogni centro/stabilimento dell'organizzazione capo-filiera indicato nel PAP
	√ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti (n= numero produttori primari aderenti)
	√ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti (n= numero imprese di lavorazione, trasformazione e commercializzazione aderenti)

In tutti i casi le verifiche da parte degli ispettori DQA devono avvenire contemporaneamente almeno ad una parte dell'attività lavorativa dell'organizzazione verificata.

Il DQA pianifica l'epoca dello svolgimento delle visite sulla base della valutazione dei rischi di potenziali non conformità e di altre valutazioni di elementi che potrebbero inficiare sul rispetto delle prescrizioni previste dal Disciplinare di produzione.

Nello schema dei controlli di cui al successivo allegato A sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura di DQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata".

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità., L'insieme complessivo dei controlli sul Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata" è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (definita come attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da DQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

7.2 – SORVEGLIANZA SUL PRODOTTO

7.2.1 – SORVEGLIANZA IN AUTOCONTROLLO

E' responsabilità del produttore primario verificare in autocontrollo la rispondenza del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente piano dei controlli, per ciò che riguarda la fase di propria competenza seguendo le frequenze previste nella tabella sottostante.

In particolare ogni produttore primario deve attuare un piano di analisi in autocontrollo mediante il quale verificare la rispondenza del latte di massa alle caratteristiche relative ai seguenti parametri:

- Residuo secco magro;
- Indice crioscopico;
- Tenore di cellule somatiche;
- Aflatossine M1.

Per ciò che attiene le "Impresa di lavorazione, trasformazione e commercializzazione singola" e le "Imprese associate in filiera" devono effettuare in autocontrollo analisi atte a verificare la corrispondenza dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente piano dei controlli, sul latte di massa al ricevimento secondo le frequenze descritte nella tabella sottostante.


In caso di non conformità analitica sul latte di massa dovrà essere attuato in autocontrollo un piano rinforzato di analisi, così come previsto al paragrafo 10.4.1.

I referti di analisi, con i riferimenti identificativi del lotto campionato, devono essere prodotti, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità.

Tutte le determinazioni analitiche devono essere documentate con produzione di un appropriato referto analitico e garantendo, almeno il controllo dei seguenti parametri.

Matrice	Parametro	Classi di produzione (*)		
		Fino a 2.000 ton	Da 2.000 a 5.000 ton	Oltre 5.000 ton

Data	16.02.2016		Pagina 8 di 25
------	------------	--	----------------

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
--	---	--------

Latte di massa	Residuo secco magro;	1 analisi / mese	2 analisi / mese	3 analisi / mese
	Indice crioscopico;	1 analisi / mese	2 analisi / mese	3 analisi / mese
	Tenore di cellule somatiche;	1 analisi / mese	2 analisi / mese	3 analisi / mese
	Aflatossine M1	1 analisi / mese	2 analisi / mese	3 analisi / mese

I referti di analisi, con i riferimenti identificativi del lotto, devono essere prodotti secondo le frequenze sopra previste, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità.

Qualora il risultato analitico evidenzia situazioni di non conformità, il produttore primario dovrà provvedere all'attuazione di tutte le procedure ai fini dell'esclusione del prodotto dal circuito.

In caso di non conformità analitica sul latte e/o sul prodotto dovrà essere attuato in autocontrollo un piano rinforzato di analisi così come previsto dal paragrafo 10.4.1.

Nel caso in cui non sia applicata correttamente la procedura di autocontrollo sopradescritta, DQA eseguirà una verifica ispettiva supplementare.

7.2.2 – SORVEGLIANZA DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO

DQA effettua controlli analitici a verifica della rispondenza della materia prima idoneo.

Tali controlli sono effettuati mediante attività di prelievo e campionamento senza preavviso, effettuati disgiuntamente dalle attività di verifica ispettiva.

Nel caso si evidenzia una non conformità analitica DQA eseguirà un piano rinforzato di prelievi supplementari di analisi (senza preavviso) così come previsto al paragrafo 10.4.2, consistente in 3 prelievi di analisi nel corso del mese successivo al riscontro della NC, per il/i parametro/i risultato/i non conforme/i.

Matrice	Parametro	Classi di produzione (*)		
		Fino a 2.000 ton	Da 2.000 a 5.000 ton	Oltre 5.000 ton
Latte di massa	Residuo secco magro;	1 analisi / mese	2 analisi / mese	3 analisi / mese
	Indice crioscopico;	1 analisi / mese	2 analisi / mese	3 analisi / mese
	Tenore di cellule somatiche;	1 analisi / mese	2 analisi / mese	3 analisi / mese
	Aflatossine M1	1 analisi / mese	2 analisi / mese	3 analisi / mese

(*) – Riferite alle produzioni del precedente anno solare.

Nel caso di prelievo per campionamento DQA, esegue 3 unità campionarie delle quali una rimane a disposizione dell'operatore, le altre sono inviate al Laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) ed incaricato da DQA, una per l'esecuzione delle prove e la seconda, opportunamente conservata presso il laboratorio, destinata per le eventuali esigenze di ripetizioni delle determinazioni.

Qualora dalle prove emergano situazioni di non conformità analitica, può essere richiesta la ripetizione dell'analisi presso un laboratorio di prova accreditato, concordato con le parti.

I risultati della ripetizione dell'analisi hanno valore definitivo.

7.3 – ADEMPIMENTI

I soggetti riconosciuti ai fini del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata" si impegnano al rispetto della disciplina produttiva, delle previsioni del Piano dei Controlli e degli adempimenti previsti dalla normativa vigente; sono tenuti inoltre a collaborare con DQA facilitando l'espletamento delle attività di controllo, effettuate con o senza preavviso secondo le frequenze e le modalità previste dal Piano dei Controlli o necessarie in base a esigenze specifiche.

Nei successivi paragrafi sono evidenziati gli adempimenti documentali e le prescrizioni tecniche cui i soggetti di filiera interessati devono scrupolosamente attenersi al fine di fornire adeguate garanzie ed evidenze circa la tracciabilità delle produzioni ed il rispetto della disciplina produttiva.



7.3.1 – GENERALITÀ SULLA DOCUMENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ SVOLTA AI FINI DELLA PRODUZIONE DEL LATTE CRUDO E ALIMENTARE (VACCINO) "QUALITÀ VERIFICATA"

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione, dal presente Piano dei Controlli e dalla normativa vigente, in ragione della specifica attività svolta ai fini della produzione del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata".

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre in autocontrollo, conservare e rendere disponibile ai controlli di DQA e trasmettere (secondo quanto previsto dal Piano di Controlli o richiesto da DQA per le finalità del controllo) adeguata documentazione ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità per prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute ed immesse nel circuito della denominazione.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione aziendale e le registrazioni prodotte in autocontrollo in riferimento alla produzione del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata" devono essere conservate per almeno i due anni successivi all'anno di redazione.

7.3.2 – DOCUMENTAZIONE SISTEMATICAMENTE TRASMESSA A DQA

Le "Impresa di lavorazione, trasformazione e commercializzazione singola" e le "Imprese associate in filiera" devono trasmettere preventivamente al DQA l'elenco dei fornitori (MOD_ELE_LCA) e qualsiasi variazione sostanziale rispetto alla realtà dichiarata e verificata in fase di accettazione.

8 – REQUISITI DI CONFORMITÀ

8.1 – DENOMINAZIONE

E' riconosciuta la denominazione "Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"" al prodotto ottenuto in conformità al Disciplinare di produzione.

8.2 – PRODUZIONE PRIMARIA

LA SCELTA DEGLI ANIMALI

Le bovine ammesse al presente disciplinare devono appartenere a razze da latte o risultare da incroci tra razze da latte (bovine meticce).

INDIVIDUAZIONE E SEPARAZIONE DEGLI ANIMALI

L'azienda di allevamento deve applicare le disposizioni vigenti in materia di identificazione e registrazione degli animali, assicurando in ogni fase di allevamento l'identificazione e la tracciabilità delle bovine ammesse al disciplinare (tenuta del passaporto, presenza di marche auricolari, tenuta del registro aziendale di stalla con carico e scarico degli animali, ecc.).

STRUTTURE ED IMPIANTI

Le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati e secondo gli standard e le esigenze della specie allevata e devono assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell'aria e concentrazione di gas e polveri tali da non nuocere agli animali.

L'alimentazione deve essere ad libitum e, nelle stalle a stabulazione libera, il numero di posti mangiatoia non deve essere inferiore all'80% del numero delle bovine presenti.

TIPOLOGIE E TECNICHE DI CONDUZIONE DELL'ALLEVAMENTO

Le bovine devono essere allevate a stabulazione libera.

È ammessa la stabulazione fissa nei limiti e alle condizioni previste dalla legge.

Le bovine devono avere a disposizione la seguente superficie:

Ricovero	Dimensioni
Stalla a stabulazione libera a cuccetta	Numero cuccette: minimo 90% numero di bovine presenti
Stalla a stabulazione libera su lettiera permanente	Zona di riposo: ≥ 8 mq/capo



TECNICHE DI ALIMENTAZIONE

L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare.

Tali piani devono tenere conto delle esigenze nutrizionali delle bovine nel corso della carriera produttiva.

E' raccomandata la preparazione della razione alimentare secondo la tecnica UNIFEED.

La razione alimentare deve essere in grado di garantire un apporto equilibrato di nutrienti, idoneo a mantenere la salute ed il benessere delle bovine.

La razione alimentare giornaliera deve contenere semi di lino in quantità non inferiore a 250 g per capo (quantità media per l'intero periodo di allevamento).

La razione alimentare può essere costituita dai seguenti prodotti di origine vegetale:

- cereali e derivati;
- leguminose;
- oleaginose;
- foraggi freschi (erba medica, trifoglio, erba da prati naturali e artificiali, ecc.);
- foraggi essiccati;
- foraggi insilati (trinciato di mais, fieno silo, ecc.);
- fieni;
- grassi vegetali;
- polpe secche di barbabietola;
- mangimi completi e complementari, costituiti dalle materie prime sopra elencate;
- melasso e/o derivati, solo come adiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti, in quantità non superiore al 2,5% della sostanza secca della razione giornaliera.

La razione alimentare non deve contenere i seguenti prodotti:

- polpe insilate di bietole e sottoprodotti degli zuccherifici;
- frutta e residui della lavorazione di agrumi e olive;
- semi, pannelli e farine di cotone;
- piante intere e residui della lavorazione di carciofi, cavolfiori, rape e pomodoro;
- grassi animali aggiunti.

E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.

Il mais da granella autoprodotta o acquistata è ammesso solo se essiccato (umidità non superiore al 15%) o sottoposto ai trattamenti di conservazione previsti dalla legge, e con un contenuto di aflatoxina B1 non superiore a 3 µg/kg.

Gli alimenti zootecnici devono essere sani, leali e mercantili e privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale.

Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in modo idoneo e tenuti separati da altri alimenti non consentiti dal presente disciplinare e destinati ad altre specie animali allevate in azienda.


I fornitori di alimenti zootecnici devono consegnare all'azienda di allevamento la dichiarazione di conformità degli alimenti ai requisiti di qualità, composizione ed assenza di contaminazioni, descritti nel presente paragrafo.

TRATTAMENTI FARMACOLOGICI

Il latte proveniente da bovine sottoposte a trattamenti farmacologici è escluso dall'uso del marchio QV per l'intera durata del periodo di sospensione (latte non conforme).

MUNGITURA

Gli impianti di mungitura devono essere conformi alle norme UNI ISO 3918, UNI ISO 5707, UNI ISO 6690, nello stato di revisione più recente, ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
--	---	--------

TECNOLOGIE DI LAVORAZIONE/CONSERVAZIONE DEL PRODOTTO

Il latte crudo deve essere filtrato e raffreddato ad una temperatura non superiore a + 6 °C.

Il tempo di stoccaggio del latte crudo nell'azienda di allevamento, calcolato come intervallo di tempo da una raccolta a quella successiva (consegne al trasportatore), non può essere superiore a 48 ore.

Gli impianti di refrigerazione e stoccaggio del latte devono essere conformi alla norma ISO 5708, nello stato di revisione più recente, ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.

Durante la permanenza nell'azienda di allevamento, ad eccezione della filtrazione e raffreddamento, il latte crudo non può essere sottoposto ad alcun trattamento fisico, meccanico o termico.

8.3 - PRODUZIONE POST- PRIMARIA

TRASFORMAZIONE DEL PRODOTTO

Per la produzione di latte alimentare, il latte crudo ottenuto in conformità al presente disciplinare deve essere sottoposto ai trattamenti previsti a norma di legge.

In ciascuna fase di trasporto e trattamento del latte alimentare non deve avvenire alcuna mescolanza con latte crudo e/o alimentare di origine diversa rispetto al latte ottenuto in conformità al presente disciplinare.

9 – IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI

Premesso che le prescrizioni del disciplinare di produzione vigente e le condizioni previste dal presente Piano dei Controlli devono essere completamente rispettate ed adeguatamente documentate lungo la filiera di produzione, sono di seguito evidenziati alcuni aspetti essenziali della disciplina produttiva al fine di fornire elementi informativi per una appropriata gestione e una adeguata evidenza della conformità dei processi e della identificazione e rintracciabilità delle produzioni.

9.1 – PRODUZIONE PRIMARIA

L'azienda di allevamento deve assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l'alimentazione degli animali mediante la conservazione ordinata dei documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro che riporti almeno le seguenti informazioni:

- nome e/o codice del prodotto;
- azienda produttrice;
- lotto di produzione o riferimenti ai documenti di acquisto;
- quantità acquistata;
- data di inizio somministrazione;
- data di fine somministrazione;
- tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.

L'azienda di allevamento deve registrare le seguenti informazioni riguardanti gli alimenti zootecnici autoprodotti:


- trattamenti fitosanitari;
- superficie coltivata;
- quantità e periodo di raccolta;
- eventuali trattamenti post-raccolta e luogo di svolgimento;
- data di inizio somministrazione;
- data di fine somministrazione;
- tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato.

L'azienda di allevamento deve tenere aggiornato il registro di consegna latte.

L'azienda di allevamento deve applicare un manuale di corretta prassi igienica che comprenda almeno i seguenti aspetti:

- anagrafe e rintracciabilità degli animali;
- gestione degli approvvigionamenti e alimentazione;
- gestione sanitaria dell'azienda;

Data	16.02.2016		Pagina 12 di 25
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
--	---	--------

- benessere animale;
- gestione effluenti zootecnici;
- pulizia, disinfezione, disinfestazione e derattizzazione;
- formazione del personale.

9.2 – PRODUZIONE POST-PRIMARIA

Tutti gli operatori della filiera devono assicurare la separazione spazio-temporale e la tracciabilità del prodotto ottenuto, in tutte le fasi di trasporto, trattamento e trasformazione, confezionamento e vendita.

Il sistema deve comprendere almeno i seguenti elementi:

- identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
- conservazione dei documenti accompagnatori del prodotto conforme;
- registrazione documentale del carico e scarico;
- assoggettamento obbligatorio ai controlli da parte dell'organismo di controllo autorizzato.

Il prodotto non tracciato in maniera corretta è/o completa è escluso dall'uso del marchio QV.

9.3 – CONFEZIONAMENTO PRODOTTO FINITO

L'operatore deve commercializzare come Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata" sotto il marchio QV della Regione Veneto solo il prodotto conforme ai requisiti specificati nel disciplinare di produzione e nel presente Piano dei Controlli.

All'atto della sua immissione al consumo il Latte Crudo e Alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata" deve recare apposto sulla confezione il marchio QV della Regione Veneto. Il concessionario deve presentare al DQA le "proposte di etichettatura" prima dell'immissione in commercio del prodotto.

Il DQA valuta le suddette proposte entro 30 gg. dalla richiesta e qualora ritenga conformi le bozze ricevute provvede all'autorizzazione mediante posta elettronica certificata, indicando:

- data di autorizzazione;
- id. progressivo per etichetta di autorizzazione;
- data di validità.

All'atto della vendita sui documenti fiscali (DDT, fatture, etc.) deve essere riportata quale indicazione di vendita del prodotto la denominazione "Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata".

L'operatore deve assicurare, tramite appropriati sistemi di registrazione, l'identificazione e la rintracciabilità del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata" durante la fase di confezionamento e di immissione al consumo.

10 – NON CONFORMITÀ: TRATTAMENTO DEL PRODOTTO E AZIONI CORRETTIVE

10.1 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori in autocontrollo, sia da DQA nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito.


A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

Le non conformità sono classificate in:

Difformità (violazioni lievi)

- violazioni degli obblighi indicati, che non hanno effetti negativi sul prodotto o sulla identificazione e tracciabilità del medesimo o che non hanno effetto sulle condizioni che hanno portato all'inserimento nel sistema di controllo QV o al rilascio della concessione d'uso del marchio QV;

Data	16.02.2016		Pagina 13 di 25
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
---	---	--------

- violazioni lievi delle modalità d'uso del marchio QV previste dal presente documento e dal regolamento d'uso del marchio Reg.02.

Irregolarità (violazioni gravi)

- mancata attuazione delle richieste di azione correttiva disposte a seguito di difformità;
- incompleta o omessa registrazione dell'attività di autocontrollo avente effetti sulla identificazione e tracciabilità del prodotto;
- ogni altra violazione degli obblighi, che non comportino effetti prolungati sul prodotto tali da modificare le caratteristiche del prodotto finale o che non hanno effetto sulle condizioni che hanno portato all'inserimento nel sistema di controllo QV o al rilascio della concessione d'uso del marchio QV;
- violazioni gravi delle modalità d'uso del marchio QV previste dal presente documento e dal regolamento d'uso del marchio Reg.02.

Infrazioni (violazioni gravissime)

- violazioni reiterate degli obblighi indicati;
- violazioni degli obblighi indicati che comportano effetti negativi e prolungati sul prodotto;
- perdita dei requisiti per la permanenza nel sistema di controllo QV;
- perdita dei requisiti per il rilascio della concessione d'uso del marchio QV;
- violazioni degli obblighi assunti nei confronti dell'ODC;
- mancata attuazione delle richieste di azione correttiva aggravata dalla sospensione;
- seconda sospensione entro un periodo di trentasei mesi dalla prima;
- false registrazioni dell'attività di autocontrollo;
- violazioni gravissime delle modalità d'uso del marchio QV previste dal presente documento e dal regolamento d'uso del marchio Reg.02.

10.2 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA


Qualora un soggetto della filiera rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati ;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità; per prodotto già commercializzato attivare le procedure di ritiro dello stesso presso i clienti.

10.3 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI DQA

- Alle difformità, irregolarità e infrazioni accertate dal DQA sono applicate, rispettivamente, queste sanzioni: richiamo formale, sospensione, esclusione dal sistema di controllo QV.
- Le sanzioni di richiamo formale, sospensione ed esclusione dal sistema di controllo QV vengono applicate direttamente all'operatore, sia esso concessionario o meno, da parte del DQA.
- Nei casi di accertamento di una difformità, DQA dispone un richiamo formale accompagnato da una richiesta di azione correttiva e stabilisce i tempi per l'adozione dell'azione correttiva e per la verifica dell'efficacia dell'azione stessa.
- Nei casi di accertamento di una irregolarità, DQA dispone una sospensione del certificato di conformità e, se l'operatore è un concessionario, dell'uso del marchio QV, accompagnata da una richiesta di azione correttiva e stabilisce i tempi per l'adozione dell'azione correttiva e per la verifica dell'efficacia dell'azione stessa.
- Il provvedimento di sospensione comporta il divieto di emettere dichiarazioni di conformità, secondo la gravità della non conformità, su lotti o partite di produzione o sull'intera produzione per un periodo massimo di ventiquattro mesi; se l'operatore è un concessionario, la sospensione comporta anche il divieto di usare il marchio QV sulle medesime quantità di prodotto e per il medesimo periodo.
- La sospensione riguarda i singoli prodotti per i quali sono state accertate irregolarità o infrazioni, o tutti i prodotti, secondo la tipologia di irregolarità o infrazione.
- L'operatore al quale viene notificato un richiamo formale o una sospensione può formulare osservazioni all'ODC (cfr. § 11 e Reg.04).

Data	16.02.2016	Pagina 14 di 25
------	------------	-----------------

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
---	---	--------

Tali osservazioni devono pervenire al DQA entro dieci giorni dal ricevimento della predetta contestazione.

Nei casi di presentazione di osservazioni, il DQA valuta se mantenere o annullare il provvedimento e adotta la relativa decisione entro trenta giorni dal ricevimento delle predette osservazioni, dandone successiva informazione all'operatore.

- La sospensione cessa dopo che DQA abbia verificato l'efficacia dell'azione correttiva o, a seguito di accoglimento delle osservazioni dell'operatore, dopo la comunicazione di annullamento del provvedimento di sospensione.
- Nei casi di accertamento di una infrazione, DQA dispone una sospensione in via cautelativa e d'urgenza, senza richiesta di azioni correttive, e l'esclusione dell'operatore dal sistema di controllo QV; se l'operatore è un concessionario, il DQA propone alla struttura regionale la decadenza della concessione d'uso del marchio QV, dandone comunicazione all'interessato.
- Nei casi di accoglimento della proposta di decadenza formulata dal DQA, il Direttore della struttura regionale, con proprio decreto da pubblicarsi nel BUR, dispone la decadenza della concessione d'uso del marchio QV.
- L'operatore escluso dal sistema di controllo QV non può presentare una nuova domanda di ammissione prima che siano trascorsi trentasei mesi dalla data di esclusione dal sistema di controllo QV.
- Il concessionario per il quale sia stata disposta la decadenza della concessione d'uso del marchio QV per infrazione, non può presentare una nuova domanda di concessione prima che siano trascorsi trentasei mesi dalla data del decreto di decadenza della concessione.
- La decadenza della concessione d'uso del marchio QV determina, con effetto immediato, il divieto di distribuire etichette, imballaggi e materiali informativi recanti il marchio QV.

10.4 – PIANI RINFORZATI

10.4.1 – PIANI ANALITICI RINFORZATI ATTUATI IN AUTOCONTROLLO

Qualora le analisi in autocontrollo evidenzino situazioni di non conformità per uno o più dei requisiti previsti o il soggetto interessato è tenuto ad attuare un piano rinforzato di analisi in relazione al/i parametro/i non conforme in autocontrollo.

Il suddetto piano prevede almeno 6 analisi nel corso del mese successivo al riscontro della NC sul latte di massa; tali analisi sono aggiuntive rispetto alle analisi ordinarie previste dal Piano, al punto 7.2.1.

Le situazioni di non conformità ulteriormente individuate comportano la sospensione dell'attività di produzione del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata", fino ad avvenuto ripristino delle condizioni di conformità, da accertarsi mediante successiva determinazione analitica.

10.4.2 – PIANI RINFORZATI ATTUATI DALL'ORGANISMO DI CONTROLLO

Quando previsto dal Piano dei Controlli (all'allegato A) o in conseguenza di situazione di non conformità analitica grave applicherà un Piano di controllo rinforzato di controllo analitico, con prelievi senza preavviso, consistente in 6 prelievi nel corso del mese successivo al riscontro della NC ed analisi supplementare.

11 – RICORSI

L'operatore può ricorrere contro le decisioni del DQA, esponendo entro 10 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni, le ragioni del proprio dissenso al Comitato per i Ricorsi.

Il Comitato, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di ricorso, è convocato per esaminare il ricorso stesso ed esprimere il proprio parere.


Il Comitato, esaminato il ricorso, prenderà la decisione definitiva che potrà essere:

- revoca del provvedimento, in caso di accoglimento del ricorso;
- ratifica del provvedimento, in caso di rigetto del ricorso.

Il provvedimento verrà comunicato all'Operatore entro 5gg. dalla deliberazione. La decisione del Comitato potrà pervenire al ricorrente al massimo entro 30 gg. dalla ricezione del ricorso. La decisione del Comitato è inappellabile.

Le spese sono a carico della parte soccombente.

Data	16.02.2016		Pagina 15 di 25
------	------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
---	---	--------

12 – RISERVATEZZA

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, DQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

13 – PRESENTAZIONE


In riferimento alle indicazioni da apporre sulle confezioni, gli utilizzatori del marchio QV della Regione Veneto devono attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli.

Preventivamente al loro impiego i materiali riportanti il contrassegno, devono essere autorizzati dagli appositi uffici della Regione Veneto.

Prima di impiegare un nuovo incarto l'utilizzatore deve trasmetterne copia al DQA che, dopo averne verificato la conformità ai requisiti previsti, la correttezza della denominazione di vendita e della designazione e della presentazione del prodotto, ne autorizza l'impiego.

14 – ALLEGATI

- Allegato A - "Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare"
- Allegato B - "Elenco Moduli relativo al piano dei controlli"

	Tariffario del Latte crudo e alimentare (Vaccino) “Qualità Verificata”	LCA02 Latte Crudo Alimentare (Vaccino) “Qualità Verificata” Ed 0 Rev 00 Del 17.02.2016
---	---	--

Tariffario “Latte crudo e alimentare (Vaccino) “Qualità Verificata”



Tariffario del Latte Crudo Alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"

LCA02
Latte Crudo Alimentare
(Vaccino) "Qualità Verificata"
Ed 0 Rev 00
Del 17.02.2016

1. GENERALITÀ.

I prezzi riportati nel presente Tariffario sono riferiti ai servizi illustrati nel Piano dei Controlli del prodotto "**Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"**".

Le tariffe sono quelle vigenti all'atto della richiesta di certificazione; eventuali successivi aggiornamenti verranno concordati con coloro che hanno aderito al sistema dei controlli realizzato da DQA e sottoposti ad autorizzazione dell'organo di vigilanza.

La determinazione delle tariffe tiene conto sia delle attività sul campo, sia delle attività preliminari di studio e preparazione delle procedure specifiche di controllo e dipende, pertanto, dalla tipologia e struttura produttiva.

2. COSTO DEL SERVIZIO DI CERTIFICAZIONE.

Il costo del servizio è riferito ai singoli operatori ed è a spese di viaggio, vitto e alloggio degli ispettori incluse. Gli importi non sono comprensivi di IVA, il pagamento è richiesto entro trenta giorni data fattura.

2.1 Costo annuale per l'adesione al sistema dei controlli

Tale quota è dovuta a fronte della verifica dei requisiti di ammissione al sistema dei controlli e dovrà essere pagata contestualmente alla presentazione della domanda di adesione.

Tale quota è divisa in dipendenza della tipologia del soggetto richiedente:


- imprese di produzione primaria, singole;
- imprese di lavorazione, trasformazione e commercializzazione, singole;
- imprese di produzione primaria associate;
- imprese di lavorazione, trasformazione e commercializzazione, associate.

Per le aziende di cui ai punti a. e b. la quota è di Euro 1.100,00 e copre le spese gestionali/amministrative della pratica, analisi della documentazione, verifica ispettiva e rilascio del certificato.

Per le aziende di cui ai punti c. e d. i costi sono riportati nella tabella seguente:

Soggetto	N° siti	Voce di costo	Euro
Capofiliera		Richiesta iscrizione	500,00
Allevamenti	da 0 a 10	Verifica Ispettiva e gestione pratica	130,00
	da 11 a 50	Verifica Ispettiva e gestione pratica	500,00
	Da 51 a 100	Verifica Ispettiva e gestione pratica	600,00
	Da 101 a 200	Verifica Ispettiva e gestione pratica	900,00
	Oltre 201	Verifica Ispettiva e gestione pratica	1.100,00
Stoccaggio/Trasformazione e confezionamento ¹	Da 0 a 5	Verifica Ispettiva	190,00
	Da 6 a 10	Verifica Ispettiva	140,00
	Oltre 10	Verifica Ispettiva	100,00

¹ Per aziende non coincidenti con il concessionario

	<p align="center">Tariffario del Latte Crudo Alimentare (Vaccino) “Qualità Verificata”</p>	<p align="center">LCA02 Latte Crudo Alimentare (Vaccino) “Qualità Verificata” Ed 0 Rev 00 Del 17.02.2016</p>
---	---	--

2.3 Analisi sul prodotto

Analisi per campione sul Prodotto Latte	Al costo
Materiali di prelievo, spedizione e refertazione per campione	EURO 8,00

3. PRESTAZIONI AGGIUNTIVE.

Sono da considerarsi prestazioni aggiuntive:

- visite di accertamento in seguito alla rilevazione di non conformità o per verifica dell'applicazione delle azioni correttive, secondo quanto previsto dal Piano dei Controlli
- effettuazione di prelievi per analisi come da par. 10.4.2 e al par. 7.2


Le tariffe applicabili a tali prestazioni sono in funzione del tempo impiegato per la verifica e secondo le seguenti tariffe:

ora/uomo	Euro 50,00
spese di viaggio, vitto e alloggio	al costo
analisi	al costo

Nel caso di richiesta controanalisi/revisione i costi vanno attribuiti alla parte soccombente.

4. MODALITÀ DI PAGAMENTO.

Le fatture saranno presentate al momento della richiesta di inserimento/mantenimento nel sistema dei controlli e il pagamento è richiesto entro 30 gg. data fattura.

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
---	---	--------

Allegato B

- MOD_ASS_LCA - Domanda di Accesso al Sistema di Controllo
- MOD_PRO_LCA - Dichiarazione Produttore Latte
- PAP
- MOD_ELE_LCA – Modello fornitori latte autorizzati
- MOD_RAD_LCA – Modulo raccolta dati
- MOD_RIC_AUT_ETIC – Modulo richiesta autorizzazione etichette



Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"

LCA 01


1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	Elemento controllato	NC
			Categoria	Descrizione						
1	Imprese di produzione primaria	Riconoscimento iniziale	Identificazione	Identificazione dell'attività svolta all'interno della filiera	Compilazione ed invio della documentazione utile ai fini del riconoscimento: • Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.LCA), • Dichiarazione Produttore Latte (modello PRO.LCA); • PAP, contenente almeno le seguenti informazioni:	Controllo Domanda e doc. allegata (registrazione di stalla)	D	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente	Carenza documentale
2						Controllo Razze (registrazione di stalla)	D	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente	Carenza documentale
3			Adeguatezza strutture e modalità di conduzione allevamento	Possesso e vigenza registrazione stalla e conformità metodi di conduzione allevamento	Compilare la domanda in tutte le sue parti, Allegare alla Domanda Dati allevamento, Foglio di mappa, Iscrizione Camera di commercio	Controllo Domanda e documentazione allegata	D	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente	domanda e/o allegati non completi o non conformi
4						Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella Domanda di accesso al sistema di certificazione e nella doc. allegata	I	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente	Non corrispondenza tra elementi presenti e quanto dichiarato nella Domanda e nella documentazione allegata
5		Mantenimento requisiti	Identificazione	In caso di cambio/variazioni sostanziali comunicare modifiche strutturali e delle modalità di conduzione	Comunicare preventivamente al DQA modifica	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Mancata comunicazione
6						Verifica ispettiva rivolta a: controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella comunicazione di modifica	I	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Non corrispondenza tra elementi presenti e quanto dichiarato nella comunicazione
7		Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata al DQA	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Mancata comunicazione
8		Allevamento	Identificazione capi bovini	Identificazione razze bovine presenti in allevamento	Possedere/gestire documentazione in autocontrollo per la registrazione dei capi presenti in allevamento (Registro di stalla, passaporti, marche auricolari, ecc))	Controllo a campione identificazione	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Attività di identificazione incompleta o imprecisa, senza perdita di rintracciabilità.
9							I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Attività di identificazione mancante, tali da precludere la id. e rintracciabilità
10			Strutture ed impianti	Le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati e secondo gli standard e le esigenze della specie allevata e devono assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell'aria e concentrazione di gas e polveri tali da non nuocere agli animali.	Possedere documentazioni di autocontrollo in grado di gettare i requisiti previsti dal disciplinare QV	Controllo delle strutture aziendali	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Strutture aziendali non conformi ai requisiti del disciplinare QV
11								100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti		N° di posti mangiatoia inferiore all'80% dei capi bovini presenti




Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"

LCA 01


1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	Elemento controllato	NC
			Categoria	Descrizione						
12			Tecniche di conduzione allevamento	Le bovine devono essere allevate a stabulazione libera. È ammessa la stabulazione fissa nei limiti e alle condizioni previste dalla legge.	Possedere documentazioni di autocontrollo in grado di getire i requisiti previsti dal disciplinare QV	Controllo delle strutture aziendali	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.
13				Stalla a stabulazione libera a cuccetta	n° cuccette: minimo il 90% del numero di bovine presenti	Controllo delle strutture aziendali	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	n° cuccette non idoneo
14				Stalla a stabulazione libera su lettiera permanente	zona di riposo maggiore o uguale a 8 mq/capo	Controllo delle strutture aziendali	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	mq non conformi
15			Tecniche di alimentazione	Presenza di Piani di razionamento alimentare distinti per fase produttiva dell'animale conformi alla prescrizioni del Disciplinare di produzione	Predisporre appositi Piani di Razionamento	Controllo a campione della razione alimenatre	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità.
16							I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Piani di Razionamento non conformi e non coincidenti con documentazione aziendale
17				L'azienda di allevamento deve assicurare la tracciabilità delle materie prime acquistate ed utilizzate per l'alimentazione degli animali mediante la conservazione ordinata dei documenti di acquisto (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) o la tenuta di un registro che riporti almeno le seguenti informazioni: <ul style="list-style-type: none"> • nome e/o codice del prodotto; • azienda produttrice; • lotto di produzione o riferimenti ai documenti di acquisto; • quantità acquistata; • data di inizio somministrazione; • data di fine somministrazione; • tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato. L'azienda di allevamento deve registrare le seguenti informazioni riguardanti gli alimenti zootecnici autoprodotti: <ul style="list-style-type: none"> • trattamenti fitosanitari; • superficie coltivata; • quantità e periodo di raccolta; • eventuali trattamenti post-raccolta e luogo di svolgimento; <ul style="list-style-type: none"> • data di inizio somministrazione; • data di fine somministrazione; • tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato. 	Predisposizione e effettuazione di documentazione in autocontrollo atta a fornire evidenze in merito alla rintracciabilità degli alimenti	Controllo a campione della documentazione di autocontrollo	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Documentazione presente non coerente con perdita di rintracciabilità

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) “Qualità Verificata”	LCA 01
--	--	---------------

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	Elemento controllato	NC
			Categoria	Descrizione						
18			Trattamenti farmacologici	Il latte proveniente da bovine sottoposte a trattamenti farmacologici è escluso dall'uso del marchio QV per l'intera durata del periodo di sospensione (latte non conforme).	Esclusioni del marchio QV del latte delle bovine trattate	Verifica rintracciabilità del latte delle bovine trattate farmacologicamente	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Conferimento latte del latte proveniente da animali durante il periodo di sospensione
19						Verifica documentazione attestante i trattamenti farmacologici	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Docuemnazione assente o non corrispondente alla realtà
20			Mungitura	Gli impianti di mungitura devono essere conformi alle norme UNI ISO 3918, UNI ISO 5707, UNI ISO 6690, nello stato di revisione più recente, ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.	Mantenimento impianti in conformità alle norme prescritte dal disciplinare	Verifica stato di manutenzione degli impianti	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Impianti non conformi
21			Identificazione e tracciabilità Latte	L'azienda di allevamento deve tenere aggiornato il registro di consegna latte e la documentazione attestante il conferimento del latte a soggetto diverso (DDT, ecc)	L'azienda di allevamento deve tenere aggiornato il registro di consegna latte e la documentazione attestante il conferimento del latte a soggetto diverso (DDT, ecc)	Verifica rintracciabilità del latte prodotto/ceduto	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Assenza di tracciabilità
22			Conservazione latte	Il latte crudo deve essere filtrato e raffreddato ad una temperatura non superiore a + 6 °C.	Presenza di Piano di autocontrollo attestante la conformità della conservazione del latte alle prescrizione del disciplinare. In sede di verifica corrispondenza dei parametri indicati nella documentazione con realtà aziendale	Verifica T° di stoccaggio	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	T° di stoccaggio non rispettate
23				Il tempo di stoccaggio del latte crudo nell'azienda di allevamento, calcolato come intervallo di tempo da una raccolta a quella successiva (consegne al trasportatore), non può essere superiore a 48 ore.	Presenza di Piano di autocontrollo attestante la conformità della conservazione del latte alle prescrizione del disciplinare. In sede di verifica corrispondenza dei parametri indicati nella documentazione con realtà aziendale	Verifica tempi di consegna latte	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Tempi di stoccaggio non rispettati
24				Gli impianti di refrigerazione e stoccaggio del latte devono essere conformi alla norma ISO 5708, nello stato di revisione più recente, ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.	Presenza di Piano di autocontrollo attestante la conformità della conservazione del latte alle prescrizione del disciplinare. In sede di verifica corrispondenza dei parametri indicati nella documentazione con realtà aziendale	Verifica stato di manutenzione degli impianti	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Impianti non conformi
25				Durante la permanenza nell'azienda di allevamento, ad eccezione della filtrazione e raffreddamento, il latte crudo non può essere sottoposto ad alcun trattamento fisico, meccanico o termico.	Presenza di Piano di autocontrollo attestante la conformità della conservazione del latte alle prescrizione del disciplinare. In sede di verifica corrispondenza dei parametri indicati nella documentazione con realtà aziendale	Verifica assenza di trattamenti non consentiti	I	100% allevamenti iscritti o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Allevamento riconosciuto	Presenza di trattamenti non conformi

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) “Qualità Verificata”	LCA 01
---	--	---------------

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	Elemento controllato	NC
			Categoria	Descrizione						
26		Conformità Latte	Latte	Verifica conformità latte prodotto in merito ai seguenti parametri analitici: <ul style="list-style-type: none"> • Residuo secco magro; • Indice crioscopico; • Tenore di cellule somatiche; • Aflatossine M1. 	Effettuare analisi del latte con cadenza prevista dal documento LCA01	Analisi a campione del latte	A	Vedi frequenza § 7.2 del PdC	Allevamento riconosciuto	Analisi non conforme per uno o più parametri
27	Aziende di produzione post-primaria	Riconoscimento iniziale	Identificazione	Identificazione dell'attività svolta all'interno della filiera	<ul style="list-style-type: none"> • Compilazione ed invio della documentazione utile ai fini del riconoscimento; • Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.LCA); • Dichiarazione Produttore Latte (modello PRO.LCA); • PAP; • Modulo RAD.LCA – Modulo raccolta dati; 	Controllo Domanda e doc. allegata (registrazione di stalla)	D	Ad ogni riconoscimento	Aziende di produzione post-primaria richiedente	Carenza documentale
28				Identificazione dei fornitori materia prima (MOD_ELE_LCA) e della eventuale filiera rappresentata	Verifica presenza di fornitori materia prima in elenco detenuto dal DQA	Controllo Domanda e doc. allegata MOD_ELE_LCA	D	Ad ogni riconoscimento	Aziende di produzione post-primaria richiedente	Carenza documentale
29		Mantenimento requisiti	Identificazione	In caso di cambio variazioni sostanziali comunicare modifiche strutturali e delle modalità di conduzione	Comunicare preventivamente al DQA modifica	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Mancata comunicazione
30						Verifica ispettiva rivolta a: controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella comunicazione di modifica	I	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Non corrispondenza tra elementi presenti e quanto dichiarato nella comunicazione
31		Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata al DQA	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Mancata comunicazione
32		Rintracciabilità	Identificazione materia prima	Identificazione univoca dei lotti di produzione e dei legami con le unità logistiche	Presenza di un sistema di rintracciabilità conforme e in grad di garantire la rintracciabilità delle produzioni dei fornitori presenti nel MOD_ELE_LCA	prova di rintracciabilità delle forniture	I	100% delle aziende iscritte o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Aziende post - primarie iscritte	Mancata presenza di rintracciabilità delle produzioni.
33					Presenza di un registro di carico e scarico materia prima e prodotto finito	prova di rintracciabilità delle forniture	I	100% delle aziende iscritte o √ n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Aziende post - primarie iscritte	Mancata presenza di rintracciabilità delle produzioni.
34		Conformità Latte	Latte	Verifica conformità latte prodotto in merito ai seguenti parametri analitici: <ul style="list-style-type: none"> • Residuo secco magro; • Indice crioscopico; • Tenore di cellule somatiche; • Aflatossine M1. 	Effettuare analisi del latte con cadenza prevista dal documento LCA01	Analisi a campione del latte	A	Vedi frequenza § 7.2 del PdC	Allevamento riconosciuto	Analisi non conforme per uno o più parametri
35		Confezionamento e prodotto finito	Etichettatura	Richiesta di approvazione delle etichette in conformità alla normativa regionale	Presentazione approvazione etichette	Verifica etichette in conformità alla normativa Regionale	D	100% delle etichette presentate	Etichetta	Etichetta non conforme

	Piano dei Controlli del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "Qualità Verificata"	LCA 01
---	--	---------------

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	Elemento controllato	NC
			Categoria	Descrizione						
36			Immissione in commercio prodotti	<p>All'atto della sua immissione al consumo il Latte crudo e alimentare (Vaccino) "QV" deve recare apposto sulla confezione. il marchio QV della Regione</p> <p>Il DQA valuta le suddette proposte entro 30 gg. dalla richiesta e qualora ritenga conformi le bozze ricevute provvede all'autorizzazione mediante posta elettronica certificata, indicando:</p> <ul style="list-style-type: none"> • data di autorizzazione; • id. progressivo per etichetta di autorizzazione; • data di validità. 	Utilizzo di etichette conformi e approvate	Verifica etichette commercializzate	I	100% delle aziende iscritte o n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Aziende post - primarie iscritte	Etichette non approvate
37				<p>All'atto della vendita sui documenti fiscali (DDT, fatture, etc.) deve essere riportata quale indicazione di vendita del prodotto la denominazione "Latte crudo e alimentare (Vaccino) "QV"</p> <p>L'operatore deve assicurare, tramite appropriati sistemi di registrazione, l'identificazione e la rintracciabilità del Latte crudo e alimentare (Vaccino) "QV" durante la fase di confezionamento e di immissione al consumo.</p>		Verifica documentazione attestante le vendite	I	100% delle aziende iscritte o n visite ispettive/anno presso gli operatori aderenti	Aziende post - primarie iscritte	Perdita di rintracciabilità