

	<p align="center"><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 1 di 21

Appendice A

Piano di Controllo

Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

RAGUSANO

REV.	DATA	DESCRIZIONE REV.	EMESSO	REVISIONATO	APPROVATO
	16.11.17				
1	06.12.18				

	<p style="text-align: center;"><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18
	APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI	pagina 2 di 21

Appendice A - Schema documentale

La presente appendice illustra sinteticamente lo schema degli elementi del sistema documentale necessari ai fini della DOP Ragusano. Tale schema comprende sia la documentazione di carattere descrittivo e prescrittivo (quali elenchi e procedure), sia la documentazione di registrazione necessaria a fornire le evidenze di conformità per il processo ed il prodotto.

1 - Documenti e procedure tecniche della singola azienda da predisporre, applicare, mantenere aggiornati e trasmettere all'APD unitamente alla domanda o in seguito a variazioni.

2 - Documenti di registrazione della qualità da predisporre e mantenere presso le aziende.

I documenti di registrazione della qualità devono essere conservati per un periodo minimo di anni 3, salvo eventuali diverse disposizioni derivanti dall'applicazione della legislazione vigente.

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 3 di 21

MOD. 1

Domanda di adesione al sistema dei controlli di conformità e richiesta di iscrizione all'Albo

PRODUTTORI DI LATTE

Il sottoscritto _____ legale rappresentante dell'azienda _____ Cod. Az. _____

avente sede legale in via / C.da _____ n. ____ del comune di _____ ()

C.A.P. _____ e sito produttivo¹ in via / C.da _____ n. ____ del comune di _____

() C.A.P. _____ chiede di aderire al sistema di controllo e certificazione per la DOP Ragusano.

A tal fine dichiara sotto la propria responsabilità:

Partita IVA o Codice Fiscale _____ Registrazione allevamento (codice ASP) _____

Telefono _____ Fax _____ Indirizzo e-mail PEC _____

Nome e funzione responsabile rapporti con APD² _____

Stima quantitativi annuali latte prodotto _____³

CHIEDE

di essere **iscritto** all'**Albo: PRODUTTORI DI LATTE** per la campagna in corso e di aderire ai controlli dell'Autorità Pubblica Designata (APD) del CoRFiLaC (Consorzio di Ricerca sulla Filiera lattiero-casearia).

DICHIARA

- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione del Ragusano DOP;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli di conformità del Ragusano DOP approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo di conformità della denominazione in oggetto approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni in materia;
- di autorizzare l'APD 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 PdC del Ragusano DOP;
- di assumersi ogni responsabilità conseguente ad inadempienze nella conduzione delle attività di produzione relative alla denominazione in oggetto così come gli obblighi che ne derivano;
- di autorizzare l'APD all'impiego, per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli, dei dati aziendali (autorizzazione ai sensi della legge 196/2003) ed alla diffusione degli stessi forniti nel contesto di materiale divulgativo finalizzato a promuovere la conoscenza della DOP e l'attività dell'Ente di certificazione e di diffondere informazioni sul Ragusano DOP tra i soggetti con i quali l'Ente intrattiene rapporti utili per il raggiungimento degli scopi statuari: **SI** **NO** (barrare l'opzione scelta)

L'Operatore si impegna a comunicare all'APD, entro 30 giorni, tutte le variazioni dei dati riportati nella presente richiesta.

DATA.....

Firma.....

¹ Se diverso da sede legale

² Se diverso dal legale rappresentante

³ Riportare anche relativa unità di misura (es. ton o HL)

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 6 di 21</p>

MOD. 2

Domanda di adesione al sistema dei controlli di conformità e richiesta di iscrizione all'Albo

CASEIFICATORI e/o STAGIONATORI

L'azienda.....
(Ragione Sociale)

Sita in via/C.da.....(Comune).....

tel..... fax..... e-mail pec.....

n. di iscrizione CIAA.....
a nome di.....C. F./P. IVA.....
(Cognome e Nome)

CHIEDE

di essere **iscritto** all'Albo: **CASEIFICATORI** **STAGIONATORI**

per la campagna in corso e di aderire ai controlli dell'Autorità Pubblica Designata (APD) del CoRFiLaC (Consorzio di Ricerca sulla Filiera lattiero-casearia).

DICHIARA

- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione del Ragusano DOP;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli di conformità del Ragusano DOP approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo di conformità della denominazione in oggetto approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni in materia;
- di autorizzare l'APD 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 PdC del Ragusano DOP;
- di assumersi ogni responsabilità conseguente ad inadempienze nella conduzione delle attività di produzione relative alla denominazione in oggetto così come gli obblighi che ne derivano;
- di autorizzare l'APD all'impiego, per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli, dei dati aziendali (autorizzazione ai sensi della legge 196/2003) ed alla diffusione degli stessi forniti nel contesto di materiale divulgativo finalizzato a promuovere la conoscenza della DOP e l'attività dell'Ente di certificazione e di diffondere informazioni sul Ragusano DOP tra i soggetti con i quali l'Ente intrattiene rapporti utili per il raggiungimento degli scopi statutari;

SI

NO

(barrare l'opzione scelta)

ALLEGA

CASEIFICATORI		STAGIONATORI	
Certificato iscrizione CCIAA.	<input type="checkbox"/>	Certificato iscrizione CCIAA.	<input type="checkbox"/>
Autorizzazione sanitaria.	<input type="checkbox"/>	Autorizzazione sanitaria.	<input type="checkbox"/>
Planimetria dello stabilimento.	<input type="checkbox"/>	Planimetria stabilimento.	<input type="checkbox"/>
Fac-simile schede di registrazione, se diverse da quelle degli allegati del PdC.	<input type="checkbox"/>	Fac-simile schede di registrazione, se diverse da quelle degli allegati del PdC.	<input type="checkbox"/>
Elenco dei produttori latte, fornitori di latte da destinare alla produzione di Ragusano.	<input type="checkbox"/>	Elenco dei caseificatori, fornitori di Ragusano da stagionare.	<input type="checkbox"/>

L'Operatore si impegna a comunicare all'APD, entro 30 giorni, tutte le variazioni dei dati riportati nella presente richiesta.

DATA.....

Firma.....

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 11 di 21

MOD. 5

Dichiarazione di separazione delle linee produttive prodotto DOP/prodotto similare generico

L'azienda.....

...

(Ragione Sociale)

cod. Albo DOP

Sita in

via/C.da.....(Comune).....

DICHIARA

di essere a conoscenza che la produzione di formaggio Ragusano DOP e di formaggio generico deve essere mantenuta separata temporalmente o spazialmente.

DICHIARA

Pertanto di:

- non produrre/stagionare/confezionare formaggio generico similare alla DOP Ragusano
- produrre/stagionare/confezionare formaggio generico similare alla DOP Ragusano e di adottare il criterio della:
 - o separazione spaziale in quanto l'impianto, i locali, la linea di produzione della DOP Ragusano sono nettamente distinti, separati e identificati rispetto agli altri destinati alla produzione di formaggio generico similare.
 - o separazione temporale in quanto la produzione/stagionatura del formaggio Ragusano DOP avviene

nei seguenti giorni:

e nei seguenti orari:

Così come attestato dalle schede di lotto munite di date, orari e firma del responsabile che sono messe a disposizione per le verifiche del caso.

Dichiara inoltre di comunicare ogni variazione non oltre le 24 ore dall'evento.

DATA

Firma.....

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 12 di 21

MOD. 6

QUESTIONARIO PER VISITA ISPETTIVA

CODICE AZIENDA						
ISCRIZIONE ALBO	SI	NO	Prod latte	Caseif	Stag	N°
DATA VISITA						
TECNICI ISPETTORI						
PRESENTI I SIGNORI						

FINALITA' DELLA VISITA ISPETTIVA

Visita in fase di avvio

Visita in fase di sorveglianza

SEZIONE 1 - DATI IDENTIFICATIVI

AZIENDA	Ragione sociale
INDIRIZZO	
CAP	CITTA'
Codice Fiscale	Partita IVA
TELEFONO	FAX
Resp. contatti con il Consorzio	

Da compilare solo durante la prima visita ispettiva.

SEZIONE 2 - DOCUMENTAZIONE ESAMINATA

REGISTRO	NOTE
Registro Documento di Stalla/Produzione latte	
Registro scheda tecnologica di produzione	
Registro produzione formaggi	
Registro stagionatura formaggi	
Scheda rilevazione T magazzino di stagionatura	
Verifica consegna/ritiro Fascere N° Marchi caseina N° dal al	

SEZIONE 3 - PRELIEVI PER ANALISI

ANALISI DA EFFETTUARE	Lotto/i N°
-----------------------	------------------

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 13 di 21

SEZIONE 4 - REQUISITI PRIMA VERIFICA DI FILIERA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Ubicazione delle stalle nella zona di produzione (Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, S. Croce Cam., Scicli, Vittoria, Noto, Palazzolo A. e Rosolini)			
Ubicazione dei caseificatori e stagionatori nella zona di produzione (vedi sopra)			
Ubicazione degli stagionatori nella zona di produzione (vedi sopra)			
Presentazione Dichiarazione tecnologica adottata nel rispetto del Disciplinare dal produttore			

SEZIONE 5 - PRODUZIONE DEL LATTE

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Vacche alimentate prevalentemente con essenze foraggere spontanee ed erbai dell'altopiano Ibleo, eventualmente affienati.			
Identificazione e rintracciabilità del latte			

SEZIONE 6 - TRASFORMAZIONE PRESSO IL CASEIFICATORE

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Impiego di latte vaccino intero crudo da una o più mungiture con esaltazione dello sviluppo della microflora casearia spontanea autoctona del latte.			
Coagulazione presamica con caglio in pasta di agnello o capretto a temperatura 34°C, con oscillazione in più o in meno non superiore a 3°C, sviluppo microflora casearia spontanea per garantire un tempo di coagulazione di 60-80'. Divieto utilizzo sieroinnesti con colture alloctone.			
Rottura cagliata con 1° cottura (aggiunta acqua T = 80 ± 5°C)			
2° cottura (aggiunta acqua o scotta a T ≅ 80°C) e riposo per circa 85 minuti			
Maturazione della pasta per 20 h (T ambiente)			
Filatura della pasta tagliata a fette dopo trattamento con acqua a T ≅ 80°C per circa 8'			
Formatura in forma sferica con superficie esterna esente da smagliature e saldata a un polo; successivo modellamento in forma parallelepipedica a sezione quadrata			
Identificazione			

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 14 di 21

SEZIONE 7 – SALATURA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Salatura in salamoia			

SEZIONE 8 - STAGIONATURA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Temperatura locali tra 14-16°C			
Identificazione con numero produttore			

SEZIONE 9 - AFFUMICATURA (facoltativa)

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Effettuata solo con procedimenti naturali e tradizionali Denominazione di Origine seguita dalla dicitura “affumicata”			

SEZIONE 10 - CAPPATURA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Cappatura con olio di oliva per i formaggi destinati ad una prolungata stagionatura			

SEZIONE 11 - PRODOTTO FINITO

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
<u>Forma</u> : parallelepipedica, a sezione quadrata, angoli smussati. E' possibile riscontrare sulla superficie delle leggere insenature dovute al passaggio delle funi di sostegno utilizzate nel processo di stagionatura.			
<u>Dimensioni</u> : lati sezione quadrata 15 - 18 cm, lunghezza 43 - 53 cm.			
<u>Peso</u> : da 10 a 16 kg.			
<u>Crosta</u> : liscia, sottile, compatta, colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura per i formaggi da grattugia. Spessore massimo: 4 mm. Può essere cappata con olio di oliva.			
<u>Pasta</u> : struttura compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura; colore bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso.			
<u>Grasso/ss</u> : ≥ 40% per formaggi destinati al consumo da tavola; ≥ 38% per formaggi con stagionatura > 6 mesi.			
<u>Umidità massima</u> : 40%			
<u>NaCl/ss</u> : massimo 6%			
<u>Sapore</u> : decisamente gradevole, dolce, delicato, poco			

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18
	APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI	pagina 16 di 21

MOD. 7

N°

VERBALE PER VISITA ISPETTIVA

In data/...../..... i Tecnici Ispettori..... e

.....

si sono recati presso l'azienda

sita in C.da

N° Albo per:

- Visita: di avvio / ispettiva BdV / sorveglianza
- Consegna / ritiro registri
- Verifica fascere N°
- Verifica matrici dal N°al N°
- Campionamento lotto
- Verifica marchiatura lotto/i
- Rilievi tecnologici di produzione
- Altro

.....

COMMENTI / NOTE

.....

.....

.....

.....

I TECNICI ISPETTORI

IL RESPONSABILE DELL'AZIENDA

NOTE PER IL COMITATO DI CERTIFICAZIONE

La Visita Ispettiva odierna **non consente** / **consente** di rilevare tutti gli elementi per la valutazione del grado di conformità.

	Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 17 di 21

MOD. 8

Domanda di Rinnovo al sistema dei controlli di conformità

L'azienda.....
(Ragione Sociale)

cod. Albo DOP.....

Sita in
via/C.da.....(Comune).....

C. F./P. IVA.....

CHIEDE

di **rinnovare** l'iscrizione all'**Albo**: **Produttore Latte** **Caseificatori** **Stagionatori**
per l'annata casearia in corso.

DICHIARA

- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione del Ragusano DOP;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli di conformità del Ragusano DOP approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo di conformità della denominazione in oggetto approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari, forestali e del turismo;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni in materia;
- di autorizzare l'APD 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 PdC del Ragusano DOP;
- di assumersi ogni responsabilità conseguente ad inadempienze nella conduzione delle attività di produzione relative alla denominazione in oggetto così come gli obblighi che ne derivano;
- di autorizzare l'APD all'impiego, per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli, dei dati aziendali (autorizzazione ai sensi della legge 196/2003) ed alla diffusione degli stessi forniti nel contesto di materiale divulgativo finalizzato a promuovere la conoscenza della DOP e l'attività dell'Ente di certificazione e di diffondere informazioni sul Ragusano DOP tra i soggetti con i quali l'Ente intrattiene rapporti utili per il raggiungimento degli scopi statutari:

SI

NO

(barrare l'opzione scelta)

Nel caso di conferimento:

Latte: Caseificatore _____ / Codice _____

Formaggio: Stagionatore _____ / Codice _____

ALLEGA

Documentazione solo nel caso in cui sono sopravvenute variazioni di titolarità, di anagrafica, strutturali o altro.
L'Operatore si impegna a comunicare all'APD, entro 30 giorni, tutte le variazioni dei dati riportati nella presente richiesta.

Data.....

Firma.....

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusana</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 18 di 21</p>

MOD. 9

Rev. 1, Emiss. 17/01/2017 Rev. 1, Emiss. 17/01/2017

RAPPORTO DI CONFORMITA' N.

ORGANISMO DI CONTROLLO COD. ISTAT 031

Formaggio a denominazione di Origine Protetta - RAGUSANO

Emesso il
Pag. 1 di 1

Produttore:

Cod. Albo:

Stagionatore:

Cod. Albo:

Lotto:

Campionamento

Data:

Tecnici incaricati:

Serie numerica matrici		Data di produzione	
dal n°	al n°	dal	al

I risultati delle analisi chimico-fisiche del campione, effettuate presso il Laboratorio di Prova del Consorzio di Ricerca Filiera Lattiero Casearia accreditato ACCREDIA con N° 0316, sono pari a:

Parametro determinato	Risultato	Incertezza estesa	Limiti di riferimento (D.Lvo 2 maggio 1995)
Umidità:		± 0.30%	max 40%
Grasso:		± 0.8%	min 40%
Sale:		± 0.12%	max 6%

I valori di sale e grasso indicati in questo rapporto sono riferiti alla sostanza secca.

Il campione è stato giudicato idoneo ai sensi dell'art. 3 punto i del D.Lvo 2 maggio 1995 "sapore: decisamente gradevole, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante ed al saporito, a stagionatura avanzata nei formaggi da grattugia. Il formaggio presenta un aroma gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione".

In base ai risultati sopra riportati, il lotto semistagionato del produttore di formaggio Ragusano DOP iscritto all'albo con N° viene dichiarato conforme a quanto previsto dal Disciplinare di produzione del formaggio Ragusano DOP (D.Lvo 2 maggio 1995).

Nota: La regola di decisione adottata nell'interpretazione dei dati analitici è quella di sottrarre l'incertezza ai valori di umidità e sale e di sommare l'incertezza al valore del grasso.

I tecnici Ispettori _____

Firma per approvazione
Resp.le Ufficio di Certificazione

 <p>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 19 di 21</p>

MOD. 10

VERBALE PRELIEVO CAMPIONI

Data prelievo _____ n. verbale _____

Cod. azienda _____

Cod. stagionatore _____

Tecnici Ispettori _____

Tipologia formaggio: semi stagionato stagionato

<p>Prelievo Lotto N°</p>	<p>Aliquote</p>	<p>N° Campione panel</p>	<p>N° I.D. Laboratorio</p>
<p>_____ / _____ dal n° _____ al n° _____</p>	<p>1/5-2/5-3/5-4/5-5/5 [] [] [] [] []</p>		
<p>Totale Forme _____ N° Forme campionate _____</p>			
<p>_____ / _____ dal n° _____ al n° _____</p>	<p>1/5-2/5-3/5-4/5-5/5 [] [] [] [] []</p>		
<p>Totale Forme _____ N° Forme campionate _____</p>			
<p>_____ / _____ dal n° _____ al n° _____</p>	<p>1/5-2/5-3/5-4/5-5/5 [] [] [] [] []</p>		
<p>Totale Forme _____ N° Forme campionate _____</p>			
<p>_____ / _____ dal n° _____ al n° _____</p>	<p>1/5-2/5-3/5-4/5-5/5 [] [] [] [] []</p>		
<p>Totale Forme _____ N° Forme campionate _____</p>			
<p>_____ / _____ dal n° _____ al n° _____</p>	<p>1/5-2/5-3/5-4/5-5/5 [] [] [] [] []</p>		
<p>Totale Forme _____ N° Forme campionate _____</p>			

Osservazioni/Note: _____

Firma Tecnici Ispettori

Firma legale rappresentante azienda

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 20 di 21</p>

MOD. 11

RAPPORTO DI NON CONFORMITA' N°

NON CONFORMITA' LIEVE [] GRAVE []	
DATI IDENTIFICATIVI	
AZIENDA (Ragione sociale)	CODICE
RILEVAZIONE	
Reclamo N°	Processo e tecnologie adottate
Visita ispettiva N°	Analisi del prodotto
	Gestione documentazione
	altro.....
Descrizione	
Trattamento	Responsabile
	Tempi di attuazione 30 gg
Modulo AC n° SI [] NO []	
DATA	Firma Tecnici Ispettori
VERIFICA	
Data	Firma Tecnici Ispettori
	Firma operatore
<p>NOTA: Se entro 15 gg dalla data del presente rapporto, redatto nel corso della VI, l'azienda non riceve dalla direzione del CoRFiLaC la notifica di eventuali rettifiche, il presente rapporto si intende approvato definitivamente ed il giudizio espresso s'intende confermato dall'APD.</p>	

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa</p>	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 21 di 21</p>

MOD. 12

AZIONI CORRETTIVE N°

<p>PROBLEMA GENERATO DA</p>	
<p>reclamo N° V.I. N° NC N°</p>	<p>Processo e tecnologie adottate Analisi del prodotto Gestione documentazione altro.....</p>
<p>AZIONI CORRETTIVA</p>	
<p>Descrizione</p>	
<p>Responsabilità</p>	<p>Tempi 30gg</p>
<p>Data</p>	<p>Firma Tecnici Ispettori</p>
<p>Firma per approvazione</p>	
<p>Distribuzione</p>	
<p>VERIFICA</p>	
<p>Azioni attuate in data:</p>	<p>L'AC è risultata efficace? SI NO</p>
<p>Data</p>	<p>Firma Tecnici Ispettori</p>
	<p>Firma operatore</p>

	<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 1 Emiss. 06.12.18</p>
	<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 22 di 21</p>