



Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana

Rev. 2

Data 08.03.19

**PROGETTO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**

Rif.: Progetto di Linee guida Marchio Collettivo QS garantito dalla
Regione Siciliana

Pagina 1 di 12



	Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Rev. 2
	PROGETTO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” Rif.:Progetto di Linee guida Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana	Data 08.03.19

SOMMARIO

LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI

<i>Requisiti specifici</i>	3
<i>Campo di applicazione</i>	3
<i>Ambiti di intervento e principi specifici</i>	3
<i>Riferimenti Normativi</i>	4
<i>Termini e definizioni</i>	5
<i>Griglia di comparazione</i>	6

PRODUZIONE PRIMARIA

<i>1.La scelta degli animali</i>	7
<i>2.Individuazione e separazione degli animali</i>	7
<i>3.Strutture e impianti</i>	7
<i>4.Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento</i>	7
<i>5.Tecniche di alimentazione</i>	8
<i>6.Trattamenti farmacologici</i>	8
<i>7.Mungitura e conservazione</i>	9
<i>8.Tracciabilità (allevamento)</i>	9
<i>9.Autocontrollo dell'azienda di allevamento</i>	9
<i>10.Requisiti del latte crudo</i>	10

PRODUZIONE POST-PRIMARIA

<i>11.Trasporto del latte crudo</i>	10
<i>12.Materie prime</i>	10
<i>13.Tracciabilità (trasformazione)</i>	11
<i>14.Autocontrollo dell'impresa di trasformazione</i>	11
<i>15.Etichettatura del prodotto</i>	11
<i>Allegato 1 – Scheda-prodotto</i>	11
<i>16.Sistema di controllo</i>	12

	Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Rev. 2
	PROGETTO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” Rif.:Progetto di Linee guida Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana	Data 08.03.19

LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI

Requisiti specifici

Le aziende di allevamento che aderiscono al presente progetto di disciplinare devono essere registrate presso le ASP Aziende Sanitarie Provinciali secondo il Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i.

I trattamenti termici e le attività di trasformazione, aventi per oggetto il latte crudo ovino e caprino ottenuto in conformità al presente progetto di disciplinare, devono avvenire presso stabilimenti di trasformazione registrati ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i e/o riconosciuti ai sensi del Reg. (CE) n. 853/2004.

Campo di applicazione

Il presente progetto di disciplinare di produzione si applica a tutte le fasi di allevamento, mungitura compresa, di ovini e caprini in lattazione, per la produzione di latte crudo.

Per la definizione si fa riferimento al Reg.(CE) 178/2002 e s.m.i. e al Reg. 852/2004 e s.m.i.

Include, inoltre, alcuni requisiti e specifiche riguardanti la successiva trasformazione del latte crudo in prodotti derivati del latte.

Il latte crudo ottenuto in conformità al presente progetto di disciplinare e certificato (di seguito: latte crudo QS) può essere destinato alla produzione dei seguenti prodotti:

- latte alimentare;
- prodotti lattiero-caseari;
- gelati.

Tra i prodotti lattiero-caseari vanno citati a titolo esemplificativo e non esaustivo: burro, creme di latte, mascarpone, panna, ricotta, latticini, formaggi a diverso grado di stagionatura, yogurt, latticini fermentati, ecc.

Ambiti di intervento e principi specifici

La specificità del latte crudo ovino e caprino e dei prodotti derivati, ottenuti applicando il presente progetto di disciplinare, è data dai seguenti fattori:

- controllo e tracciabilità del processo produttivo;
- attenzione al benessere animale, mediante l'allevamento degli animali allo stato brado o semi-brado, l'applicazione di idonee condizioni di stabulazione e l'impiego di integrazioni alimentari conformi ai fabbisogni nutrizionali;
- uso, nei prodotti derivati del latte, di materie prime certificate QS.

Particolare attenzione è riservata al controllo di alcuni contaminanti negli alimenti zootecnici e nel latte (es. micotossine).

	Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Rev. 2
	PROGETTO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” Rif.:Progetto di Linee guida Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana	Data 08.03.19
		Pagina 4 di 12

Riferimenti Normativi

Regole tecniche relative a “Regolamento d’uso del Marchio collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana” e “Procedura di utilizzo logo”	Decreto del Dirigente Generale n. 3326 del 7/11/2017 GURS n. 51 Parte I del 24/11/2017
Progetto di Linee guida per la redazione dei disciplinari di produzione per i prodotti a Marchio Collettivo Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Notificato alla Commissione Europea, tramite il MISE, con nota prot. n. 16493 del 05/04/2018.
UNI EN ISO 22005:2008	Rintracciabilità nelle filiere agroalimentari - Principi generali e requisiti di base per progettazione di sistemi e attuazione.
Reg. (CE) n. 178/2002 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio	Stabilisce principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l’Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.
Reg. (CE) n. 852/2004 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio	Igiene dei prodotti alimentari
Reg. (CE) n. 853/2004 e s.m.i. del Parlamento Europeo e del Consiglio	Norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
Reg. (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio	Fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

	Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Rev. 2
	PROGETTO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” Rif.:Progetto di Linee guida Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana	Data 08.03.19

Termini e definizioni

Sistema Qualità: la struttura organizzativa, le procedure, i processi e le risorse necessari ad attuare la gestione per la qualità.

Processo: insieme di risorse e di attività tra loro interconnesse che trasformano degli elementi in ingresso in elementi in uscita.

Documento: ogni supporto di informazioni, assieme alle informazioni che esso contiene.

Stato brado o semi-brado: Nell'allevamento allo stato brado gli animali vivono all'aperto e la loro maggiore fonte alimentare è rappresentata dal pascolo, che è praticato per tutto l'anno con l'eventuale integrazione di fieno e mangimi concentrati durante la stagione invernale. Nell'allevamento semi-brado il pascolo viene praticato per una parte dell'anno (di solito 7-8 mesi) e nei mesi restanti gli animali vivono nei ricoveri, dove vengono alimentati con fieno e mangimi concentrati.

Commercializzazione: la detenzione, il deposito e l'esposizione di latte ai fini della vendita al minuto esclusivamente al consumatore, nonché la vendita medesima

Non Conformità: Non soddisfacimento dei requisiti stabiliti nel presente progetto di Disciplinare di Produzione e nella documentazione ad esso collegata.

Certificato: documento con cui l'autorità competente afferma l'esistenza di un fatto o di un diritto.

Conformità: documento, o un insieme di documenti, con cui si dichiara che un bene rispetta gli standard imposti dalle norme tecniche, legge e/o disciplinare.

Disciplinare di produzione: è l'insieme delle indicazioni e/o prassi operative a cui il produttore del prodotto certificato deve attenersi.

Ad libitum: a piacere, a volontà, a discrezione, libertà di scelta in un determinato comportamento.

Soggetti e/o operatori qualificati: esistenza della specifica competenza ed esperienza in materia in capo al soggetto (società o persona giuridica) o dichiarazione di possedere la competenza ed esperienza richiesta, sottoscritta dal soggetto medesimo.”

Tracciabilità: sistema in grado di documentare la storia di un prodotto e/o individuarlo/collocarlo nella filiera alimentare e mangimistica.

Pelure: etichetta, collocata sulla superficie superiore della forma, nella quale sono indicate informazioni specifiche riguardanti il formaggio, come la denominazione, il luogo di produzione e/o il nome da cui proviene la materia prima.



Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana

Rev. 2

Data 08.03.19

**PROGETTO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
“LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”**

Rif.: Progetto di Linee guida Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana

Pagina 6 di 12

Griglia di comparazione

Parametri	Attuale disposizioni di legge	Proposta disciplinare QS latte ovino e caprino
Carica batterica a 30° C (ufc/ ml) per il latte crudo destinato alla fabbricazione mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico	500.000	300.000
Carica batterica a 30° C (ufc/ ml) per il latte crudo destinato a subire trattamenti termici	1.500.000	1.000.000
Aflatossine M1 (ppt)	≤ 50	≤ 30
Grado di Protezione Antiossidante (GPA)	Nessuna indicazione	≥ 5
Il latte raccolto e consegnato non deve superare le 4 mungiture	Nessuna indicazione	Prevista
Il latte deve essere consegnato allo stabilimento di trasformazione entro e non oltre le 12 ore dall'ultima mungitura	Nessuna indicazione	Prevista
Il latte non può essere sottoposto a nessun processo chimico, fisico e termico	Nessuna indicazione	Prevista
Contenuto di aflatossina B1 presente nei mangimi	5 µg/kg	3 µg/kg
Contenuto di aflatossina B1 presente nelle materie prime	20 µg/kg	10 µg/kg
Nella razione giornaliera, almeno il 70% della sostanza secca dei foraggi deve essere apportata da pascoli e/o foraggi autoctoni	Nessuna indicazione	Prevista
Verifiche di funzionalità annuale dell'impianto di mungitura, refrigerazione e stoccaggio latte	Nessuna indicazione	Prevista
Analisi latte per la ricerca di residui di farmaci dopo il periodo di sospensione	Nessuna indicazione	Prevista
Divieto di utilizzo di cotone, polpe di barbabietole, carciofi etc e limite utilizzo frutta, residui lavorazione olive e pastazzo di agrumi in razione	Nessuna indicazione	Prevista
Benessere animale: allevamento allo stato brado e semi-brado e limite superficie dei ricoveri e fronte mangiatoia	Nessuna indicazione	Prevista

	Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Rev. 2
	PROGETTO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” Rif.:Progetto di Linee guida Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana	Data 08.03.19

PRODUZIONE PRIMARIA

1. La scelta degli animali

- 1.1. Gli ovini e caprini ammessi al presente progetto di disciplinare devono appartenere a razze da latte anche autoctone o risultare da incroci tra razze da latte (meticce).

2. Individuazione e separazione degli animali

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

3. Strutture e impianti

Le strutture, gli impianti e le attrezzature utilizzate per la produzione devono rispettare gli standard previsti dalla normativa vigente in materia di igiene, benessere animale e protezione degli animali negli allevamenti.

- 3.1. Le strutture di stabulazione devono essere costruite con materiali adeguati e secondo gli standard e le esigenze della specie allevata e devono assicurare condizioni ambientali di temperatura, circolazione e umidità relativa dell'aria e concentrazione di gas e polveri tali da garantire il benessere animale.
- 3.2. L'alimentazione deve essere *ad libitum* e, nelle stalle a stabulazione libera, il numero di posti mangiatoia non deve essere inferiore all'80 % del numero di ovini e caprini presenti.
- 3.3. Gli abbeveratoi devono essere in numero e dimensioni adeguate rispetto al numero di ovini e caprini presenti e devono inoltre garantire che l'acqua sia sempre disponibile per tutti gli animali. Devono inoltre essere presenti almeno due abbeveratoi per gruppo di animali.

4. Tipologie e tecniche di conduzione d'allevamento

- 4.1 Gli ovini e i caprini devono essere allevati allo stato brado o semi-brado.
- 4.2 La superficie dei ricoveri ovini e caprini non deve essere inferiore a:
 - a) paddok 1,60 m²/capo
 - b) recinti con lettiera permanente 0,90 m²/capo
 - c) fronte di mangiatoia 0.25 m/capo (alimentazione ad libitum)

	Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Rev. 2
	PROGETTO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” Rif.: Progetto di Linee guida Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana	Data 08.03.19

5. Tecniche di alimentazione

- 5.1. L'azienda di allevamento deve predisporre e tenere aggiornati i piani di razionamento alimentare, che tengono conto delle esigenze nutrizionali delle specie nelle diverse fasi produttive.
- 5.2. Nella razione giornaliera, almeno il 70 % della sostanza secca deve essere apportata da pascoli naturali e/o seminativi e foraggi prodotti e affienati in loco.
- 5.3. La razione alimentare deve essere in grado di garantire un apporto equilibrato di nutrienti, idoneo a mantenere la salute ed il benessere degli ovini e dei caprini.
- 5.4. E' vietato l'uso nella razione alimentare, per l'intero periodo di lattazione, dei seguenti prodotti:
 - polpe insilate di bietole e sottoprodotti degli zuccherifici – tranne le polpe di bietola essiccate e il melasso e/o derivati, solo come coadiuvanti tecnologici ed appetibilizzanti, in quantità non superiore al 2,5 % della sostanza secca della razione giornaliera;
 - frutta e residui della lavorazione olive e pastazzo di agrumi in quantità superiore al 10 % della sostanza secca della razione giornaliera;
 - piante intere e residui della lavorazione di carciofi, cavolfiori, rape e pomodoro;
 - grassi animali aggiunti.
- 5.5. E' consentito l'uso di integratori vitaminico-minerali e di additivi autorizzati per l'alimentazione animale.
- 5.6. Il contenuto di aflatossina B1 presente nei mangimi completi (miscela di mangimi sufficiente ad assicurare la razione giornaliera) per le specie da latte acquistati o autoprodotti non deve essere superiore a 3 µg/kg., nelle materie prime non deve essere superiore a 10 µg/kg.
- 5.7. Gli alimenti zootecnici devono essere sani, leali e mercantili e privi di alterazioni o sostanze tossiche che li rendano non idonei per l'alimentazione animale.
- 5.8. Gli alimenti zootecnici devono essere conservati in modo idoneo e tenuti separati da altri alimenti non consentiti dal presente disciplinare destinati ad altre specie animali allevate in azienda.
- 5.9. I fornitori di alimenti zootecnici devono consegnare all'azienda di allevamento la dichiarazione di conformità degli alimenti ai requisiti di qualità, composizione ed assenza di contaminazioni, descritti nel presente paragrafo.

6. Trattamenti farmacologici

- 6.1. Gli ovini e i caprini sottoposti a trattamenti farmacologici devono essere registrati ed il latte proveniente dalle stesse deve essere escluso dalla destinazione alla trasformazione per l'intero periodo di sospensione (latte non conforme).
Per essere riqualificato nel circuito QS, trascorso il periodo di sospensione, il latte dovrà essere analizzato per la ricerca di residui di farmaci (sostanze inibenti) con metodo riconosciuto ufficiale.

	Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Rev. 2
	PROGETTO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” Rif.: Progetto di Linee guida Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana	Data 08.03.19

7. Mungitura e conservazione

- 7.1. E' ammessa la mungitura a mano nei limiti e alle condizioni previste dalla legge;
- 7.2. Ove presenti, gli impianti di mungitura, refrigerazione e stoccaggio del latte devono essere conformi alle norme di settore vigenti ed essere sottoposti, da parte di soggetti qualificati, a verifiche di funzionalità con periodicità almeno annuale.

8. Tracciabilità (allevamento)

- 8.1. L'azienda di allevamento deve applicare un sistema di tracciabilità in grado di mettere in relazione l'alimentazione zootecnica degli ovini e dei caprini ai lotti di latte crudo QS immessi nel circuito di trasformazione e commercializzazione, come di seguito specificato.
- 8.2. L'azienda di allevamento deve assicurare, per ogni lotto di latte crudo QS immesso sul mercato:
 - a) la tracciabilità delle materie prime acquistate e/o autoprodotte ed utilizzate per l'alimentazione delle pecore e delle capre mediante documenti e/o registrazioni che riportino almeno le seguenti informazioni:
 - nome e/o codice del prodotto;
 - provenienza (azienda fornitore o autoproduzione);
 - lotto o riferimenti ai documenti di acquisto;
 - quantità acquistata o autoprodotta;
 - data di inizio e di fine somministrazione;
 - tipologia o gruppo di animali cui il prodotto è stato somministrato;
 - attestazioni qualitative relative al contenuto di aflatossina B1;
 - b) l'identificazione degli ovini e caprini da cui è stato raccolto il latte, anche attraverso la registrazione dei capi segregati;
 - c) la registrazione dei quantitativi di latte crudo QS raccolti ed immessi sul mercato (registro di consegna latte).
- 8.3. Le registrazioni previste dal presente progetto di disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.
- 8.4. Tutta la documentazione (DDT, cartellini mangimi, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente progetto di disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di 1 anno, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.

9. Autocontrollo dell'azienda di allevamento

- 9.1. L'azienda di allevamento deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente progetto di disciplinare.
- 9.2. L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

	Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Rev. 2
	PROGETTO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” Rif.: Progetto di Linee guida Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana	Data 08.03.19

10. Requisiti del latte crudo

10.1. Il latte crudo ottenuto applicando il presente progetto di disciplinare deve avere i seguenti requisiti:

Tabella 1 – Requisiti del latte crudo di ovini e caprini

Critério	Valore limite
Carica batterica a 30° C (ufc/ ml) per il latte crudo destinato alla fabbricazione mediante un processo che non comporta alcun trattamento termico	≤ 300.000 *
Carica batterica a 30° C (per ml) per il latte crudo destinato a subire trattamenti termici	$\leq 1.000.000$ *
Aflatossina M1	< 30 ppt
Grado di Protezione Antiossidante (GPA)	≥ 5 **

* Media geometrica mobile, calcolata su un periodo di due mesi, con almeno due prelievi al mese.

** Effettuare almeno un prelievo semestrale.

PRODUZIONE POST-PRIMARIA

11. Trasporto del latte crudo

11.1. In ciascuna fase di trasporto dall'azienda di allevamento allo stabilimento di trasformazione, il latte crudo QS non deve essere mescolato con latte crudo di origine diversa.

11.2. Il latte raccolto e consegnato non deve superare le 4 mungiture.

11.3. Il latte deve essere consegnato allo stabilimento entro e non oltre le 12 ore dalla fine dell'ultima mungitura.

11.4. Il latte non può essere sottoposto a processi fisici, chimici e termici prima della consegna allo stabilimento di trasformazione (centrifugazione, termizzazione, etc...)

12. Materie prime

12.1. Il latte utilizzato per la produzione di latte alimentare, prodotti lattiero-caseari e gelati in conformità al presente progetto di disciplinare deve essere unicamente latte crudo QS.

12.2. Il siero di latte, nei casi previsti, deve essere ottenuto unicamente da latte crudo QS.

12.3. La totalità degli ingredienti non certificati QS presenti nel prodotto non può superare il limite massimo del 3 % in peso riferito al momento della produzione del prodotto derivato.

12.4. Al momento dell'inserimento nel sistema di controllo QS l'impresa di trasformazione deve presentare all'organismo di controllo una scheda-prodotto (vedi Allegato 1) per ciascun prodotto derivato che intende produrre in conformità al presente progetto di disciplinare.

	Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Rev. 2
	PROGETTO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI” Rif.: Progetto di Linee guida Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana	Data 08.03.19

13. Tracciabilità (trasformazione)

- 13.1 Gli operatori della filiera, a valle delle aziende di allevamento, devono applicare un sistema di tracciabilità (secondo le linee guida della norma UNI EN ISO 22005 del 2008) in grado di assicurare l'identificazione, la provenienza e la segregazione del latte crudo QS e degli eventuali ingredienti certificati QS rispetto a quelli di altra origine.
- 13.2 Il sistema di tracciabilità deve comprendere almeno i seguenti elementi:
- identificazione univoca di lotti di produzione e legami con unità logistiche;
 - conservazione dei documenti accompagnatori del prodotto conforme;
 - registrazione documentale del carico e scarico.
- 13.3. Le registrazioni previste dal presente disciplinare possono essere gestite in forma elettronica e/o cartacea.
- 13.4. Tutta la documentazione (DDT, fatture, ecc.) e le registrazioni previste dal presente disciplinare devono essere conservate per il periodo minimo di 1 anno, fatti salvi eventuali maggiori tempi di conservazione previsti da altre norme di legge.
- 13.5. Il prodotto non tracciato in maniera corretta e/o completa è escluso dall'uso del marchio QS.

14. Autocontrollo dell'impresa di trasformazione

- 14.1. L'impresa di trasformazione deve predisporre ed applicare un piano di autocontrollo sui requisiti previsti dal presente disciplinare.
- 14.2. L'organismo di controllo verifica l'esistenza, l'adeguatezza e l'applicazione del piano di autocontrollo.

15. Etichettatura del prodotto

- 15.1. L'etichetta o la confezione di ciascun prodotto ottenuto in conformità al presente progetto di disciplinare, oltre alle indicazioni previste dalle norme vigenti, deve contenere la seguente ulteriore informazione:
- a) la regione (o le regioni) di mungitura del latte crudo QS utilizzato, nella forma seguente: “Zona di mungitura del latte: [nome della regione (o delle regioni)]”.
- 15.2. L'oggettività, la verificabilità e la tracciabilità delle informazioni di cui al punto 1 si ottengono applicando i pertinenti paragrafi del presente progetto di disciplinare da parte di tutti gli operatori della filiera.
- 15.3. Il marchio QS della Regione Sicilia deve essere riportato nelle confezioni o nelle etichette o sulla *pelure* dei formaggi.

Allegato 1 – Scheda-prodotto

Denominazione del prodotto:			
Ingrediente (compreso il latte)	Certificato QS (SI/NO)	% in peso *	Fornitore

* Riferito al momento della produzione del prodotto derivato.

	Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana	Rev. 2
	<p>PROGETTO DI DISCIPLINARE DI PRODUZIONE “LATTE CRUDO OVINO, CAPRINO E DERIVATI”</p> <p>Rif.:Progetto di Linee guida Marchio Collettivo QS garantito dalla Regione Siciliana</p>	<p>Data 08.03.19</p> <p>Pagina 12 di 12</p>

16. Sistema di controllo

L’Organismo di Controllo designato dall’ente istitutore del marchio “Qualità Sicura garantita dalla Regione Siciliana”, deve essere un’Autorità Pubblica di controllo o un Organismo di Controllo privato conforme alla Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, accreditato da Accredia ed autorizzato dallo Stato Membro di appartenenza.

L’Organismo di Controllo effettua le verifiche sulla base di un piano di controllo, al fine di garantire l’immissione al consumo del prodotto “latte crudo ovino, caprino e derivati” conforme al presente progetto di disciplinare.