

	PROCEDURA OPERATIVA “Prodotto di montagna” QUALIFICA DEI CONFERITORI DI LATTE PDM	
	Allegato n. 3/A Checklist di Verifica presso il Conferitore Compilazione a cura del Caseificio	

[Logo Caseificio]	Valutatore:	Data Sopralluogo:
	Rappresentante dell’Azienda:	Durata:

Risultato della valutazione preliminare

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> Conferitore PDM Livello 1 (basso rischio) | <input type="checkbox"/> Organizzazione Efficiente |
| <input type="checkbox"/> Conferitore PDM Livello 2 (medio rischio) | <input type="checkbox"/> Organizzazione Mediamente efficiente |
| <input type="checkbox"/> Conferitore PDM con Riserva | <input type="checkbox"/> Organizzazione Non efficiente |

Azioni previste

<input type="checkbox"/> Sopralluogo con Checklist di Verifica <input type="checkbox"/> Apertura Azioni Correttive	<input type="checkbox"/> Apertura Azioni di Miglioramento
---	---

Note per il Valutatore

- 1) Il valutatore deve compilare tutti i campi della Checklist;
- 2) il valutatore deve rispondere SI, se l’Azienda è in osservanza del requisito, e NO, se non lo è;
- 3) il valutatore deve fornire commenti e spiegazioni per tutte le risposte, sia negative che positive;
- 4) ogni documento pertinente deve essere inserito nel report finale di verifica in un allegato a parte e numerato;
- 5) **Livello Essenziale (E)**: identifica i quesiti ai quali la risposta affermativa indica l’osservanza ad un requisito espressamente richiesto dalla norma di riferimento Reg. (UE) n. 665/2014. Eventuali inosservanze verranno indicate nel rapporto di verifica sotto forma di azioni correttive;
- 6) **Livello Importante (I)**: identifica i quesiti non correlati direttamente ad un requisito espressamente richiesto dalla norma di riferimento Reg. (UE) n. 665/2014. Nell’ambito di una valutazione generale la risposta affermativa ad un quesito di livello “I” rappresenta tuttavia un aspetto considerato rilevante ai fini di una corretta gestione dell’azienda. Gli aspetti messi in evidenza da tali quesiti sono pertanto oggetto di verifica ed eventuali mancanze sono indicate nel rapporto conclusivo sotto forma di azioni di miglioramento.

	PROCEDURA OPERATIVA “Prodotto di montagna” QUALIFICA DEI CONFERITORI DI LATTE PDM	
	Allegato n. 3/A Checklist di Verifica presso il Conferitore Compilazione a cura del Caseificio	

IMPORTANTE: Questo allegato rappresenta una linea guida per la conduzione della verifica prevista dall'Procedura Operativa PDM (paragrafo 6.2) e deve risultare rappresentativa della realtà aziendale e integrata con idonea documentazione allegata

INFORMAZIONI GENERALI SUI MEZZI DI PRODUZIONE DELL'AZIENDA

Progr. N.	Informazioni Generali	Risposta	Note
			Indicare i comuni di ubicazione:
SUP01	Superficie totale (ha)		
SUP02	Superficie foraggera totale (ha)		
SUP03	Superficie foraggera non avvicendata (ha) per la produzione di fieno		
SUP04	Superficie foraggera non avvicendata (ha) per il pascolamento diretto		
SUP05	Superficie foraggera avvicendata (ha), erbai per il foraggiamento verde		
SUP06	Superficie foraggera avvicendata (ha), erbai da fieno		
SUP07	Superficie foraggera avvicendata (ha), erbai da insilamento		
			Verificare i registri di stalla
ZOO01	Indicare la specie allevata per la produzione di latte e la razza prevalente		
ZOO03	Specificare il numero totale dei capi presenti in azienda		
ZOO04	Specificare il numero (medio) di capi in lattazione presenti in azienda		
ZOO05	Riportare l'esito della compilazione della Scheda “Calcolo Autosufficienza foraggera” (Allegato n. 3/B)		

ALTRE INFORMAZIONI

Progr. N.	Domanda	Risposta	Note
01	L'Azienda possiede la certificazione Biologica e per quale attività?		<i>In caso affermativo specificare se l'attività di allevamento è certificata</i>
02	Quali sono le Associazioni e/o gli Enti di Appartenenza		<i>Specificare il Centro Assistenza Agricolo (CAA)</i>

	PROCEDURA OPERATIVA “Prodotto di montagna” QUALIFICA DEI CONFERITORI DI LATTE PDM	
	Allegato n. 3/A Checklist di Verifica presso il Conferitore Compilazione a cura del Caseificio	

VERIFICA UNITA' PRODUTTIVA: Programma di reperimento degli alimenti

Progr. N.	Domanda	Applicato SI/NO	Livello E/I	Misure concrete adottate ai fini dell'osservanza del Reg. (UE) n. 665/2014	Allegati
AL01	L'Azienda è autosufficiente dal punto di vista foraggero?		I		
AL02	La produzione foraggera proveniente dall'unità di produzione è ottenuta da sole superfici site in zona montana?		I	<i>Verificare se è possibile distinguere le produzioni foraggere ottenute da superfici non site in zona montana</i>	
AL03	Per soddisfare il fabbisogno foraggero eccedente la produzione foraggera aziendale, l'Azienda si approvvigiona di foraggio di origine montana?		E	<i>Verificare i quantitativi approvvigionati e la provenienza</i>	
AL04	Almeno il 60% (s.s.) della dieta annuale degli animali in produzione è costituita da foraggi/mangimi ottenuti da superfici site in comuni montani?		E	<i>Verificare le quantità approvvigionate, la provenienza e la tipologia del foraggio/mangime approvvigionato</i>	
AL05	L'Azienda utilizza nella dieta annuale degli animali in produzione mangimi commerciali e/o aziendali ad integrazione del foraggio?		I	<i>Verificare le quantità approvvigionate</i>	
AL06	L'Azienda attua la pratica della transumanza nel periodo estivo?		I		
AL07	Gli animali transumanti trascorrono almeno ¼ dell'anno sui pascoli di montagna?		I		
		Categoria		Fase fisiologica	
AL07.1	Indicare per quale categoria di animali viene attuata la pratica della transumanza e in che fase fisiologica.				

Note del Valutatore

	PROCEDURA OPERATIVA “Prodotto di montagna” QUALIFICA DEI CONFERITORI DI LATTE PDM	
	Allegato n. 3/A Checklist di Verifica presso il Conferitore Compilazione a cura del Caseificio	

VERIFICA DOCUMENTALE: Tracciabilità

Progr. N.	Domanda	Applicato SI/NO	Livello E/I	Misure Concrete adottate ai fini dell'osservanza del Reg. (UE) n. 665/2014	Allegati
DOC01	L'Azienda possiede un adeguato sistema di tracciabilità interna?		I		
DOC02	Il quaderno di campagna, il registro aziendale o altro sistema di registrazione delle produzioni foraggere è disponibile in azienda?		I	<i>Verificare se è possibile distinguere le produzioni foraggere ottenute da superfici non site in zona montana</i>	
DOC03	È correttamente compilato e aggiornato?		I		
DOC04	Il registro degli acquisti o altro sistema di registrazione dei mangimi e/o dei foraggi acquistati è disponibile in azienda?		I		
DOC05	È correttamente compilato e aggiornato?		I		
DOC06	L'azienda effettua un controllo documentato dell'origine del foraggio acquistato?		E		
DOC07	Il registro delle vendite o altro sistema di registrazione delle produzioni foraggere vendute è disponibile in azienda?		I		
DOC08	È correttamente compilato e aggiornato?		I		

Note del Valutatore

	PROCEDURA OPERATIVA “Prodotto di montagna” QUALIFICA DEI CONFERITORI DI LATTE PDM	
	Allegato n. 3/A Checklist di Verifica presso il Conferitore Compilazione a cura del Caseificio	

RAPPORTO DI VERIFICA N. _____

CONFERITORE	DATA
PERSONA DI RIFERIMENTO	VALUTATORE
NUMERAZIONE E DESCRIZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE ACQUISITA IN VERIFICA 1) _____ 2) _____ 3) _____ 4) _____ 5) _____ 6) _____ 7) _____ 8) _____	
	SI NO NA
Le evidenze raccolte in fase di sopralluogo hanno confermato il risultato della valutazione di Pre-Qualifica?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Le informazioni generali trasmesse con il Questionario di Pre-Qualifica per Conferitore rispondono allo stato reale dei fatti?	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Sono state verificate delle inosservanze relative ai quesiti di livello Essenziale (E)? <i>(Se sì, vedasi prospetto successivo)</i>	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>

	PROCEDURA OPERATIVA “Prodotto di montagna” QUALIFICA DEI CONFERITORI DI LATTE PDM	
	Allegato n. 3/A Checklist di Verifica presso il Conferitore Compilazione a cura del Caseificio	

RAPPORTO DI VERIFICA N. _____

Codice Quesito	Osservanza dei requisiti di Livello E? <i>(inserire X per i quesiti verificati)</i>	Annotazioni
AL03		
AL04		
DOC06		

CONCLUSIONI DELLA VERIFICA	Si/No
Il sistema di gestione dell'Azienda è <u>applicato efficacemente</u> . Le inosservanze eventualmente riscontrate non pregiudicano la qualifica di Conferitore PDM.	
Il sistema di gestione dell'Azienda è <u>mediamente efficace</u> . Le inosservanze riscontrate non pregiudicano la qualifica di Conferitore PDM, ma è necessario prevedere delle azioni di miglioramento.	
Il sistema di gestione dell'Azienda <u>non è efficace</u> . Le inosservanze riscontrate pregiudicano la qualifica di Conferitore PDM. È necessario prevedere azioni correttive e di miglioramento ai fini della qualifica.	

	PROCEDURA OPERATIVA “Prodotto di montagna” QUALIFICA DEI CONFERITORI DI LATTE PDM	
	Allegato n. 3/A Checklist di Verifica presso il Conferitore Compilazione a cura del Caseificio	

AZIONE/I DI MIGLIORAMENTO previste in relazione alle **INOSSERVANZE** dei quesiti di Livello I

L'Azienda si **IMPEGNA** con il Caseificio a dare soluzione al piano di attuazione delle azioni correttive e delle azioni di miglioramento sopra descritte entro la data del _____

L'Azienda **È CONSAPEVOLE** che la mancata risoluzione delle inosservanze, ai sensi del Reg. (UE) n. 665/2014 è pregiudizievole per la qualifica di Conferitore PDM.

Firma del Valutatore

Firma della persona di riferimento per l'Azienda