



PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO "Castelmagno DOP"
RICHIESTA DI ADESIONE DEI PRODUTTORI LATTE AL
SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

ALL 1

Il sottoscritto _____ Legale rappresentante dell'Azienda _____
avente sede legale in via _____ n. _____ del comune di _____ () CAP _____
e stalla in via _____ n. _____ del comune di _____ () CAP _____

CHIEDE di aderire al sistema di controllo e certificazione per la D.O.P. in oggetto

In qualità di Allevamento produttore di latte idoneo a: **Castelmagno DOP** ☐ **Castelmagno d'Alpeggio DOP** ☐

A tal fine dichiara sotto la propria responsabilità quanto sotto:

Partita IVA _____ Iscrizione CCIAA _____ Codice stalla ASL _____

Telefono _____ Fax _____ Posta elettronica _____

Codice Fiscale _____ Responsabile rapporti con INOQ _____

Stima quantitativi annuali latte prodotto/anno destinato al circuito Castelmagno DOP prodotto della Montagna:

Vaccino _____ Ovino _____ Caprino _____ (specificare unità di misura, se ql. o hl)

Stima quantitativi annuali latte prodotto/anno destinato al circuito Castelmagno DOP di Alpeggio:

Vaccino _____ Ovino _____ Caprino _____ (specificare unità di misura, se ql. o hl)

- Superficie prato e/o pascolo sotto i 1.000m s.l.m.: _____ Alimentazione: ☐ completamente foraggera
☐ con integrazioni di mangimi

- Superficie prato e/o pascolo sopra i 1.000m s.l.m.: _____

Destinazione del latte: ☐ consegna a _____

☐ trasformazione in proprio laboratorio (compilare All.2)

Descrizione impianti e attrezzature aziendali.

Strutture di allevamento e produzione latte.	
Stabulazione	<input type="checkbox"/> Fissa <input type="checkbox"/> Libera Anno di costruzione _____
	Vacche in lattazione n° _____ Totale vacche presenti n° _____
	Razza : _____ n. vacche _____
	Razza : _____ n. vacche _____
	Razza : _____ n. vacche _____
	Razza : _____ n. vacche _____
	Incroci : _____ X _____ n. vacche _____
	Incroci : _____ X _____ n. vacche _____
	Incroci : _____ X _____ n. vacche _____
	Incroci : _____ X _____ n. vacche _____
In caso di presenza di tipi genetici non compresi tra quelli disciplinati, riportare modalità adottate per la separazione del latte idoneo a DOP da quello non idoneo: _____	
Pecore in lattazione n° _____ Totale pecore presenti n° _____	
Capre in lattazione n° _____ Totale capre presenti n° _____	
Mungitura	Mungiture giornaliere n° _____
	<input type="checkbox"/> Al secchio <input type="checkbox"/> Con lattodotto <input type="checkbox"/> Sala di mungitura
	Raffreddamento <input type="checkbox"/> Nessuno <input type="checkbox"/> Con acqua fresca e controllo temperatura <input type="checkbox"/> Con frigorifero
N° munte conservate _____ Temperatura finale _____ °C	
Raccolta latte	<input type="checkbox"/> Consegna in proprio <input type="checkbox"/> Una volta al giorno <input type="checkbox"/> Due volte al giorno
	<input type="checkbox"/> Raccolta con menalatte <input type="checkbox"/> Ogni due giorni
	<input type="checkbox"/> In bidoni <input type="checkbox"/> In cisterna

Si impegna

- ad inviare annualmente a INOQ, entro il 31 Gennaio, comunicazione relativa ai quantitativi di latte prodotto nel precedente anno solare e ceduto ad altri soggetti registrati;
- a comunicare (comunicazione scritta) ad INOQ, entro 6 giorni lavorativi, tutte le variazioni ai dati riportati nella presente richiesta.

Dichiara

- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione del "Castelmagno" DOP;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano di Controllo del "Castelmagno" DOP approvato dal Ministero dell'Agricoltura e della Sovranità Alimentare e delle Foreste (MASAF);
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo del "Castelmagno" DOP approvato dal MASAF;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalle vigenti legislazioni;
- di autorizzare INOQ, quale organismo di controllo riconosciuto ed autorizzato dal MASAF, ad effettuare i controlli di conformità, presso le strutture per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste dal Piano di Controllo del "Castelmagno" DOP;
- di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al Piano di Controllo del "Castelmagno" DOP;
- che l'alimentazione base del bestiame vaccino ed eventualmente ovino e caprino del bestiame il cui latte è destinato alla trasformazione in formaggio D.O.P. "Castelmagno" è costituita da foraggi verdi od affienati che derivano da prato, da pascolo e da fieno di prato polifita di provenienza prevalente dai territori dei comuni di Castelmagno, Pradleves e Monterosso Grana e che i componenti dei mangimi costituenti l'integrazione della razione alimentare sono costituiti da cereali, leguminose, sali minerali e vitamine consentiti dalle leggi vigenti. Non somministra insilati di mais.
- che, nel caso del formaggio D.O.P. del "Castelmagno d'Alpeggio" animali sono alimentati al pascolo con almeno il 90% di flora locale e che il restante 10% dell'alimentazione segue le medesime caratteristiche per la produzione del Castelmagno "prodotto della montagna".
- che il pascolo, se effettuato, è regolarmente praticato nei prati di fondovalle nel periodo compreso tra inizio maggio e fine di ottobre, compatibilmente con le condizioni meteorologiche.
- autorizza INOQ alla consultazione del proprio fascicolo aziendale istituito ai sensi del D.P.R. 01/12/1999 n°503

Data _____

Timbro e firma azienda _____

Delega

Si delega _____ ad inoltrare la presente richiesta a INOQ. Le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del delegante.

Data _____

Timbro e firma azienda _____

Regolamento (UE) 2016/679 – Codice in materia di protezione dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 13 del GDPR 2016/679, si informa che i dati personali forniti ai fini del presente documento verranno trattati al solo fine di:

- controllare l'origine e la qualità del prodotto DOP secondo quanto previsto dallo schema di certificazione;
- fornire i dati richiesti agli Enti preposti al controllo del sistema di certificazione dei marchi collettivi europei;
- pubblicare sul sito internet www.inoq.it l'elenco completo degli iscritti al circuito di controllo.

Il titolare del trattamento è la Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop., P.zza Carlo. Grosso 82 | 12033 MORETTA (CN), T. +39 0172 911323 - F. +39 0172 911320 | - inoq@inoq.it - inoq@pec.inoq.it, C.F. e P.Iva 02668340041, in persona del Legale rappresentante pro tempore.

Il trattamento dei dati sarà effettuato tramite supporti cartacei ed informatici dal titolare del trattamento e dai suoi responsabili e designati, con l'osservanza di ogni misura cautelativa che ne garantisca la sicurezza e la riservatezza. I dati personali saranno conservati per l'intera durata espressa dal contratto stipulato con il Titolare concluso il quale i dati saranno conservati per l'espletazione dei termini previsti per legge per la conservazione dei documenti amministrativi dopodiché saranno eliminati (10 anni). I Suoi dati saranno pubblicati sul sito internet, per il periodo necessario ad adempiere alle finalità certificative. Si precisa, inoltre, che per il trattamento di cui alla presente informativa, il Titolare non esegue processi decisionali automatizzati né esegue operazioni di profilazione. In qualità di interessato potrà rivolgersi a Istituto Nord Ovest Qualità Soc. Coop. per accedere ai propri dati e farli rettificare e/o per esercitare gli altri diritti applicabili previsti dagli artt. 15 e ss. GDPR.

Data _____

Firma _____

ALLEGATI:

Si allegano alla presente i seguenti documenti:

1. Visura Camerale;