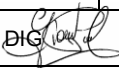
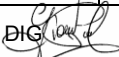


	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>		PC01 Rev. 4
Approvato da: DIG 	Data: 30/05/2025		Pagina 1 di 27

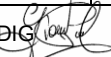
Piano dei controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

Toma Piemontese DOP

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>		PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 2 di 27	

Indice generale

1.	PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO	3
2.	Definizioni e abbreviazioni	4
3.	ADESIONE al sistema di certificazione	5
3.1	Modalità di presentazione delle domande	5
4.	PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO	6
4.1	Lotto di Prova.....	6
4.2	Controlli sul lotto di prova	6
4.3	Riconoscimento dell'operatore	7
5.	Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'Elenco dei soggetti riconosciuti....	7
7.	Requisiti di conformità	8
8.	Indicazioni per i soggetti della filiera	8
9.	Informazioni periodiche da trasmettere all'OdC.....	11
10.	Controlli dell'OdC per la verifica del mantenimento dei requisiti	11
10.1	Controlli documentali	11
10.1.1	Valutazione della conformità delle etichette.....	12
10.2	Controlli ispettivi ordinari	12
10.2.1	Entità dei controlli ispettivi ordinari	12
10.4	Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione)	12
10.4.1	Certificazione a campione	13
10.4.2	Notifica risultati analitici	13
11.	Registrazione dell'attività di controllo svolta dall'OdC.....	13
12.	Revisione dell'analisi	14
13.	Non conformità.....	14
13.1	NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo.....	15
13.2	Ricorsi.....	15
14.	ALLEGATI	16

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 3 di 27

0. PREMESSA

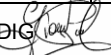
Il Reg. UE n.1143/2024 sulle denominazioni di origine protette (DO) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DO siano conformi ad un disciplinare e che i requisiti previsti dal medesimo disciplinare siano controllati da organismi di Controllo autorizzati dagli Stati membri.

INOQ SOC. COOP. - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito ODC) - ha definito per la denominazione TOMA PIEMONTESE DOP, il presente *Piano di Controllo* (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente *Piano* descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche), da effettuarsi lungo la filiera del TOMA PIEMONTESE 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 DO: allevatore/produttore latte, raccoglitore, produttore formaggio (caseificatore, trasformatore) stagionatore e porzionatore.

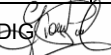
1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg. (UE) n. 1143/2024, del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;
- 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 del TOMA PIEMONTESE DOP;
- Decreto di riconoscimento del Consorzio di tutela della TOMA PIEMONTESE DOP e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526;
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'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.
- 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, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
- Reg. (UE) n.1169/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 4 di 27

2. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

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 DO, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non 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 dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla DO
OdC	Organismo di controllo autorizzato (INOQ SOC. COOP.)
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 49 del Reg. (UE) 1143/2024 e depositato presso il MASAF. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DO e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Denominazione di origine protetta (DO)	Definizione dell'art. 46 del Reg. (UE) 1143/2024
Lotto di prova	Lotto di prodotto finito – ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il formaggio TOMA PIEMONTESE DOP sul quale l'ODC effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità.
Produttore latte	Soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento bovino (ovino, caprino) produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera del formaggio a DO (<i>Centri di raccolta latte</i> e Caseifici);
Raccoglitore latte	Soggetto riconosciuto che si interpone tra il produttore latte ed il Caseificio trasformatore nel flusso del latte destinato alla produzione della denominazione, ritirando latte idoneo alla DO stessa e consegnandolo al trasformatore con o senza attività di stoccaggio;
Produttore formaggio/Caseificatore	Soggetto riconosciuto che acquista latte da Raccoglitori latte e/o lo

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 5 di 27

Trasformatore (**)	raccoglie/ritira direttamente dai produttori latte o da altri produttori formaggi per poi destinarlo alla trasformazione in TOMA PIEMONTESE DOP.
Stagionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come TOMA PIEMONTESE DOP;
Porzionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di porzionatura del formaggio TOMA PIEMONTESE 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 del formaggio TOMA PIEMONTESE DOP
Alpeggio	casera di trasformazione con monticazione primaverile/estiva che può essere costituito da un numero variabile di tramuti (l'insieme dei fabbricati per la stabulazione del bestiame, ed eventuali locali per la lavorazione del prodotto ed annessi di conduzione propri dell'alpeggio riconosciuto).

3. ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (allevatori, raccoglitori, caseifici, stagionatori e porzionatori) che intendono concorrere alla realizzazione della DOP TOMA PIEMONTESE devono fare esplicita richiesta a INOQ tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (All.1 o All.2).

Con l'atto della presentazione della domanda di accesso al sistema ad INOQ tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la DOP Toma Piemontese e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Si impegnano altresì a collaborare con l'Organismo di certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di trasporto e di vendita) e si impegnano (al momento della presentazione della richiesta) al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

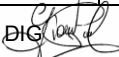
Le specifiche procedure di registrazione sono dettagliate al successivo Cap. 6.

3.1 Modalità di presentazione delle domande.

La *Domanda* di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata all'OdC:

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

L'adesione al sistema si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al paragrafo 6.

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 6 di 27

4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, l'OdC verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e, qualora l'Azienda sia disponibile, pianifica una verifica ispettiva iniziale entro 30 giorni dalla presentazione 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 documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario. In caso di valutazione positiva INOQ invia il contratto che riporterà le quote dovute descritte nel Tariffario approvato, provvede a dar corso alla successiva fase di valutazione della rispondenza a quanto dichiarato e trasmette il Verbale di Accettazione Domanda (MD17) mediante il quale informa l'azienda circa il Responsabile del Gruppo di Valutazione proposto, i dettagli della verifica ispettiva.

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

- 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...).
- Per i soggetti che effettuano attività di raccolta latte: la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio, separato, del latte idoneo e non idoneo alla produzione DO ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima.
- 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.
- Per i soggetti che effettuano attività di stagionatura: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il rispetto dei requisiti del disciplinare (ad es. misurazione della temperatura e dell'umidità se stabilita dal disciplinare) e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.
- Per i soggetti che effettuano attività di porzionatura: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

Ai soggetti di cui alla lettera c) e d), sarà richiesta la predisposizione di 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.

4.1 Lotto di Prova

Il lotto di Prova deve avere una consistenza minima di 1 forma.

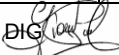
Le Aziende che effettuano l'attività di trasformazione del latte e ove prevista la stagionatura del prodotto si impegnano a comunicare all'OdC la data di produzione del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni.

4.2 Controlli sul lotto di prova

Nel corso della visita iniziale di riconoscimento o a seguito della richiesta dell'operatore, l'OdC effettuerà, sul lotto di Prova, sia verifiche fisiche di tipo non distruttivo che verifiche analitiche di tipo distruttivo mediante apertura, prelievo e controllo di una forma appartenente al medesimo lotto di prova.

Non conformità rilevate sul lotto di Prova, compromettono il proseguimento dell'iter di certificazione (e la marchiatura del lotto stesso) e comportano la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova su richiesta dell'operatore, ai fini di completare il riconoscimento.

N.B. In caso di esito conforme delle analisi sul lotto di prova l'OdC autorizza l'operatore alla commercializzazione del prodotto (a riconoscimento avvenuto, vedi §4.3).

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 7 di 27

4.3 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale, la documentazione prevista dal presente piano e i risultati delle eventuali analisi di laboratorio sul Lotto di prova, il soggetto all'interno dell'OdC deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di certificazione, che delibera entro 15 gg, la proposta di inserimento dell'operatore *nell'Elenco dei soggetti riconosciuti* del TOMA PIEMONTESE DOP. Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei pubblicato sul sito www.inoq.it e riceve dall'OdC la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

NB: La mancata predisposizione, da parte dell'operatore, del lotto di prova al momento della visita iniziale di riconoscimento iniziale non pregiudica l'inserimento del medesimo operatore all'interno del sistema dei controlli ma esclusivamente la commercializzazione del primo lotto di prodotto, pertanto, l'operatore dovrà informare INOQ della prima produzione per la quale intende rivendicare la denominazione.

5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO 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, dell'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax/mail/pec all'OdC) – entro 6 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DO.

L'OdC svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica 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 dall'OdC secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo*.

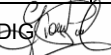
6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO

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 all'OdC 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 oppure, nel caso degli allevatori, anche dal caseificio/raccogliatore cliente). Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima all'OdC indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, l'OdC 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* dall'OdC; 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 DO.

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 8 di 27

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC 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 DO per un periodo di 24 mesi.

In tal caso l'OdC 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, l'OdC procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi dell'OdC 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;

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 DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del CEC 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 (cioè nei casi in cui al subentro di nuovo operatore, questo operi modifiche strutturali/gestionali sostanziali che mutano gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti), l'OdC pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

7. REQUISITI DI CONFORMITÀ

I requisiti di conformità verificati dall'OdC 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 devono rispettare le seguenti disposizioni.

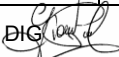
8.1 Produzione latte (Allevamenti ed Alpeggi)

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

- L'idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente;
- Il numero dei capi presenti in allevamento;
- L'alimentazione del bestiame;
- nel caso di produzione di latte idoneo a Toma Piemontese d'Alpeggio DOP: documentazione relativa alla monticazione/demonticazione dei capi ed elenco pascoli al disopra dei 900m s.l.m.

Presso l'allevamento saranno presenti:

- Un registro di stalla secondo le disposizioni di legge;

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 9 di 27

- Un registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita a raccoglitore/caseificio (ad es: copia buoni di consegna, distinta raccolta);
- Documenti relativi all'eventuale acquisto di mangimi/foraggi;
- eventuale registro di monticazione/demonticazione.

8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Raccoglitori latte)

L'operatore che esercita l'attività di raccolta latte deve:

- assicurarsi – contattando l'OdC o verificando direttamente sul sito www.inoq.it l'elenco degli operatori iscritti - che i nuovi allevatori dai quali intende acquistare/ritirare 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 dall'OdC (tale elenco va trasmesso all'organismo di controllo entro 31 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;
- identificare eventuali serbatoi di stoccaggio, garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo;

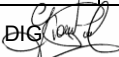
Si precisa inoltre che:

- l'OdC 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 l'OdC;
- 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 " 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 dell'OdC.

8.3 Trasformazione latte (Produttore formaggio/Caseificatore, Trasformatore)

I Caseifici, ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato, rendono disponibili per i controlli di conformità:

- 1) Il **Registro di produzione/lavorazione** che consenta di verificare:
 - data di lavorazione del latte;
 - tipo e quantità di latte lavorato;
 - serbatoio di provenienza del latte (si ricorda che, a ritroso, deve essere possibile risalire al giro di raccolta consultando la documentazione di carico e stoccaggio latte);
 - tipo di fermento impiegato o latte innesto naturale ottenuto in azienda,
 - tipo di caglio impiegato (scheda tecnica),

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 10 di 27

- parametri di lavorazione;
- Quantità di prodotto ottenuto,
- Lotti di produzione assegnati.

2) **Cartelli/etichette/procedure** 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)

3) **Il Registro delle Non conformità e dei Reclami.**

Nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

8.4 Stagionatura

Gli Stagionatori predispongono un piano di autocontrollo aziendale che rispetti quanto previsto dalla Tab. 4.a circa le modalità e le frequenze con vengono effettuate le verifiche (documentali e analitiche) per il rispetto dei requisiti di cui alla tab.1 di cui nel seguito e rendono disponibili per i controlli dell'OdC i documenti e le informazioni di seguito riportate:

1) **Registro di carico/scarico del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:

- Data di acquisto del prodotto fresco;
- Identificazione del caseificio produttore;
- Data di produzione;
- Q.tà di prodotto acquistato fresco;
- Lotto del produttore;
- Lotto eventualmente riassegnato;
- Q.tà di prodotto stagionato immessa nel circuito con l'indicazione del periodo di stagionatura.

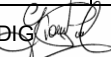
2) **cartelli/etichette/ procedure** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stagionatura; da cui sia possibile risalire al:

- Tipo di prodotto;
- Lotto;
- Data di produzione e identificazione caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto lavorazione/stagionatura).

3) **Scheda di valutazione interna** che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto per la verifica delle caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche disciplinate (requisiti esterni: - forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta ed interni – struttura, colore della pasta, odore sapore, grasso/SS) e delle eventuali forme non conformi scartate. (La frequenza dei controlli fisici, organolettici e analitici potrà essere opportunamente calibrata in funzione dei volumi produttivi -vedi tab. 4a).

4) **Il 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.

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 11 di 27

8.5 Porzionatori

Porzionatori ai fini dell'idoneità della DO e della tracciabilità delle attività svolte su prodotto già certificato, devono disporre per i controlli di conformità:

1) **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;
- Identificazione del fornitore;
- Data di porzionatura;
- Q.tà di prodotto acquistato;
- Lotto del produttore;
- Lotto riassegnato dal porzionatore;
- Q.tà di prodotto porzionato immesso nel circuito

2) **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

3) **Il 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 ALL'ODC

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

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, l'OdC solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, l'OdC effettuerà una verifica ispettiva supplementare (che potrà, vista la natura dei dati richiesti, essere anche eseguita da remoto se il sistema informatico dell'Azienda lo consente) per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

10. CONTROLLI DELL'ODC PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

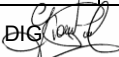
L'OdC, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente *Piano di Controllo*, da parte di tutti gli operatori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

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

10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare all'OdC nel corso dell'anno (vedi tab. 2 di cui al punto 9) che sui documenti (registri, schede di lavorazione, ecc.)

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 12 di 27

indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili all'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette

L'OdC verificherà la conformità al disciplinare di produzione delle etichette, della designazione e della presentazione della DO, preventivamente alla sua immissione in commercio durante la normale attività di valutazione in azienda sia nelle verifiche preliminari sia in quelle di sorveglianza.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della DO 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" seguito dalla bandiera italiana o dalla scritta "- ITALIA". Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte dell'OdC, il Consorzio di tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della TOMA PIEMONTESE 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 TOMA PIEMONTESE DOP. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

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

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 dell'OdC.

Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, l'OdC effettua un sorteggio. Le operazioni di sorteggio sono eseguite entro il mese di gennaio per ciascuna categoria di soggetti iscritti all'elenco alla data del 31 dicembre dell'anno precedente in modo tale che i controlli siano svolti entro l'anno solare.

10.3 **Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)**

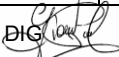
Sono ulteriori controlli effettuati dall'OdC a seguito di:

- 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 l'OdC ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi l'OdC dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- Nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso all'OdC le informazioni periodiche di cui all'allegata Tab. 2.

10.4 **Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione)**

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito di cui alla tab. 1, vengono effettuati dall'OdC controlli fisici ed analitici.

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

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 13 di 27

Ciascun campione finale di prelevamento sarà suddiviso in quattro aliquote omogenee delle quali una viene lasciata all'operatore due vengono inviate al laboratorio di analisi, una viene conservata dall'OdC per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio di prima istanza).

10.4.1 Certificazione a campione

L'OdC effettua presso gli operatori della filiera interessati (caseificatori con stagionatura e stagionatori) prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nella tabella **4b** che tiene conto dei volumi di prodotto ottenuto/lavorato.

10.4.2 Notifica risultati analitici

L'OdC 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 conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della copia del rapporto di prova
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	L'OdC notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova l'OdC considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'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.

L'OdC 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.

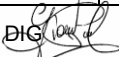
Per la gestione delle non conformità accertate dall'OdC a seguito delle verifiche sul prodotto si rimanda al paragrafo 13.

11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DALL'ODC

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo dell'OdC 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 (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore dell'OdC 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 o altri metodi di firma o sottoscrizione digitale o simili purché sia garantita l'identità del soggetto che riceve il verbale

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 14 di 27

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 (almeno 200g per aliquota);
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio;

12. REVISIONE DELL'ANALISI

In caso di esito non conforme l'OdC 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 e il lotto è escluso dal circuito del TOMA PIEMONTESE DOP.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dall'OdC presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente, proposto dall'operatore (trattasi comunque sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati di cui può avvalersi l'OdC).

È compito dell'OdC 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 DO – l'OdC procede come da paragrafo 13.

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 dall'OdC, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati dall'OdC 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:

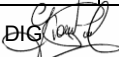
Misura di controllo rinforzato (MCR): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);

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

Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale l'OdC 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.

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 15 di 27

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.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'ODC nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.3) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12).

13.2 Ricorsi

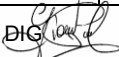
L'operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello dell'OdC contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo.

Il ricorso potrà essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa dall'OdC.

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

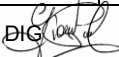
Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 16 di 27

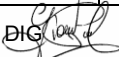
14. ALLEGATI

Tab.1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

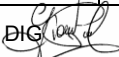
CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	Dettaglio requisito	Cod. Req.	RIF. DISCIPL.
Allevatore	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.3	A01	Art. 3
Allevatore	Alpeggio stanziali	Al di sopra dei 900 m s.l.m.	A02	Art. 3
Allevatore	Alpeggio	Periodo dal 01/06 al 15/10	A03	Art. 3
Allevatore	Tipologia di animali	Vacche	A04	Art. 2
Allevatore	Alimentazione	Capi <u>non in alpeggio</u> : foraggi verdi o conservati oppure foraggi affienati che derivano da prato, da pascolo o da prato-pascolo e da fieno di prato polifita provenienti per la maggior parte dalla zona geografica delimitata (articolo 3).	A05	Art.3
Allevatore	Alimentazione	Capi <u>in alpeggio</u> : animali allevati al pascolo; è ammessa un'integrazione alimentare massima, a completamento di quella pascoliva, pari al 10% della sostanza secca giornalmente ingerita.	A06	Art.3
Allevatore	Mungiture	Una o più mungiture	A07	Art. 5
Allevatore	Identificazione e rintracciabilità	Il latte idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal latte non idoneo	A08	Art. 4
Raccoglitore	Ubicazione (<u>solo in caso di stoccaggio latte presso la struttura</u>)	Nei comuni di cui all'art.3	B01	Art. 3
Raccoglitore	Modalità trasporto/stoccaggio	Automezzi autorizzati, stoccaggio in tank idonei	B02	Art. 4
Raccoglitore	Identificazione e rintracciabilità	Il latte idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal latte non idoneo	B03	Art. 4
Caseificio	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.3	C01	Art. 3
Caseificio	Acquisto latte	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela	C02	Art. 4
Caseificio	Alpeggio	Al di sopra dei 900 m s.l.m. se acquista da allevatori stanziali e caseificio in zona montana (se produce Toma P.se d'alpeggio)	C03	Art. 3
Caseificio	Alpeggio	Lavorazione latte idoneo munto nel periodo dal 01/06 al 15/10 di allevatori con vacche al pascolo	C04	Art. 3
Caseificio	Tipologia di latte Toma Piemontese a <u>latte intero</u>	Latte intero	C05	Art.2 e Art.5

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>		PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 17 di 27	

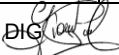
Caseificio	Tipologia di latte Toma Piemontese <u>Semigrasso</u>	Latte semigrasso: latte parzialmente decremato per affioramento o meccanicamente	C06	Art.2 e Art.5
Caseificio	Trattamento del latte (entrambe le tipologie)	prodotto con latte vaccino ed eventualmente igienizzato ed eventualmente inoculato con fermenti lattici e/o innesti naturali	C07	Art.2 e Art.5
Caseificio	Tecniche di lavorazione Toma Piemontese <u>a latte intero</u>	Il latte può essere lasciato riposare in caldaia sino ad un massimo di 12 ore	C08	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione Toma Piemontese <u>Semigrasso</u>	Il latte può essere lasciato riposare in caldaia fino ad un massimo di 24 ore	C09	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione (entrambe le tipologie)	Raggiungimento di una temperatura compresa tra i 32°C e i 38°C	C10	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione (entrambe le tipologie)	Raggiungimento di un pH non inferiore a 6	C11	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione (entrambe le tipologie)	Immissione del caglio di vitello o in alternativa un coagulante di origine non animale, la cui dose è in relazione alla temperatura ed acidità della massa	C12	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione (entrambe le tipologie)	Rimescolare e lasciar riposare per tutto il tempo di presa fino ad un massimo di 40 minuti	C13	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione (entrambe le tipologie)	Verifica consistenza della cagliata ottenuta, procedere ad una prima grossolana rottura, (spesso con rivoltamento dello strato più superficiale che si è raffreddato) Breve sosta che favorisce un primo massiccio spurgo del siero	C14	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione (entrambe le tipologie)	Ulteriore spinatura della massa (spesso accompagnata da un ulteriore riscaldamento che può portare alla temperatura di semicottura fino ad un massimo di 48°C)	C15	Art. 5

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>		PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 18 di 27	

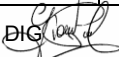
Caseificio	Tecniche di lavorazione Toma Piemontese <u>a latte intero</u>	Rottura della cagliata che si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un chicco di mais di consistenza elastica e ben spurgati. Lasciare poi riposare la massa per alcuni minuti.	C16	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione Toma Piemontese <u>Semigrasso</u>	Rottura della cagliata che si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un grano di riso di consistenza elastica e ben spurgati. Lasciare poi riposare la massa per alcuni minuti.	C17	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione (entrambe le tipologie)	Cagliata raccolta messa in fascere e/o stampi (è ammesso l'uso di tela), e dopo l'eventuale pressatura, viene lasciata sgrondare dal siero superfluo in ambienti idonei. NB. Al fine di evitare gli scarti di lavorazione e fatto salvo il rispetto delle specifiche relative a peso, altezza dello scalzo, colore e struttura della pasta, è ammessa, per il prodotto destinato esclusivamente alla cubettatura, grattugia e/o a lavorazioni di composti, elaborati o trasformati, la produzione di «Toma Piemontese» in forma diversa da quella cilindrica.	C18	Art. 2
Caseificio	Tecniche di lavorazione Toma Piemontese <u>a latte intero</u>	Sosta del prodotto che varia dalle 3 alle 24 ore, in questo periodo il formaggio subisce più rivoltamenti	C19	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione Toma Piemontese <u>Semigrasso</u>	Sosta del prodotto che varia dalle 3 alle 72 ore, in questo periodo il formaggio subisce più rivoltamenti	C20	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione (entrambe le tipologie)	Durante la fase di sosta del prodotto viene applicato il marchio di origine impresso a mezzo di appositi stampi su una delle facce.	C21	Art. 5

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>		PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 19 di 27	

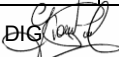
Caseificio	Marchiatura Toma Piemontese <u>a latte intero</u>	Marchiatura (di origine), impressa in fase di formatura, al centro di una faccia di ogni forma mediante l'impiego di appositi stampi imprimenti, riportanti il logo della DOP. Il marchio di origine è costituito da uno stampo su cui è riportato la testa di una vacca che "comprende" una T stilizzata; nel corpo centrale viene indicato il codice alfanumerico distintivo del produttore, indicato con una lettera maiuscola e un numero di due cifre.	C22	Art. 8
Caseificio	Marchiatura Toma Piemontese <u>Semigrasso</u>	Marchiatura (di origine), impressa in fase di formatura, al centro di una faccia di ogni forma mediante l'impiego di appositi stampi imprimenti, riportanti il logo della DOP, e la "S" Il marchio di origine è costituito da uno stampo su cui è riportato la testa di una vacca che "comprende" una T stilizzata; nel corpo centrale viene indicato il codice alfanumerico distintivo del produttore, indicato con una lettera maiuscola e un numero di due cifre. Sopra il logo e in posizione centrale deve comparire nell'apposita finestrella una S maiuscola.	C23	Art. 8
Caseificio	Tecniche di lavorazione (entrambe le tipologie)	Procedere alla salatura a secco tradizionalmente a mano, con sale grosso sparso alternativamente sulle due facce per non oltre 15 giorni, oppure in salamoia fino ad un massimo di 48 ore a seconda della dimensione delle forme.	C24	Art. 5
Caseificio	Identificazione e rintracciabilità	Il latte e il prodotto devono essere sempre identificati e rintracciabili in ogni fase e separati dal latte e prodotto non idoneo	C25	Art. 4
Stagionatore	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.3	D01	Art. 3
Stagionatore	Acquisto forme fresche idonee a Toma Piemontese DOP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela	D02	Art. 4
Stagionatore	Ambiente di stagionatura	Tradizionali grotte od in ambienti idonei con un'umidità dell'85% (più o meno 13%) e una temperatura positiva non superiore a 13°C. Durante questa fase i formaggi sono rivoltati più volte, talora lavando le forme con una soluzione di acqua e sale.	D03	Art. 5

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>		PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 20 di 27	

Stagionatore	Tempo di stagionatura minima	Durata minima di questo periodo è di 60 giorni per le forme di peso superiore a 5,2 kg. e di 15 giorni per le forme di peso inferiore.	D04	Art. 5
Stagionatore	Caratteristiche del prodotto Toma Piemontese <u>a latte intero</u>	Formaggio grasso a latte intero <u>Forma</u>: cilindrica o (se destinato a cubettatura, grattugiatura o altre trasformazioni) anche in forma diversa con facce piane o quasi piane; <u>Dimensioni</u>: diametro della faccia 15-35 cm (tranne nei casi di cui all'art.2), altezza dello scalzo che può essere leggermente convesso di 6-12 cm; <u>Peso</u>: da 1,8 a 9 kg; Le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura; <u>Colore della pasta</u>: colore bianco paglierino; <u>Struttura della pasta</u>: morbida, con occhiatura minuta e diffusa a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta; <u>Confezione esterna</u>: crosta elastica e liscia, dal colore paglierino dal chiaro al bruno rossiccio a seconda della stagionatura; <u>Sapore</u>: dolce e gradevole di aroma delicato; <u>Grasso sulla sostanza secca</u>: non inferiore al 40 per cento	D05	Art. 2
Stagionatore	Caratteristiche del prodotto Toma Piemontese <u>Semigrasso</u>	Formaggio grasso a latte intero o semigrasso <u>Forma</u>: cilindrica o (se destinato a cubettatura, grattugiatura o altre trasformazioni) anche in forma diversa con facce piane o quasi piane; <u>Dimensioni</u>: diametro della faccia 15-35 cm (tranne nei casi di cui all'art.2), altezza dello scalzo di 6-12 cm che può essere leggermente convesso; <u>Peso</u>: da 1,8 a 9 kg; Le dimensioni ed i pesi si riferiscono ai minimi di stagionatura; <u>Colore della pasta</u>: colore bianco paglierino; <u>Struttura della pasta</u>: elastica o semidura (con il progredire della stagionatura) ed occhiatura minuta a volte con una leggera erborinatura naturale vicino alla crosta; <u>Confezione esterna</u>: crosta poco elastica, di aspetto rustico di colore che va dal paglierino carico al bruno rossiccio a seconda della stagionatura; <u>Sapore</u>: intenso ed armonico di aroma fragrante che diviene più caratteristico con la stagionatura; <u>Grasso sulla sostanza secca</u>: non inferiore al 20 per cento	D06	Art. 2

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>		PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 21 di 27	

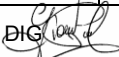
Stagionatore	Etichettatura e confezionamento Toma Piemontese <u>a latte intero</u>	Apposizione, nella fase che prelude la commercializzazione, del contrassegno cartaceo (di diametro da cm. 14 a cm. 27). Risultano così individuati la provenienza geografica e gli estremi della normativa con cui è riconosciuta la denominazione stessa a garanzia delle rispondenze alle specifiche prescrizioni. E' ammesso l'utilizzo di colla alimentare. Il logo del formaggio DOP Toma Piemontese è costituito da una vacca stilizzata di colore blu sulla quale compare la scritta Toma Piemontese in bianco e cerchiato da una fascia circolare riportante i colori della bandiera italiana. Pantone 280 U; 485 U; 347 U. Il contrassegno cartaceo riporta al centro il logo della Toma Piemontese DOP e nella corona circolare esterna di colore verde la scritta Toma Piemontese DOP.	D07	Art. 8
Stagionatore	Etichettatura e confezionamento Toma Piemontese <u>Semigrasso</u>	Apposizione, nella fase che prelude la commercializzazione, del contrassegno cartaceo (di diametro da cm. 14 a cm. 27). Risultano così individuati la provenienza geografica e gli estremi della normativa con cui è riconosciuta la denominazione stessa a garanzia delle rispondenze alle specifiche prescrizioni. E' ammesso l'utilizzo di colla alimentare. Il logo del formaggio DOP Toma Piemontese è costituito da una vacca stilizzata di colore blu sulla quale compare la scritta Toma Piemontese in bianco e cerchiato da una fascia circolare riportante i colori della bandiera italiana. Pantone 280 U; 485 U; 347 U. Il contrassegno cartaceo riporta al centro il logo della Toma Piemontese DOP e nella corona circolare esterna di colore verde la scritta Toma Piemontese DOP, deve comparire anche la parola Semigrasso	D08	Art. 8
Stagionatore	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal prodotto non idoneo	D13	Art. 4
Stagionatore	Autocontrollo	Predisposizione, registrazione e attuazione del piano di autocontrollo	D14	PdC §8

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 22 di 27

Porzionatore	Ubicazione	Le operazioni di porzionamento e preimballatura possono essere effettuate anche al di fuori dell'area geografica di produzione e stagionatura	E01	Art. 8
Porzionatore	Acquisto forme	Solo da soggetti iscritti al circuito	E02	Art. 4
Porzionatore	Etichettatura e confezionamento	Il medesimo logo deve essere riprodotto sul prodotto porzionato/preimballato. Può essere riprodotto in bianco/nero.	E03	Art. 8
Porzionatore	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal prodotto non idoneo	E04	Art. 4

Tab.2. Comunicazione periodiche operatori

OPERATORE DELLA FILIERA	Codice Comunicaz.	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
ALLEVATORE	AC 01	<i>Dichiar. latte prodotto (**)</i>	Una volta all'anno (entro il 31 gennaio)
RACCOGLITORE LATTE	BC01	<i>Elenco fornitori (anche desumibile attraverso la comunicazione mensile del latte acquistato)</i>	Una volta all'anno (entro il 31 gennaio) salvo aggiornamenti
	BC02	<i>Dichiarazione quantità latte acquistato/conferito diviso per fornitore</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	BC03	<i>Dichiarazione quantità latte venduto/conferito diviso per cliente</i>	
PRODUTTORE FORMAGGIO (CASEIFICIO)	CC01	<i>Elenco fornitori</i>	Una volta all'anno (entro il 31 gennaio) salvo aggiornamenti
	CC02	<i>Dichiar. latte a DO lavorato</i>	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	CC03	<i>Dichiar. Prodotto ottenuto (Forme e Kg)</i>	
	CC04	<i>Dichiar. prodotto fresco venduto diviso per stagionatore (Forme e Kg)</i>	

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 23 di 27

CASEIFICIO CON STAGIONATURA E STAGIONATORE	DC01	<i>Elenco fornitori (anche desumibile attraverso la comunicazione mensile del prodotto acquistato)</i>	Una volta all'anno (entro il 31 gennaio) salvo aggiornamenti
	DC02	<i>Dichiar. Prodotto fresco acquistato diviso per fornitore (Forme e Kg)</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
	DC03	<i>Dichiar. prodotto stagionato commercializzato (Forme e Kg)</i>	
PORZIONATORE	EC01	<i>Elenco fornitori (anche desumibile attraverso la comunicazione mensile del prodotto acquistato)</i>	Una volta all'anno (entro il 31 gennaio) salvo aggiornamenti
	EC02	<i>Dichiar. Prodotto acquistato (Forme Kg) diviso per fornitore</i>	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
	EC03	<i>Dichiar. prodotto porzionato commercializzato (Kg)</i>	

(**) Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso il raccoglitore/caseificio di riferimento

Tab.3. Frequenza delle visite

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
ALLEVATORE	33%+2%(**)
RACCOGLITORE LATTE	33%+ 2%(**)
PRODUTTORE/CASEIFICIO	100%
STAGIONATORE	100%
PORZIONATORE	100%

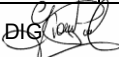
(*) il 33% corrisponde ad una vista ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una vista ispettiva all'anno.

(**) il 2 % interesserà soggetti già sottoposti a verifica negli anni precedenti.

Il numero delle visite ispettive annuali a carico dei caseifici, stagionatori e porzionatori sarà, opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi secondo la seguente tabella:

Tab. 3.1

OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	VISITE ISPETTIVE/ANNO
CASEIFICIO	fino a 5.000 Q.li	1
	Da 5.001 a 10.000 Q.li	2
	oltre 10.001 Q.li	3
STAGIONATORE	fino a 5.000 Q.li	1
	Da 5.001 a 10.000 Q.li	2
	oltre 10.001 Q.li	3
PORZIONATORE	fino a 500 Q.li	1
	Da 501 a 1.000 Q.li	2
	Oltre 1.001 Q.li	3

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 24 di 27

Tab. 4a Frequenza autocontrollo per la verifica delle caratteristiche chimiche, fisiche e organolettiche

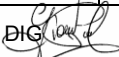
Operatore della filiera	Specifiche tecniche	Frequenza
CASEIFICIO CON STAGIONATURA O STAGIONATORE	Caratteristiche fisiche (Forma, facce, peso, diametro, scalzo, crosta)	Ogni lotto
	Caratteristiche organolettiche (pasta, sapore)	Ogni 5.000 forme e almeno 1 ogni mese
	Caratteristiche Chimiche (grasso sul secco)	Ogni 50.000 forme e almeno 1 ogni anno

Tab. 4b Frequenza controlli analitici (Certificazione a campione)

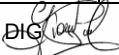
OPERATORE DELLA FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	CAMPIONI/ANNO
CASEIFICIO CON STAGIONATURA O STAGIONATORE	fino a 5.000 Q.li	1
	Da 5.001 a 10.000 Q.li	2 (uno a semestre)
	oltre 10.001 Q.li	3 (uno a quadrimestre)

Tab. 5 Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti

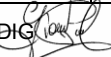
Fase del processo (operatore)	ID	Categoria requisito adempimento	Codice req.	NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC	Azione OdC
Allevatore	01	Alpeggio stanziali: Conduzione dei capi in alpeggi sotto i 900 m s.l.m.	A02	G	Esclusione del latte dal circuito della Toma P.se d'Alpeggio (il latte può comunque essere venduto nel circuito del Toma P.se DOP generico)	MCR
Allevatore	02	Alpeggio: Latte venduto come idoneo all'alpeggio al di fuori del periodo consentito	A03	G	Esclusione del latte dal circuito della Toma P.se d'Alpeggio (il latte può comunque essere venduto nel circuito del Toma P.se DOP generico)	MCR
Allevatore	03	Mungitura di animali non appartenenti alle specie consentite	A04	G	Esclusione del latte dal circuito della Toma Piemontese	MRC
Allevatore	04	Alimentazione Capi non in alpeggio non conforme	A05	G	Esclusione del latte dal circuito della Toma Piemontese	MRC

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>		PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 25 di 27	

Allevatore	05	Alimentazione Capi in <u>alpeggio</u> non conforme	A06	G	Esclusione del latte dal circuito della Toma Piemontese	MCR
Allevatore	06	Mungiture: inferiore di una	A07	G	Esclusione del latte dal circuito della Toma Piemontese	MRC
Ritiro/raccolta latte (Trasportatore/ centro raccolta/caseificio)	07	Modalità trasporto/ stoccaggio Latte non conforme	B01 B02	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DO	MRC
Trasformatore latte (Caseificio)	08	Acquisizione di latte da operatore non riconosciuto	C02	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DO	MRC
Trasformatore latte (Caseificio)	09	Produzione di Toma P.se d'Alpeggio con latte non conforme all'alpeggio	C03 C04	G	Esclusione del prodotto dal circuito del Toma P.se d'Alpeggio (il prodotto può comunque essere venduto nel circuito del Toma P.se DOP generico)	MCR
Trasformatore latte (Caseificio)	10	Tipologia di latte utilizzato non conforme al disciplinare	C05 C06	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DO	MRC
Trasformatore latte (Caseificio)	11	Tecniche di lavorazione del prodotto non conformi	C08 C09 C10 C11 C12 C13 C14 C15 C16 C17 C18 C19 C20 C21 C22	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DO	MRC
Trasformatore latte (Caseificio)	12	Marchiatura non conforme	C23 C24	G	Esclusione del prodotto dal circuito DO	MRC
Stagionatore	13	Acquisto forme da soggetti non iscritti al circuito	D02	G	Esclusione del prodotto dal circuito DO	MRC
Stagionatore	14	Ambiente di stagionatura non conforme	D03	G	Esclusione del prodotto dal circuito DO	MRC

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>		PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 26 di 27	

Stagionatore	15	Tempo di stagionatura minima non rispettato	D04	G	Esclusione del prodotto dal circuito DO	MRC
Stagionatore	16	Caratteristiche fisiche, chimiche organolettiche del prodotto non conformi	D05 D06	G	Esclusione del prodotto dal circuito DO	MRC
Stagionatore	17	Etichettatura e confezionamento non conforme ma non ancora utilizzati sul prodotto finito	D07 D08	L	Eliminazione delle etichette non conformi e trasmissione ad INOQ delle etichette conformi	Verifica etichette trasmesse
Stagionatore	18	Etichettatura e confezionamento non conforme già utilizzati sul prodotto finito	D07 D08	G	- Eliminazione delle etichette non conformi, - Utilizzo di etichette conformi, rietichettatura del prodotto in giacenza	MCR
Stagionatore	19	Procedure di autocontrollo incomplete o imprecise o parzialmente applicate	D14	L	- Richiesta adeguamento procedure di autocontrollo	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo
Stagionatore	20	Procedure di autocontrollo assenti o non applicate	D14	G	- Esclusione del latte/prodotto e richiesta adeguamento procedure di autocontrollo	MCR per verifica implementazione delle procedure di autocontrollo
Porzionatore	21	Acquisto forme da soggetti non iscritti al circuito	E02	G	Esclusione del prodotto dal circuito DO	MRC
Porzionatore	22	Etichettatura e confezionamento non conforme ma non ancora utilizzati sul prodotto finito	E03	L	Eliminazione delle etichette non conformi e trasmissione ad INOQ delle etichette conformi	Verifica etichette trasmesse

	PIANO DI CONTROLLO DEL FORMAGGIO <i>"Toma Piemontese DOP"</i>	PC01 Rev. 4
Approvato da: 	Data: 30/05/2025	Pagina 27 di 27

Porzionatore		23	Etichettatura e confezionamento non conforme già utilizzati sul prodotto finito	E03	G	- Eliminazione delle etichette non conformi, - Utilizzo di etichette conformi, rietichettatura del prodotto in giacenza	MCR
TUTTE LE FASI	Allevamento	24	Perdita di identificazione e rintracciabilità	A05 B03 C23 D13 E04	G	Esclusione del latte e/o del prodotto dal circuito DO	MRC
	Raccoglitore	25					
	Caseificio	26					
	Stagionatore	27					
	Porzionatore	28					
TUTTE LE FASI	Allevamento	29	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al riconoscimento	<i>Punto 5 del piano</i>	L	Eventuale richiesta integrativa di documentazione	Verifica della documentazione inviata
	Raccoglitore	30					
	Caseificio	31					
	Stagionatore	32					
	Porzionatore	33					
TUTTE LE FASI	Allevamento	34	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al riconoscimento	<i>Punto 5 del piano</i>	G (*)	Eventuale richiesta integrativa di documentazione	Verifica della documentazione inviata
	Raccoglitore	35					
	Caseificio	36					
	Stagionatore	37					
	Porzionatore	38					
TUTTE LE FASI	Allevamento	39	Comunicazioni periodiche	AC BC CC DC EC	L	Richiesta all'operatore di trasmissione delle informazioni periodiche	Verifica della documentazione inviata
	Raccoglitore	40					
	Caseificio	41					
	Stagionatore	42					
	Porzionatore	43					
TUTTE LE FASI	Allevamento	44	Aggiornamento, gestione della documentazione (registri, schede di lavorazione, elenchi, ecc.) imprecisa senza perdita di tracciabilità	AC-A06 BC-B03 CC-C23 DC-D13 EC-04	L	Richiesta di aggiornamento della documentazione	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore
	Raccoglitore	45					
	Caseificio	46					
	Stagionatore	47					
	Porzionatore	48					

(*) Nell'ipotesi in cui le modifiche non siano conformi al disciplinare di produzione. In tal caso si procede all'esclusione del prodotto dal circuito a DO.