

CCIAA DELLA BASILICATA	Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane	PdC ADL Rev.01 Data 03/11/2020
-----------------------------------	--	--------------------------------------

**PIANO DEI CONTROLLI DI CONFORMITÀ
AL DISCIPLINARE "AGNELLO DELLE DOLOMITI LUCANE"**

REV	DATA	PREPARATO Segreteria Tecnica (dr. Franco Fucci)	APPROVATO Responsabile della Struttura (Avv. Patrick Suglia)
00	11/02/2008		
01	01/12/2011		
02	01/11/2020		
03			

CCIAA DI BASILICATA	Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane	PdC ADL Rev.01 Data 03/11/2020
---------------------	--	--------------------------------------

INDICE GENERALE

1.	PREMESSA.....	3
2.	GENERALITÀ.....	3
3.	ADESIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI	4
4.	ATTIVITÀ DI CONTROLLO.....	4
5.	GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ	6
6.	VERIFICHE SUL PROCESSO / PRODOTTO	7
7.	DESIGNAZIONE DEL PRODOTTO	9
8.	RILASCIO DELL' IDONEITÀ.....	9
9.	SOSPENSIONE O REVOCA DELL'OPERATORE	9
	MODULISTICA ALLEGATA	10

CCIAA DI BASILICATA	Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane	PdC ADL Rev.01 Data 03/11/2020
---------------------	--	--------------------------------------

1. Premessa

La Camera di Commercio di Basilicata ha definito il presente documento come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità della produzione dell'agnello destinato ad essere commercializzato con il marchio geografico collettivo "Agnello delle Dolomiti Lucane".

Il presente documento descrive la gestione, la tipologia e la frequenza dei controlli predisposti per verificare la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione "Agnello delle Dolomiti Lucane".

Il marchio geografico collettivo "Agnello delle Dolomiti Lucane" è di proprietà del GAL Basento Calamastra Società Consortile arl.

2. Generalità

Sono assoggettati alle prescrizioni del presente Piano dei controlli tutti gli operatori interessati alla produzione di "Agnello delle Dolomiti Lucane". L'attività di controllo della Camera di Commercio di Basilicata è finalizzata alla verifica periodica delle modalità di produzione, della rintracciabilità e delle caratteristiche del prodotto prima dell'immissione al consumo.

In particolare la Camera di Commercio di Basilicata verifica la capacità dell'operatore di assicurare la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione, in relazione ai seguenti elementi volontariamente garantiti:

- Ubicazione aziende;
- Razza (In deroga, durante un periodo transitorio che scade il 31/12/2020)
- Metodologia di allevamento;
- Categorie di agnello;
- Macellazione;
- Caratteristiche del prodotto al consumo e logotipo.

2.2 Riferimenti

Disciplinare di prodotto "Agnello delle Dolomiti Lucane" Rev_01: documento che contiene le norme di produzione e gli elementi per la rintracciabilità del prodotto che può essere commercializzato con il logo "Agnello delle Dolomiti Lucane".

Regolamento uso del marchio: documento che definisce le condizioni e le modalità per il rilascio del marchio geografico collettivo "Agnello delle Dolomiti Lucane" di proprietà del Gal Basento Camastra Società Consortile arl.

UNI CEI EN 45011:1999 "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di Certificazione di prodotti".

ISO IEC 17025: 2000 "Criteri generali per il funzionamento dei laboratori di prova".

2.2 Termini e Definizioni

Per la terminologia utilizzata nel presente documento valgono in generale le definizioni riportate nella Norma UNI EN ISO 9000:2005 e UNI CEI EN ISO/IEC 17000:2005 Valutazioni della conformità Vocabolario e principi generali con le seguenti integrazioni:

Attestazione di Conformità: atto mediante il quale la CCIAA di Basilicata dichiara che, con ragionevole attendibilità, un lotto di prodotto rispetta le prescrizioni riportate nel Disciplinare "Agnello delle Dolomiti Lucane" e nel presente Dispositivo di controllo.

CCIAA DI BASILICATA	Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane	PdC ADL Rev.01 Data 03/11/2020
---------------------	--	--------------------------------------

Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità del marchio "Agnello delle Dolomiti Lucane" attuata e registrata da parte di tutti i soggetti della filiera presso i propri siti produttivi per la propria fase di processo. In autocontrollo ogni soggetto della filiera deve accertarsi che i propri fornitori abbiano eseguito l'autocontrollo relativo alla propria fase.

Azione correttiva: insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti.

Controllo di Conformità: atto mediante il quale si verifica il rispetto dei requisiti di conformità della produzione specificati nel Disciplinare di produzione, ai fini del rilascio del certificato di conformità al disciplinare "Agnello delle Dolomiti Lucane".

Lotto: partita di agnello, ritenuta omogenea, collocata nello stesso complesso aziendale.

Non conformità grave: mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che determina la non rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare. Il prodotto non può essere identificato come "Agnello delle Dolomiti Lucane".

Non conformità lieve: mancato soddisfacimento di un requisito relativo al processo produttivo, al sistema di gestione o al prodotto che non pregiudica la rispondenza del prodotto ai requisiti previsti dal Disciplinare ma può nel tempo comprometterla. Il prodotto può essere identificato come "Agnello delle Dolomiti Lucane".

Operatore: allevatore, macellatore che presenta alla CCIAA di Basilicata l'adesione al sistema dei controlli.

Zona di Produzione: zona delimitata per la produzione del marchio "Agnello delle Dolomiti Lucane" prevista dal Disciplinare.

3. Adesione al sistema dei controlli

L'adesione al sistema dei controlli avviene attraverso la compilazione del modulo "Adesione al sistema dei controlli" (MDC1-MDC3-MDC2) da parte degli operatori che intendono ottenere la certificazione per tramite del detentore del marchio.

Le domande devono pervenire presso la CCIAA di Basilicata preferibilmente entro il 31 gennaio dell'anno in cui si intende produrre l' "Agnello delle Dolomiti Lucane" .

Gli operatori che hanno presentato la domanda di iscrizione e sono risultati idonei alla verifica documentale, vengono iscritti in un Elenco degli operatori dell'Agnello delle Dolomiti Lucane tenuto dalla CCIAA di Basilicata e sottoposti alla verifica ispettiva per il controllo di conformità al disciplinare "Agnello delle Dolomiti Lucane".

Il detentore del marchio o l'operatore comunica all'organismo di controllo il numero di animali da macellare e la data di macellazione con un anticipo di almeno 5 giorni dalla data di macellazione.

Tutti gli operatori inseriti nel sistema dei controlli, entro il 31 gennaio di ogni anno, devono presentare richiesta di permanenza nel sistema, nella quale dichiarano tutte le eventuali variazioni che fossero intervenute rispetto alla situazione dichiarata nella richiesta relativa all'anno precedente.

Qualora intervenissero modifiche sostanziali alla situazione descritta nella precedente richiesta, gli operatori riconosciuti, entro il termine di 15 giorni dalle avvenute variazioni, sono tenuti a darne comunicazione scritta alla Camera di Commercio di Basilicata.

Le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso delle verifiche ordinarie effettuate dalla Camera di Commercio di Basilicata.

4. Attività di controllo

I controlli sulle attività di produzione dell'agnello destinato alla commercializzazione a logo Agnello delle Dolomiti Lucane, possono essere suddivisi in:

CCIAA DI BASILICATA	Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane	PdC ADL Rev.01 Data 03/11/2020
---------------------	--	--------------------------------------

- 1) Controlli interni (autocontrollo): attività di controllo documentate svolte dai singoli operatori per garantire la conformità ai requisiti riportati nel Disciplinare di produzione "Agnello delle Dolomiti Lucane".
- 1) Controlli esterni (controlli di conformità): verifiche attuate dalla CCIAA di Basilicata su documenti/processo/strutture/operatori della filiera produttiva per verificare che sia rispettata la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione "Agnello delle Dolomiti Lucane".

4.1 Elementi oggetto di verifica

Durante la visita ispettiva presso gli operatori saranno verificati i punti disciplinati e la rintracciabilità del prodotto. In particolare saranno verificati:

Ubicazione aziende (art.1); Ubicazione macelli (art. 5)	Aziende: Comuni ricadenti nel territorio regionale della Basilicata; Macelli: intero territorio della Regione Basilicata
Razza (art.2) (in deroga sino al 31/12/2020)	Agnelli, maschi e femmine, nati da pecore e arieti di razza derivata merinos (merinizzata, gentile, sopravissana); In deroga, durante un periodo transitorio che scade il 31/12/2020, sono comunque ammessi agnelli provenienti da soggetti non iscritti ai LL.GG. (Libri Genalogici) e comunque provenienti da allevamenti sottoposti ai CC.FF.UU (Controlli Funzionali Ufficiali);
Allevamento (art.3)	Requisiti disciplinati (ambienti di allevamento; alimentazione pecore in lattazione / agnelli; sistema identificazione agnelli alla nascita)
Categorie di agnello (art.4)	Agnello delle Dolomiti Lucane categoria B (peso carcassa 6 - 11 kg) Agnello delle Dolomiti Lucane categoria C (peso carcassa 11,1 - 14 kg)
Macellazione (art. 5)	Ubicazione; modalità invio capi al macello, procedura di macellazione
Rintracciabilità del prodotto (art. 5 punto b)	Identificazione del lotto al macello (Allegato 2); separazione da altri prodotti; Registro matricole/dichiarazione carico/scarico agnelli dichiarati/registrati per ogni capo adulto (pecora/ariete)
Caratteristiche del prodotto al consumo (art.6)	categoria B (peso carcassa 6 - 11 kg) e categoria C (peso carcassa 11,1 - 14 kg) 1. intero 2. mezzena
Designazione del prodotto (art.7)	Caratteristiche del marchio/etichetta; uso del marchio.

4.2 Rintracciabilità del prodotto

Il prodotto, ai fini della rintracciabilità, deve essere opportunamente identificato dal momento dell'accettazione del lotto e nelle successive fasi di trasformazioni.

In particolare il lotto degli agnelli all'arrivo al macello deve essere opportunamente identificato da un ispettore della Camera di Commercio che prende visione della documentazione prevista e dell'appartenenza del soggetto al circuito Agnello delle Dolomiti Lucane. Tutti i dati identificativi del lotto, unitamente ad un numero progressivo ad esso assegnato, devono essere riportati nell'Attestato di origine e macellazione (Allegato 2 del Disciplinare di produzione) redatto dall'ispettore della Camera di Commercio. Ciò permette al singolo lotto di mantenere costantemente la propria identità ai fini identificativi e di rintracciabilità.

CCIAA DI BASILICATA	Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane	PdC ADL Rev.01 Data 03/11/2020
---------------------	--	--------------------------------------

Le carcasse degli agnelli devono essere contrassegnate con almeno due marchi ad inchiostro alimentare, ciascuno apposto su una mezzana, a seguito della verifica da parte dell'ispettore della categoria dell'agnello. In alternativa al marchio è possibile utilizzare un'etichetta o placchetta, purchè queste vengano impiegate una sola volta, riportante il logotipo di cui all'articolo 7.

Inoltre, presso gli operatori della filiera devono essere presenti ed adeguatamente compilati i seguenti documenti:

- *Registro di stalla*;
- *Modello di tracciabilità dell'alimentazione* (Allegato 2 Razione somministrata alle pecore in lattazione / Alimenti somministrati agli agnelli);
- *Documenti di trasporto degli agnelli*;
- *Modello rintracciabilità* (Allegato 2 Attestato di Origine e di macellazione).

4.3 Modalità di controllo

I controlli svolti dalla CCIAA di Basilicata si svolgono presso ogni operatore che ha presentato domanda di iscrizione almeno una volta all'anno.

La valutazione di conformità del processo di produzione e delle attività di autocontrollo è basata su colloqui, esame di documenti, verifica del modo di operare.

La CCIAA di Basilicata individua l'Ispettore o gli Ispettori incaricati per l'effettuazione delle verifiche ispettive.

Gli Ispettori incaricati dalla CCIAA di Basilicata durante i controlli di conformità possono riscontrare delle situazioni non corrispondenti alle prescrizioni contenute nel disciplinare. E' loro cura stabilire se queste situazioni possono dare corso a dei rilievi come:

- ✓ non conformità gravi;
- ✓ non conformità lievi.

Sarà cura della CCIAA di Basilicata esaminare ed approvare le non conformità riscontrate.

Nel Piano di controllo viene riportato il valore attribuito alle non conformità per ogni punto critico preso in esame.

Per le non conformità gli Ispettori redigono un Rapporto di non conformità (Modulo MDC-4) dove gli operatori devono formalizzare la proposta di azioni correttive e i tempi di esecuzione.

Le azioni correttive proposte dai soggetti interessati possono essere verificate, a seconda della loro natura, mediante ulteriori verifiche sul campo da parte di CCIAA di Basilicata.

Per ogni verifica effettuata gli ispettori compilano un verbale (Modulo **MDC7 ADL**). Il verbale è redatto in triplice copia e controfirmato dagli Ispettori e dal Responsabile aziendale. Una copia viene rilasciata al Responsabile aziendale oggetto di verifica, una copia viene consegnata dagli Ispettori alla CCIAA di Basilicata e un'ulteriore copia viene conservata dagli Ispettori.

5. Gestione delle non conformità

Le non conformità gravi che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati dalla CCIAA di Basilicata, possono essere gestite con l'esclusione del lotto di prodotto dalla commercializzazione a logo "Agnello delle Dolomiti Lucane"

Nel caso non sia possibile il blocco del prodotto si procede alla sospensione della certificazione sino alla attuazione da parte dell'operatore delle azioni correttive proposte.

Qualora non venga effettuato il ripristino della conformità ai requisiti certificati, entro il termine stabilito ed indicato nella notifica relativa alla sospensione, la Camera di

CCIAA DI BASILICATA	Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane	PdC ADL Rev.01 Data 03/11/2020
---------------------	--	--------------------------------------

Commercio di Basilicata procede alla revoca della Certificazione.

Per le non conformità lievi, gli operatori vengono invitati al loro trattamento e a notificare alla CCIAA di Basilicata le misure che si intendono adottare.

6. Verifiche sul processo / prodotto

Sono previste le verifiche per i seguenti requisiti di conformità:

A. Identificazione e rintracciabilità

Il prodotto deve essere opportunamente identificato dal momento dell'accettazione del lotto e nelle successive trasformazioni.

Il lotto degli agnelli all'arrivo al macello, viene identificato da un ispettore dell'OdC che, accertata l'appartenenza del soggetto al circuito Agnello delle Dolomiti Lucane, inserisce tutti i dati identificativi del lotto nell'Attestato di origine e macellazione (Allegato 2) ed attribuisce allo stesso un numero progressivo. Ciò permette al singolo lotto di mantenere costantemente la propria identità ai fini identificativi e di rintracciabilità.

L'ispettore, valuta il peso e la categoria degli agnelli anche come stima e/o valore medio del lotto. A seguito della verifica le carcasse degli agnelli vengono contrassegnate con almeno con due marchi ad inchiostro alimentare, riportanti il logotipo dell'Agnello delle Dolomiti Lucane.

B. Zona di produzione

La denominazione Agnello delle Dolomiti Lucane è riservata esclusivamente agli agnelli nati e allevati e macellati nei territori dei Comuni ricadenti nel territorio regionale della Basilicata.

C. Razza e categoria di agnello

La carne di "Agnello delle Dolomiti Lucane" è prodotta da agnelli, maschi e femmine, nati da pecore e arieti di razza derivata merinos (merinizzata, gentile, sopravvisana) sottoposte a controlli funzionali e/o iscritte ai relativi LL.GG. (libri genealogici).

Verrà effettuata l'analisi del DNA sul 3% del totale dei capi per cui è richiesta la certificazione. L'ispettore effettuerà, in sede di verifica ispettiva presso le aziende, il prelievo del campione per l'analisi del DNA. In deroga, durante un periodo transitorio che scade il 31/12/2020, non verranno effettuate le analisi del DNA.

Gli agnelli con la denominazione "Agnello delle Dolomiti Lucane" sono distinti nelle seguenti categorie:

a) Agnello delle Dolomiti Lucane categoria B (peso della carcassa fra 6 e 11 kg)

alimentato con solo latte materno (allattamento naturale), foraggi e concentrati di provenienza nota, macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

- peso carcassa rilevato entro un'ora dalla macellazione (carcassa con testa, corata e estremità distali). L'ispettore, valuta il peso e la categoria degli agnelli anche come stima e/o valore medio del lotto;
- colore della carne: rosa chiaro o rosa (il rilievo va fatto sul retto dell'addome) (qualità 1); altro colore (qualità 2).
- da "sottile copertura adiposa e muscoli quasi ovunque apparenti" (tenore di grasso 2; qualità 1) a "muscoli, salvo quelli del quarto posteriore e della spalla, quasi ovunque coperti di grasso e scarsi depositi di grasso all'interno della cassa toracica" (tenore di grasso 3; qualità 1); altro tenore di grasso (qualità 2)

b) Agnello delle Dolomiti Lucane categoria C (peso della carcassa fra 10,1 e 13 kg)

alimentato con latte materno (allattamento naturale), foraggi e concentrati di provenienza nota, macellato a norma di legge e rispondente alle seguenti caratteristiche:

CCIAA DI BASILICATA	Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane	PdC ADL Rev.01 Data 03/11/2020
---------------------	--	--------------------------------------

- peso carcassa rilevato entro un'ora dalla macellazione (carcassa senza testa, corata e estremità distali). L'ispettore, valuta il peso e la categoria degli agnelli anche come stima e/o valore medio del lotto.
- colore della carne: rosa chiaro o rosa (il rilievo va fatto sul retto dell'addome) (qualità 1); altro colore (qualità 2);
- da "sottile copertura adiposa e muscoli quasi ovunque apparenti" (tenore di grasso 2; qualità 1) a "muscoli, salvo quelli del quarto posteriore e della spalla, quasi ovunque coperti di grasso e scarsi depositi di grasso all'interno della cassa toracica" (tenore di grasso 3; qualità 1); altro tenore di grasso (qualità 2).

D. Allevamento

L'allevamento delle pecore deve essere effettuato prevalentemente allo stato brado/semibrado, con ricovero solo nel periodo invernale e nel corso della notte.

- gli ambienti di allevamento devono essere sufficientemente spaziosi e ben organizzati, tali da consentire il regolare svolgimento delle operazioni di alimentazione, abbeverata e movimentazione, gli interventi sanitari, i controlli, la sorveglianza e le eventuali ispezioni, la pulizia, la disinfezione e disinfestazione delle attrezzature, dei pavimenti e delle pareti;
- i recinti, le strutture di contenimento ed ogni altra attrezzatura a contatto con gli animali devono essere tali da non arrecare loro danno e costruiti in materiale non nocivo; le pavimentazioni non devono essere sdruciolevoli e tali da causare lesioni o sofferenze agli animali;
- gli ambienti di allevamento devono impedire, attraverso il ricambio d'aria, il ristagno di gas nocivi e polveri in tutto l'ambiente, ed assicurare una adeguata illuminazione naturale
- L'alimentazione delle madri deve soddisfare tutte le esigenze relative al mantenimento e alla produzione di latte per l'agnello. Deve basarsi su pascolo, foraggi e materie prime (cereali e leguminose) prodotti in azienda o prevalentemente reperiti sul mercato, derivati da materie prime prodotti nell'areale come da articolo 1 del presente disciplinare. I trattamenti sanitari effettuati sugli agnelli e le rispettive madri devono rispettare almeno i tempi di sospensione previsti dal farmaco;
- Gli agnelli, in relazione al tipo di produzione (categoria B e C), di cui al reg. CEE n. 2137/92; n.461/93, devono essere alimentati esclusivamente con latte materno, foraggi e materie prime (cereali e leguminose) prodotti nell'areale di produzione;
- La composizione e la formulazione, nonché l'origine della dieta delle madri e degli agnelli deve essere riportata su appositi Modelli di tracciabilità (Allegato 1).

E. Macellazione

Per l'attività di macellazione, ferma restando la normativa nazionale e comunitaria, dovrà essere seguita la seguente procedura:

- la macellazione deve avvenire, previo stordimento e conseguente recisione netta della vena giugulare. Si procede poi alle consuete operazioni connesse alla macellazione sino all'ottenimento della carcassa priva di testa, della corata e della parte distale degli arti;
- le carcasse degli agnelli devono essere contrassegnate con almeno due marchi ad inchiostro, ciascuno apposto su una mezzena. In alternativa al marchio è possibile utilizzare un'etichetta o placchetta, purchè queste vengano impiegate una sola volta, riportante il logotipo di cui all'articolo 7 del disciplinare;
- la carcassa dopo un periodo di pre-refrigerazione (10-12°C), in relazione alla temperatura ambientale, viene posta in cella frigorifera (2-4°C)

F. Caratteristiche del prodotto al consumo

L'agnello designato dalla denominazione "Agnello delle Dolomiti Lucane", può essere immesso al consumo secondo le seguenti modalità:

CCIAA DI BASILICATA	Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane	PdC ADL Rev.01 Data 03/11/2020
---------------------	--	--------------------------------------

1. intero;
2. mezzena: ricavata mediante il taglio sagittale della carcassa in parti simmetriche.

7. Designazione del prodotto

Le carcasse degli agnelli rispondenti ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Dispositivo di controllo devono essere contrassegnate da un marchio ad inchiostro o in alternativa da un'etichetta o placchetta riportante il logotipo "Agnello delle Dolomiti Lucane" che dovrà avere le caratteristiche previste dall'art. 7 del disciplinare.

8. Rilascio dell' idoneità

La CCIAA di Basilicata, completato l'iter di verifiche documentali, ispettive e di prodotto, comunica al detentore del marchio l'idoneità dell'operatore per il rilascio della licenza di uso del marchio ed invia l'attestazione di conformità del/i lotto/i per i quali si richiede la certificazione.

9. Sospensione o revoca dell'operatore

Il provvedimento di sospensione viene applicato per un periodo non superiore a sei mesi nel caso di riscontro di non conformità che pregiudicano l'immagine del marchio o la caratterizzazione del prodotto.

Viene applicata in caso di:

- richiesta dell'operatore;
- uso improprio del marchio;
- terzo rifiuto a ricevere la visita ispettiva;
- in caso di provvedimenti cautelativi emessi da Autorità giudiziaria o da enti pubblici in materia di salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari;
- mancato rispetto dei tempi di attuazione delle azioni correttive senza giustificato motivo.

La revoca all'uso del marchio è applicata in caso di:

- richiesta dell'operatore;
- frequenti e ripetute infrazioni al disciplinare di produzione;
- mancato adempimento delle prescrizioni connesse con un provvedimento di sospensione;
- fallimento o cessazione dell'attività d'impresa;
- utilizzo del marchio in termini illegali e fraudolenti;
- comportamento dell'impresa o dell'imprenditore che lede la reputazione del marchio.

CCIAA DELLA BASILICATA	Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane	PdC ADL Rev.01 Data 03/11/2020
-----------------------------------	--	--------------------------------------

Modulistica Allegata

Nome modulo	Descrizione contenuto	Utilizzo
MDC1 Agnello DL "Adesione al sistema dei controlli Allevatori"	Contiene la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli della CCIAA di Basilicata e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti	Deve essere presentato alla CCIAA di Basilicata dagli allevatori della filiera per tramite del titolare del marchio.
MDC2 Agnello DL "Previsione sui quantitativi di Agnello delle Dolomiti Lucane"	è allegato all'MDC1 e riporta le previsioni di produzione	è allegato al modello MDC1, con il quale deve essere spedito alla CCIAA di Basilicata
MDC3 Agnello DL "Adesione al sistema dei controlli Macellatori"	Contiene la manifestazione della volontà di adesione al sistema dei controlli della CCIAA di Basilicata e la dichiarazione della conoscenza dei documenti prescrittivi da rispettare per poter produrre in conformità ai requisiti previsti	Deve essere presentato alla CCIAA di Basilicata dai macellatori della filiera per tramite del titolare del marchio.
Registro di stalla	Deve essere tenuto e correttamente compilato dall'allevatore	Deve essere tenuto a disposizione per la verifica ispettiva. Può essere richiesto dalla CCIAA di Basilicata
Allegato 1 Razione somministrata alle pecore in lattazione / Alimenti somministrati agli agnelli	Rappresenta il modello di tracciabilità dell'alimentazione. Deve essere tenuto e correttamente compilato dall'allevatore	Deve essere tenuto a disposizione per la visita ispettiva. Può essere richiesto dalla CCIAA di Basilicata
Allegato 2 Attestato di Origine e di macellazione	Rappresenta il modello di rintracciabilità del prodotto. Deve essere redatto dall'Ispettore della CCIAA di Basilicata	Deve essere inviato in copia alla CCIAA di Basilicata; l'originale rimane presso l'operatore
MDC4 "Rapporto di non conformità"	Riporta le non conformità, i trattamenti delle non conformità e le azioni correttive rilevate in sede di verifica ispettiva. Vale per tutti gli operatori	Compilato dall'ispettore e inviato in originale alla CCIAA di Basilicata; una copia rimane presso l'operatore
MDC5 "Verbale di controllo Macellatore"	E' il verbale relativo alla verifica di controllo effettuata presso il macello	Compilato dall'ispettore e inviato in originale alla CCIAA di Basilicata; una copia rimane presso l'operatore
MDC6 "Verbale di controllo Allevatore"	E' il verbale relativo alla verifica di controllo effettuata presso l'allevatore	Compilato dall'ispettore e inviato in originale alla CCIAA di Basilicata; una copia rimane presso l'operatore
MDC7 - "Verbale controllo fase di macellazione"	E' il verbale relativo alla fase di macellazione	Compilato dall'ispettore e inviato in originale alla CCIAA di Basilicata; una copia rimane presso l'operatore
Check list Allevatore	Documento di supporto all' Ispettore durante l'effettuazione della Verifica Ispettiva. Riporta in forma di domanda i punti critici del disciplinare	Inviato alla CCIAA di Basilicata dall'Ispettore
Check list Macellatore	Documento di supporto all' Ispettore durante l'effettuazione della Verifica Ispettiva. Riporta in forma di domanda i punti critici del disciplinare	Inviato alla CCIAA di Basilicata dall'Ispettore

CCIAA BASILICATA			Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane						PdC ADL Rev.01 Data3/11 /2020
Punto critico	Non conformità (NC)	Gravità NC	Attività di autocontrollo da parte dell'azienda	Tipo di controllo della CCIAA	Frequenza	Attività di controllo	Documentazione	Trattamento della NC	Azione correttiva

Ubicazione aziende/macelli (art. 2; art. 5)	Impianti ubicati al di fuori della zona di produzione stabilita nel disciplinare	Grave	Iscrizione al sistema dei controlli solo se facenti parte della zona menzionata dal disciplinare	Documentale; Ispettiva	Una visita di controllo ogni tre anni sul 100% degli operatori	Controllo documentazione; estremi catastali terreni utilizzati	MCD1;MDC3	Esclusione del richiedente	Accettazione dei soli richiedenti facenti parte della zona menzionata dal disciplinare
Razza (art. 2) In deroga, durante un periodo transitorio che scade il 31/12/2020, sono comunque ammessi agnelli provenienti da soggetti non iscritti ai LL.GG. (Libri Genalogici)	razze non contemplate dal disciplinare In deroga, durante un periodo transitorio che scade il 31/12/2020, sono comunque ammessi agnelli provenienti da soggetti non iscritti ai LL.GG. (Libri Genalogici)	Grave	Utilizzo delle razze menzionate del disciplinare In deroga, durante un periodo transitorio che scade il 31/12/2020, sono comunque ammessi agnelli provenienti da soggetti non iscritti ai LL.GG. (Libri Genalogici)	Ispettiva	Una visita di controllo ogni tre anni sul 100% degli operatori	Controllo documentazione (Attestato di iscrizione ai Libri genealogici e/o attestato relativo ai controlli funzionali); Controllo Rapporti analisi DNA In deroga, durante un periodo transitorio che scade il 31/12/2020, sono comunque ammessi agnelli provenienti da soggetti non iscritti ai LL.GG. (Libri Genalogici)	Rapporto di non conformità	Esclusione del richiedente o prodotto proveniente da razze non conformi In deroga, durante un periodo transitorio che scade il 31/12/2020, sono comunque ammessi agnelli provenienti da soggetti non iscritti ai LL.GG. (Libri Genalogici)	Accettazione dei soli richiedenti che utilizzano le razze previste dal disciplinare
Allevamento (art.3)	Strutture di allevamento non conformi	Grave	Utilizzo strutture di allevamento conformi	Ispettiva	Una visita di controllo ogni tre anni sul 100% degli operatori		Rapporto di non conformità	Esclusione del richiedente proveniente da strutture di allevamento non conformi	Eventuale nuova verifica per la verifica di conformità

CCIAA BASILICATA		Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane						PdC ADL Rev.01 Data 03/11/2020	
Punto critico	Non conformità (NC)	Gravità NC	Attività di autocontrollo da parte dell'azienda	Attività di controllo della CCIAA	Frequenza	Documenti controllati	Documenti di registrazione della CCIAA	Trattamento della NC	Azione correttiva
	Alimentazione pecore in lattazione /agnelli	Grave	Utilizzo alimenti disciplinati	Ispettiva	Una visita di controllo ogni tre anni sul 100% degli operatori	Controllo documentazione	Allegato 1 del disciplinare Razione somministrata alle pecore in lattazione / Alimenti somministrati agli agnelli	Esclusione del prodotto ove possibile. Sospensione del operatore	Eventuale nuova verifica per la verifica di conformità
Macellazione	Procedura difforme dal disciplinare	Grave	Utilizzo della procedura prevista dal disciplinare	Ispettiva	Una visita di controllo preso il macello al 100% degli operatori e ad ogni macellazione		Rapporto di non conformità	Esclusione del prodotto ove possibile. Sospensione del operatore	Nuova visita ispettiva per la verifica di conformità ai requisiti del disciplinare
Rintracciabilità (art. 3, art. 5)	Documentazione e rintracciabilità carente o mancante	Lieve/Grave	Tenere adeguata registrazione in accettazione	Ispettiva	Una visita di controllo preso il macello al 100% degli operatori e ad ogni macellazione	Registrazioni di produzione; fatture; documenti di trasporto	Attestato di origine e macellazione Allegato 2 del disciplinare (a richiesta dell'operatore) Rapporto di non conformità	Esclusione del prodotto ove possibile. Sospensione del operatore	Richiesta completamento documentazione. Eventuale nuova verifica ispettiva
	Allevatori /macellatori non iscritti al sistema dei controlli	Grave/Lieve	Iscrizione al sistema dei controlli	Documentale	Una visita di controllo preso il macello al 100% degli operatori e ad ogni macellazione	Domande di adesione	Rapporto di non conformità	Blocco del prodotto. Sospensione operatore se grave	Richiamo scritto

CCIAA BASILICATA		Piano dei controlli di conformità al Disciplinare Agnello delle Dolomiti Lucane						PdC ADL Rev.01 Data 03/11/2020	
Punto critico	Non conformità (NC)	Gravità NC	Attività di autocontrollo da parte dell'azienda	Attività di controllo della CCIAA	Frequenza	Documenti controllati	Documenti di registrazione della CCIAA	Trattamento della NC	Azione correttiva
Caratteristiche del prodotto (art. 4, art.6)	Categoria / tagli dell'agnello non conformi al disciplinare	Grave/Lieve	Registrazioni quantitativi di prodotto non conforme scartato	Ispettiva	Una visita di controllo preso il macello al 100% degli operatori e ad ogni macellazione		Rapporto di non conformità	Esclusione del prodotto ove possibile sospensione del operatore	Nuova visita ispettiva per la verifica di conformità ai requisiti del disciplinare
Designazione del prodotto (art.7)	Marchi / etichette non rispondenti ai requisiti previsti dal disciplinare	Grave	Utilizzo marchi / etichette conformi e approvate dalla CCIAA	Documentale; Ispettiva	Una visita di controllo preso il macello al 100% degli operatori e ad ogni macellazione		Rapporto di non conformità	Blocco delle prodotto già contrassegnato e delle etichette non conformi	Riapposizione contrassegno, controllo etichette

Note: Il documento di riferimento al quale gli operatori devono attenersi per avvalersi della certificazione di prodotto è il Disciplinare di Produzione "Agnello delle Dolomiti Lucane" .