

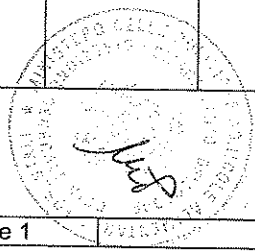
14 – Schema dei controlli

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Allevamento	Riconoscimento iniziale	Ubicazione (R 1)	In territorio delimitato (R1)	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo (MOD 001)	1	Controllo idoneità richiesta	D	Ogni riconoscimento	Allevamento richiedente	Elenco allevamenti e capacità produttiva	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza strutture, impianti a norme cogenti	Idoneità sanitaria	Indicare registrazione allevamento (codice stalla) in MOD 001	2	Controllo adeguatezza richiesta	D	Ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Carenze dati informativi in richiesta		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
			Vacche razza bruna iscritte al libro genealogico, per almeno il 90% del totale (R5)	Completare MOD 001 con indicazioni previste	3	Controllo adeguatezza richiesta	D	Ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Carenze dati informativi in richiesta		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
			Caratteristiche latte e alimentazione (R2, R3,R5, R6, R7, R8, R9,)	Completare MOD 001 con indicazioni previste e allegare MOD 002 sottoscritto	4	Controllo adeguatezza richiesta e documentazione allegata	D	Ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Carenze dati informativi in richiesta e allegati		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
					5	verifica ispettiva	I	Ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Non rispondenza condizioni ai requisiti previsti		Diniego riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e verifica ispettiva supplementare
	Mantenimento dei requisiti – par. 6.2 (variazioni delle condizioni di riconoscimento)	Ubicazione (R 1)	In territorio delimitato (R1)	Comunicare variazioni dei siti produttivi	6	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco allevamenti	Nuova ubicazione non in territorio delimitato	Grave	Revoca riconoscimento o esclusione sito da circuito tutelato	
					7						Mancata comunicazione variazione, con pregiudizio conformità		Grave	Richiesta integrazione documentazione variazioni Esclusione latte fino a verifica
		Adeguatezza strutture, impianti a norme cogenti	Anagrafica dell'allevamento o del conduttore	Comunicare le variazioni anagrafiche allevamento o conduttore	8	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto		Mancata comunicazione variazione anagrafica (anagrafica dell'allevamento o del conduttore)	Lieve	Richiesta integrazione documentazione per nuova anagrafica	Verifica integrazione ed eventuale verifica ispettiva Aggiornamento anagrafica
					9						Mancata comunicazione cessione azienda a terzi	Grave	Esclusione allevamento terzi da circuito tutelato fino a riconoscimento	Attivazione procedura riconoscimento allevamento terzi
					10						Assenza comunicazione perdita idoneità sanitaria		Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino a ripristino delle condizioni di idoneità
		Idoneità sanitaria	Comunicare variazioni di dell'idoneità sanitaria allevamento		Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto						

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Allevamento			Condizioni di allevamento (razza, alimentazione, caratteristiche latte) (R2, R3, R5, R6, R7, R8, R9)	Comunicare variazioni significative delle condizioni di allevamento e produzione	11	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto		Mancata comunicazione variazioni condizioni di allevamento con perdita idoneità latte	Grave	Esclusione latte da circuito tutelato fino ad adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento condizioni
					12						Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Valutazione documentazione integrativa
					13	Verifica ispettiva	I	Secondo necessità, in relazioni a variazioni comunicate	Allevamento riconosciuto		Mancata adeguatezza condizioni riscontrate	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino a ripristino delle condizioni	Nuova verifica ispettiva per riammissione latte nel circuito DOP
	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazione cessazione attività	Comunicare recesso ai fini della DOP (entro 15 giorni)	14	Controllo comunicazione recesso	D	Ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco allevamenti	Mancata comunicazione recesso		Cancellazione allevamento da elenco	
	Allevamento del bestiame	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione bovine	Identificare bovine (es. sistemi ai fini sanitari) e registrare identificazione Registro di stalla	15	Controllo identificazione e registrazione bovine (Registro di stalla)	I	10% soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto		Identificazione o registrazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione latte da circuito DOP Richiesta adeguamento identificazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento identificazione o registrazione
					16						Identificazione o registrazione carente senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione o registrazioni	Verifica documentale adeguamento Con mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
		Conformità al disciplinare	Vacche razza bruna iscritte al libro genealogico, per almeno il 90% del totale(R5)	Utilizzare ai fini della DOP solo latte proveniente da mandria di vacche di Razza bruna iscritte al libro genealogico, per almeno il 90% del totale(R5)	17	Controllo idoneità razza	I	10% soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto		Utilizzo ai fini della DOP di latte da mandria di vacche con razza bruna iscritta a LG < 90%	Grave	Esclusione latte da circuito DOP Richiesta ripristino condizioni idoneità mandria vacche	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento condizioni di razza della mandria
					18	Controllo assenza impianti trattamento termico	I	10% soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto		Trattamenti al latte che alterano le caratteristiche di crudo o conservazione di munte > 4	Grave	Esclusione latte da circuito DOP Richiesta ripristino condizioni idoneità	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento condizioni
					19	Controllo idoneità alimentazione	I	10% soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto		Alimentazione non conforme	Grave	Esclusione latte da circuito DOP Richiesta ripristino condizioni idoneità alimentazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento condizioni alimentazione
	Latte pronto per conferimento o vendita	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità latte idoneo a DOP	Registrare sistematicamente quantitativi latte idoneo a DOP (es. su libretto stalla, distinta di raccolta, ecc.)	20	Controllo registrazioni quantitativi latte idoneo a DOP	I	10% soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto		Registrazioni incomplete o imprecise senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure registrazione e in caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
					21						Registrazioni carenti con perdita di tracciabilità produzioni	Grave	Esclusione latte non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento registrazioni
Raccoglitore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione centro di stoccaggio latte idoneo a DOP (R 1)	In territorio delimitato	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo come da par. 5 (MOD003)	22	Controllo idoneità richiesta	D	Ogni riconoscimento	Raccoglitore richiedente	Elenco raccoglitori e capacità produttiva	Ubicazione impianto fuori zona		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza strutture impianti a norme cogenti	Strutture e impianti, idoneità sanitaria, capacità produttiva	Allegare a richiesta documentazione accessoria prevista	23	Controllo presenza, completezza e adeguatezza della documentazione	D	Ogni riconoscimento	Raccoglitore richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione della documentazione
					24	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Ogni riconoscimento	Raccoglitore richiedente		Inadeguatezza di strutture, impianti o altre condizioni		Diniego riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e verifica ispettiva supplementare
					25	Controllo variazioni ubicazione comunicate	D	Ogni comunicazione di variazione	Raccoglitore riconosciuto	Elenco raccoglitori aggiornato	Nuova ubicazione centro stoccaggio fuori territorio delimitato	Grave	Revoca riconoscimento	
	Mantenimento dei requisiti - par. 6.2 (variazioni delle condizioni di riconoscimento)	Ubicazione centro di stoccaggio latte idoneo a DOP (R 1)	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione (entro 15 giorni)	26	Controllo adeguatezza documentazione notifica variazioni	D	Ogni comunicazione di variazione	Raccoglitore riconosciuto		Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Valutazione documentazione integrativa
		Adeguatezza strutture impianti a norme cogenti	Strutture e impianti, idoneità sanitaria, capacità produttiva	Comunicare variazioni sostanziali delle condizioni di riconoscimento	27						Mancata comunicazione variazione	Grave	Notifica carenza esclusione latte dal circuito tutelato fino ad adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
					28	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Raccoglitore riconosciuto		Inadeguatezza delle condizioni verificate	Grave	Esclusione latte da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni inadeguate	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento condizioni
					29	Controllo comunicazione di cessazione	D	Ogni comunicazione di cessazione	Raccoglitore riconosciuto	Elenco raccoglitori e capacità produttiva	Mancata comunicazione	Grave	Revoca riconoscimento Cancellazione da elenco raccoglitori	
	Raccolta/acquisto latte	Identificazione e rintracciabilità latte raccolto	verifica idoneità documentazione accompagnatoria fornitura	Accertare provenienza latte da produttori latte riconosciuti ed idonei. Verifica presenza corretta documentazione approvvigionamenti/ accompagnamento fornitura	30	Controllo idoneità documentazione di approvvigionamento/registrazioni accompagnamento fornitura e idoneità fornitori	I	35 % dei soggetti riconosciuti	Raccoglitore riconosciuto		Documentazione approvvigionamento/accompagnamento incompleta o imprecisa senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentazione e trasmissione evidenze a CSQA	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione

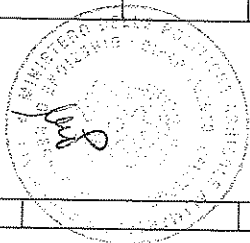
Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva						
		Categoria	Descrizione																	
Raccoglitore					31					Approvvigionamento (quanto e da dove) per ogni raccoglitore riconosciuto	Documentazione approvvigionamento o/accompagnatoria carente con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione latte non documentato da circuito DOP Richiesta adeguamento documentazione approvvigionamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento documentazione approvvigionamento						
					32						Provenienza da allevamento non riconosciuto o non idoneo	Grave	Esclusione latte da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di approvvigionamento	Verifica ispettiva a riscontro ripristino adeguatezza procedure di approvvigionamento						
					33						Rintracciabilità quantitativi di latte raccolto	Registrare sistematicamente quantità e provenienza latte approvvigionato	Controllo idoneità registrazioni	I	35 % dei soggetti riconosciuti	Raccoglitore riconosciuto	Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza e richiesta integrazione registrazioni e avvio corrette procedure registrazione	Verifica documentale integrazione In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					34											Registrazioni carenti con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione latte non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazione documentazione approvvigionamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni approvvigionamento	
	Raccolta latte	Conformità a disciplinare	Latte di max 4 munte consecutive	Raccogliere latte di massimo 4 munte consecutive	35	Controlli idoneità raccolta	I	35 % dei soggetti riconosciuti	Raccoglitore riconosciuto		Raccolta latte di più di 4 munte consecutive	Grave	Esclusione latte da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazione raccolta	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento raccolta						
	Stoccaggio al centro di raccolta	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione serbatoi e registrazione attività di stoccaggio	identificare serbatoi stoccaggio e tenere adeguate registrazioni relative attività stoccaggio latte idoneo	36	controllo identificazione serbatoio e controllo presenza adeguatezza registrazioni	I	35 % dei soggetti riconosciuti	Raccoglitore riconosciuto		identificazione /registrazione carente senza perdita tracciabilità	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento identificazione/registrazione e avvio corrette procedure identificazione/registrazione	Verifica documentale integrazione Con mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare						
					37										identificazione /registrazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione latte non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento identificazione /registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento identificazione /registrazioni		
					38						Conformità al disciplinare	Separare latte idoneo da latte non idoneo (paragrafo 13.2)	Separare latte idoneo (proveniente da allevamenti riconosciuti) da latte non idoneo (proveniente da allevamenti non riconosciuti)	Controllo raccolta separata	I	35 % dei soggetti riconosciuti	Raccoglitore riconosciuto	Miscelazione latte idoneo a DOP e non idoneo	Grave	Esclusione miscela latte non idoneo da circuito DOP Richiesta adeguamento modalità di raccolta e stoccaggio



CSQA Certificazioni Srl		Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta Nostrano Valtrompia DOP -										DPC 052		
Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Raccoglitore	Latte pronto per la vendita	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità delle cessioni Registrare attività di vendita latte	Identificare e registrare origine, quantità e destinatario per latte ceduto al caseificio (paragrafo 13.2)	39						Identificazione/registrazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento modalità identificazione/registrazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento modalità identificazione/registrazione
					40	Controllo idoneità registrazioni	I	35 % dei soggetti riconosciuti	Raccoglitore riconosciuto		Registrazione carente senza perdita tracciabilità	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento identificazione/registrazione e avvio corrette procedure di registrazione/identificazione	Verifica avvio corrette procedure registrazione e in caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva
					41						Registrazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento modalità identificazione/registrazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento modalità identificazione/registrazione
					42	Acquisizione e controllo comunicazione quantitativi relativi latte raccolto/venduto/uscito	D	100% dei soggetti riconosciuti	raccoglitore richiedente	Quantità immesse nel circuito per ogni raccoglitore (quantità di latte idoneo entrato e uscito per ciascun raccoglitore riconosciuto)	Mancata trasmissione entro mese successivo	Lieve	Sollecito trasmissione dati con termine scadenza	Verifica ispettiva supplementare se termine scadenza non rispettato (Par. 7.2)
				Trasmettere mensilmente a CSQA quantità di latte ritirato da ogni allevamento riconosciuto e quantità di latte ceduto, distinto per caseificio (paragrafo 7.2)										
Caseificio-Alpeggio	Riconoscimento iniziale	Ubicazione (R 1)	In territorio delimitato	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo come da par. 5 (MOD 003-MOD007)	43	Controllo presenza, completezza e adeguatezza della documentazione	D	Ogni riconoscimento	Raccoglitore richiedente	Elenco caseifici capacità produttiva	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza strutture impianti alle norme cogenti	Strutture e impianti, idoneità sanitaria, capacità produttiva	Allegare a richiesta documentazione accessoria prevista	44	Controllo presenza e completezza documentazione descrittiva prevista	D	Ogni riconoscimento	Caseificio/Alpeggio richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione della documentazione
					45	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Ogni riconoscimento	Caseificio/Alpeggio richiedente		Inadeguatezza di strutture, impianti o condizioni		Diniego riconoscimento	
	Mantenimento dei requisiti (variazione delle condizioni di riconoscimento)	Ubicazione (R 1)	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione (entro 15 giorni)	46	Controllo variazioni ubicazione comunicate	D	Ogni comunicazione di variazione	Caseificio/Alpeggio riconosciuto	Elenco caseifici aggiornato	Nuova ubicazione fuori territorio delimitato	Grave	Revoca riconoscimento	
		Adeguatezza strutture impianti alle norme cogenti	Strutture e impianti, idoneità sanitaria, capacità produttiva	Comunicare variazioni sostanziali alle condizioni di riconoscimento	47	Controllo adeguatezza documentazione notifica variazioni	D	Ogni comunicazione di variazione	Caseificio/Alpeggio riconosciuto		Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Valutazione documentazione integrativa

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio-Alpeggio					48						Mancata comunicazione variazione	grave	Notifica carenza esclusione dal circuito tutelato fino ad adeguamento	Attesa adeguamento e verifica ispettiva
					49	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Inadeguatezza delle condizioni verificate	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni inadeguate	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento condizioni
					50	Controllo comunicazione di cessazione	D	Ogni comunicazione di cessazione	Caseificio/Al peggio riconosciuto	Elenco caseifici e capacità produttiva	Mancata comunicazione	grave	Revoca riconoscimento cancellazione da elenco caseifici	
					51	Controllo idoneità documentazione di approvvigionamento/registrazioni accompagnamento fornitura	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Documentazione approvvigionamento o/accompagnamento carente senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento documentazione e trasmissione evidenze a CSQA	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria
					52						Documentazione approvvigionamento o/accompagnamento carente con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non documentato da circuito DOP Richiesta adeguamento documentazione approvvigionamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento documentazione approvvigionamento
					53	Controllo corretta provenienza approvvigionamento e idoneità munte	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Provenienza da allevamento/raccoltore non riconosciuto o non idoneo, munte consecutive > 4	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di approvvigionamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro ripristino adeguatezza procedure di approvvigionamento
	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazione cessazione	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo della DOP	54	Controllo idoneità registrazioni	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto	Approvvigionamento i (quanto e da dove) per ogni caseificio	Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza e richiesta integrazione registrazioni e avvio corrette procedure registrazione	verifica documentale integrazione In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					55						Registrazioni carenti con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazione documentazione approvvigionamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni approvvigionamento
	acquisto/ritiro latte	Identificazione e rintracciabilità	Verifica idoneità documentazione accompagnatoria fornitura	Accertare corretta documentazione approvvigionamento/ documentazione accompagnamento fornitura										

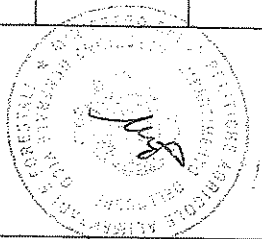
Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio/Alpeggio				Comunicare mensilmente a CSQA quantità approvvigionate/dati relativi a latte entrato per ogni allevatore e raccoglitore (alpeggi 30 novembre) (paragrafo 7.2)	56	Acquisizione dati relativi a latte entrato e controllo quantità approvvigionate	D	100% dei soggetti riconosciuti	Caseificio/Alpeggio riconosciuto		Mancata trasmissione entro mese successivo (alpeggi 30 novembre)	Lieve	Sollecito trasmissione dati con termine scadenza	Verifica ispettiva supplementare se termine scadenza non rispettato (Par. 7.2)
	Trasformazione latte	Identificazione e rintracciabilità	registrare attività di lavorazione latte a Nostrano Valtrompia DOP	Registrare latte avviato alla trasformazione a Nostrano Valtrompia DOP	57	Controllo idoneità registrazioni	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Alpeggio riconosciuto		Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza e richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure registrazione	Verifica avvio corrette procedure registrazione e in caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva
					58						Registrazioni carenti con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento registrazioni
				Caseificio comunica mensilmente a CSQA le quantità di latte idoneo avviate alla trasformazione ai fini della DOP (alpeggi 30 novembre) (Paragrafo 7.2)	59	Acquisizione dati relativi a latte destinato a Nostrano Valtrompia DOP	D	100 % dei soggetti riconosciuti	Caseificio/Alpeggio riconosciuto	Quantità latte idoneo avviato alla trasformazione ai fini della DOP	Mancata trasmissione entro mese successivo (alpeggi 30 novembre)	Lieve	Sollecito trasmissione dati con termine scadenza	Verifica ispettiva supplementare se termine scadenza non rispettato (Par. 7.2)
	Eventuale vendita di latte idoneo	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di vendita latte	Tenere adeguate registrazioni relative a latte venduto/uscito	60	Controllo presenza e adeguatezza registrazioni	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Alpeggio riconosciuto		Attività di registrazione incompleta o imprecisa senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza e richiesta integrazione registrazioni e avvio corrette procedure registrazione	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare se mancata integrazione
					61						Registrazioni carenti con perdita di tracciabilità	grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento registrazioni
				Caseificio comunica a CSQA i dati su latte venduto/uscito (paragrafo 7.2)	62	Acquisizione dati relativi a latte venduto	D	100% dei soggetti riconosciuti	Caseificio/Alpeggio riconosciuto		Mancata trasmissione entro mese successivo (alpeggi 30 novembre)	Lieve	Sollecito trasmissione dati con termine scadenza	Verifica ispettiva supplementare se termine scadenza non rispettato (Par. 7.2)



Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio/Alpeggio	Trasformazione materia prima	Conformità a disciplinare	Latte da zona (R2); crudo (R3); di max 4 munte (R6), parzialmente scremato per affioramento spontaneo, escluso latte ottenuto da ultima munta, che può essere intero (R4);	Avviare alla trasformazione esclusivamente latte idoneo, crudo e parzialmente scremato per affioramento spontaneo, escluso latte ottenuto da ultima munta, che può essere intero (R4).	63	Controllo idoneità lavorazioni e attrezzature di caseificio	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Latte non conforme, anche per 1 solo dei requisiti	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure lavorazione
			Eventuale impiego, fino a max del 2% del latte in caldaia, di siero innesto naturale, (R13).	Utilizzare siero innesto conforme	64	Controllo idoneità siero innesto naturale	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Impiego siero innesto non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure lavorazione
			Coagulazione in caldaie in rame, riscaldamento con fuoco diretto di legna, bruciatori di gas o vapore indiretto (R11-R12)	Utilizzare caldaie in rame e modalità di riscaldamento ammesse	65	Controllo idoneità caldaie e riscaldamento	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Impiego di caldaie non in rame o modalità riscaldamento non ammesse	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento strutture o metodi di lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento metodi di lavorazione
			Coagulazione con caglio di vitello o di vitellone (> 70% chimosina con titolo > 1:10.000 dai 30 a 60 minuti a temperature tra 35° e 40°C (R14)	Impiegare caglio ammesso alle temperature e per i tempi previsti e registrare	66	Controllo idoneità caglio e temperature e tempi di coagulazione controllo conformità caglio mediante registrazioni lavorazioni e documenti acquisito/consegna caglio	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Impiego di caglio e/o temperatura coagulazione non ammessi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento metodi di lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento metodi di lavorazione
			Aggiunto zafferano in quantità comprese tra 0,05-0,2 g /100 kg di latte in caldaia o a miscela di siero e cagliata prima della cottura (R18)	Aggiungere zafferano come da prescrizione del disciplinare	67	Controllo idoneità aggiunta zafferano	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Quantità di zafferano aggiunta non conformi	grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento metodi di lavorazione
			Rottura a chicco di riso (R16)	Effettuare rottura coagulo fino alle dimensioni previste	68	Controllo idoneità rottura coagulo	I	35 % soggetti riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Rottura a dimensioni diverse da chicco di riso	grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento metodi di lavorazione

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio/Alpeggio			Agitazione della cagliata con rotella, tradizionale (R16)	Effettuare agitazione secondo modalità previste	69	Controllo idoneità agitazione cagliata	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Agitazione cagliata non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento metodi di lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento metodi di lavorazione
			Cottura della cagliata a temperature comprese tra 47 e 52°C (R17)	Effettuare cottura della cagliata a temperature previste	70	Controllo idoneità cottura della cagliata	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Temperature di cottura della cagliata non conformi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento metodi di lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento metodi di lavorazione
			Riposo sul fondo della caldaia per tempi compresi tra 15 e 60 min (R19)	Effettuare riposo secondo tempi previste	71	Controllo idoneità tempi di riposo della cagliata	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Tempi di riposo della cagliata non conformi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento metodi di lavorazione
			Estrazione della cagliata con telo o con la mastella tradizionale, ove permane fino al suo trasferimento in fascera (R20)	Effettuare estrazione della cagliata secondo modalità previste	72	Controllo idoneità delle modalità di estrazione della cagliata previste	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Modalità di estrazione della cagliata non conformi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento metodi di lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento metodi di lavorazione
			Cagliata in fascera ricoperta con teli, permanenza sullo spersore, tradizionale fino a completamento sgrondo del siero per non più di 24 ore dal momento dell'estrazione (R22)	Effettuare copertura della cagliata in fascera secondo modalità e tempi previsti	73	Controllo idoneità modalità di sosta e sgrondo della cagliata	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Modalità e/o tempi di sosta della cagliata in fascera non conformi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di lavorazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento metodi di lavorazione
			Registrare tutti i parametri di processo disciplinati su idonee schede di lavorazione (es. MOD 004 scheda lavorazione)	Per ciascuna lavorazione di Nostrano Valtrompia registrare i parametri di lavorazione su apposite schede di lavorazione (paragrafo 13.2)	74	Controllo idoneità registrazioni parametri di lavorazione	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Notifica carenza e richiesta integrazione registrazioni e avvio corrette procedure registrazione	Verifica documentale integrazione registrazioni- e in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					75						Registrazioni carenti con impossibilità di stabilire conformità	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Caseificio/Alpeggio		Conformità al disciplinare (marchiatura all'origine)	Ad estrazione di cagliata cotta dal telo o mastella, applicare allo scalzo del formaggio, con fascera marchiante autorizzata la scritta "Nostrano Valtrompia, contrassegno identificativo (R21).	Marchiare il prodotto con fascere marchianti autorizzate	76	Controllo apposizione fascere marchianti autorizzate	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Alpeggio riconosciuto		Fascera marchiante non autorizzata	grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento fascere	verifica ispettiva supplementare a riscontro idoneità fascere marchianti
		Registrare attività di marchiatura	Registrare il prodotto marchiato all'origine (registro di produzione)	Registrare il prodotto marchiato all'origine (registro di produzione)	77	Controllo idoneità registrazioni	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Alpeggio riconosciuto		Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure registrazione	Verifica documentale adeguamento registrazioni e in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare
					78		I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Alpeggio riconosciuto		Registrazioni carenti con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni
				Caseificio comunica mensilmente a CSQA quantità di formaggio marchiato all'origine (alpeggio 30 novembre) (paragrafo 7.2)	79	Acquisizione dati relativi a prodotto marchiato all'origine	D	100% soggetti riconosciuti	Caseificio/Alpeggio riconosciuto		Mancata trasmissione entro mese successivo (alpeggi 30 novembre)	Lieve	Sollecito trasmissione dati con termine scadenza	Verifica ispettiva supplementare se termine scadenza non rispettato (Par. 7.2)
	Salatura	Conformità a disciplinare	Salatura (R23)	Effettuare salatura come da modalità in disciplinare	80	Controllo idoneità operazioni di salatura	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Alpeggio riconosciuto	Quantità di formaggio marchiate all'origine immesse nel circuito per ogni caseificio	Salatura con modalità non conformi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento metodi di lavorazione	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento salatura
	Prodotto finito	Conformità a disciplinare (requisito chimico/analitico di prodotto)	Grasso su tal quale tra 18 e 28%; Grasso su sostanza secca, tra 27,5 e 42%; Umidità max 36% del tal quale (R28)	Effettuare controllo analitico come da procedure di cui al punto 6.3.2 lettera A attività di prelievo in autocontrollo e verifica analitica	81	Prelievo campioni per controllo analitico come da punto 6.3.2 lettera B	A	Ogni 20.000 forme Per entità campioni vedere paragrafo 6.3.2	Prodotto		Requisito/i analitico non conforme/i	grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP e richiesta adeguamento procedura trasformazione	Nuovo controllo analitico su altro lotto di prodotto. Se ulteriore non conformità, applicazione piano rinforzato (cfr. par. 6.3.2)



Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva				
		Categoria	Descrizione															
Caseificio/Alpeggio				Registrare e conservare referti di analisi relativi all'attività di autocontrollo analitico (come da paragrafo 6.3.2- A)	82	Controllo idoneità rapporti analisi relativi attività di autocontrollo	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti soggetti riconosciuti per entità dei campioni vedere paragrafo 6.3.2	Caseificio/Al peggio riconosciuto		Mancato rispetto frequenza dei controlli analitici previsti	Grave	Richiesta adeguamento procedura analitiche autocontrollo	Riscontro adeguamento procedure analitiche e verifica ispettiva supplementare e controllo analitico integrativo				
				83	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti per entità dei campioni vedere paragrafo 6.3.2			Caseificio/Al peggio riconosciuto	Parametro/i analitico non conforme/i con prodotto immesso in circuito DOP		Grave	esclusione prodotto da circuito DOP, eliminazione scritta e identificativo apposti all'origine.	Verifica ispettiva supplementare a riscontro corretta gestione non conformità analitiche					
				Conformità al disciplinare (requisiti fisici)	Forma, Dimensioni, Crosta, Pasta, (R27)			Controllare prodotto mediante verifica visiva prima della commercializzazione e registrare prodotto idoneo marchiatura come da par 6.3.2-A	84		Controllo registrazioni	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti	Caseificio/Al peggio riconosciuto	Attività di registrazione incompleta o imprecisa con perdita di tracciabilità	grave	Esclusione prodotto non documentato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni
									85						Attività di registrazioni incomplete o imprecise senza pregiudizio di tracciabilità	lieve	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure registrazione	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare in caso di mancato adeguamento
		Cessione a stagionatore	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione	Identificare prodotto fresco marchiato all'origine ceduto a stagionatore	87	Controllo presso stagionatore dell'idoneità identificazione prodotto acquistato	I	35 % dei Caseifici riconosciuti 15% Alpeggi riconosciuti		Prodotto ceduto a stagionatore	Caratteristiche non conformi a requisiti	grave	Esclusione forme non conformi da circuito DOP richiesta adeguamento metodi di lavorazione	Estensione riscontro a intero lotto di produzione			
												88	Acquisizione dati relativi alle quantità di formaggio fresco idoneo alla DOP ceduto a stagionatori	D	100 % soggetti riconosciuti	Caseificio riconosciuto	Quantità immesse nel circuito tutelato di formaggio fresco idoneo alla DOP ceduto a stagionatori riconosciuti	Mancata trasmissione entro mese successivo (alpeggi 30 novembre)
		Stagionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione (R 1)	In territorio delimitato	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo come da par. 5 (MOD 003)	89	Controllo idoneità richiesta	D		Ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente	Elenco stagionatori capacità produttiva	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento		

Revisione 1

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Stagionatore	Mantenimento dei requisiti (variazione delle condizioni di riconoscimento)	Adeguatezza strutture impianti alle norme cogenti	Strutture e impianti, idoneità sanitaria, capacità produttiva	Allegare a richiesta documentazione accessoria prevista	90	Controllo presenza e completezza documentazione descrittiva prevista	D	Ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente	Elenco stagionatori aggiornato	Carenze della documentazione		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione della documentazione
					91	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Inadeguatezza di strutture, impianti o condizioni		Diniego riconoscimento	
		Ubicazione (R 1)	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione (entro 15 giorni)	92	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione di variazione	Stagionatore riconosciuto		Nuova ubicazione fuori territorio delimitato	Grave	Revoca riconoscimento	
		Adeguatezza strutture impianti alle norme cogenti	Strutture e impianti, idoneità sanitaria, capacità produttiva	Comunicare variazioni sostanziali alle condizioni di riconoscimento	93	Controllo adeguatezza documentazione notifica variazioni	D	Ogni comunicazione di variazione	Stagionatore riconosciuto		Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Valutazione documentazione integrativa
	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazione cessazione	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo della DOP	94					Elenco stagionatori e capacità produttiva	Mancata comunicazione variazione	grave	Notifica carenza esclusione dal circuito tutelato fino ad adeguamento	Attesa adeguamento e verifica ispettiva
					95	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Stagionatore riconosciuto		Inadeguatezza delle condizioni verificate	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni inadeguate	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento condizioni
					96	Controllo comunicazione di cessazione	D	Ogni comunicazione di cessazione	Stagionatore riconosciuto		Mancata comunicazione	Grave	Revoca riconoscimento e cancellazione da elenco stagionatori	
					97	Controllo corretta identificazione prodotto e idoneità documentazione di accompagnamento in sede di marchiatura	I	35 % soggetti riconosciuti con 20 % del prodotto totale controllato direttamente	Stagionatore riconosciuto e prodotto		Identificazione prodotto carente con perdita rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non identificato da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di accettazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguatezza procedure di identificazione
	Accettazione prodotto da stagionare	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione verificare idoneità documentazione accompagnatoria fornitura	Accertare identificazione prodotto con lotto di produzione e numero di matricole e adeguatezza documenti accompagnamento (paragrafo 13.2)	98	Acquisizione dati relativi alle quantità approvvigionate	D	100	Stagionatore riconosciuto	Approvvigionamento formaggio per ogni stagionatore	Mancata comunicazione mese successivo	Lieve	Sollecito trasmissione dati con termine scadenza	Verifica ispettiva supplementare se termine scadenza non rispettato (Par. 7.2)
					99	Controllo idoneità registrazioni	I	35 % soggetti riconosciuti	Stagionatore riconosciuto		Registrazioni carenti con perdita di tracciabilità	grave	Esclusione prodotto non tracciato da DOP richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva a riscontro ripristino adeguatezza registrazioni
			Rintracciabilità	Registrare quantitativi, provenienza e identificazione del prodotto in ingresso										

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
Stagionatore			Rivoltamento, Raspatura, Oliatura (R25, R26)	Effettuare le operazioni di Rivoltamento, Raspatura, Oliatura secondo modalità previste	100	Controllo idoneità operazioni di Rivoltamento, Raspatura, Oliatura.	I	35 % soggetti riconosciuti	Stagionatore riconosciuto		Operazioni di Rivoltamento, Raspatura, Oliatura non conformi	grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento metodi di lavorazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento salatura
			Stagionatura minima di 12 mesi i (R29)	Stagionare almeno fino a 12 mesi i	101	Controllo idoneità periodo stagionatura in corso di marchiatura mediante confronto registrazioni produzioni e documenti di vendita	I	35 % soggetti riconosciuti con 20 % del prodotto totale controllato direttamente	Stagionatore riconosciuto e prodotto per cui viene richiesta marchiatura		Stagionatura insufficiente	Lieve	Sospensione procedura marchiatura fino ad idonea età prodotto	
	Prodotto finito idoneo alla DOP	Conformità a disciplinare (R, 27,R28,R29)	Conformità del lotto per stagionatura, caratteristiche fisiche ed organolettiche e chimiche	Accertarsi della conformità della partita e richiederne marchiatura (MOD 005)	102	Controllo idoneità richieste di marchiatura (paragrafo 13.3)	D	100 % prodotto	Prodotto		Prodotto non ancora rispondente ai requisiti minimi di stagionatura	Lieve	Sospensione autorizzazione alla marchiatura fino a epoca adeguata	
	Marchiatura finale	Identificazioni	Apposizione logo identificativo impresso a fuoco (R31)	Apposizione marchio a fuoco distintivo della DOP da parte del Consorzio o in sua assenza dallo stagionatore	103	Controllo apposizione marchio su prodotto conforme (paragrafo 13.3)	I	20% prodotto	Prodotto	Quantità immesse nel circuito della DOP	Apposizione marchio in difformità da disciplina	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP eliminazione dell'identificativo apposto	Segnalazione ad Autorità di vigilanza
				Comunicazione mensile per quantità prodotto marchiato DOP nel mese precedente (paragrafo 13.3)	104	Controllo idoneità marchiature comunicate	D	100 % prodotto	Prodotto		Mancata trasmissione entro mese successivo	Lieve	Sollecito trasmissione dati con termine scadenza	Verifica ispettiva supplementare se termine scadenza non rispettato (Par. 7.2)
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di presentazione e(R30,R31,R32,R33,R35)	Marchio e indicazioni sul disco (cfr. punto 13.10)	Utilizzare marchio e indicazioni come da disciplinare ed autorizzate	105	Controllo adeguatezza etichetta	I	35 % soggetti riconosciuti	Stagionatore riconosciuto	Quantità di Nostrano Valtrompia DOP immesse al consumo	Presentazioni non autorizzate dal Consorzio	Grave	Inibizione impiego presentazioni non autorizzate Richiesta adeguamento presentazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro ripristino adeguatezza etichettatura
Porzionatore	Riconoscimento iniziale	Adeguatezza strutture impianti alle norme cogenti	Strutture e impianti, idoneità sanitaria, capacità produttiva	Allegare a richiesta documentazione accessoria prevista	106	Controllo presenza e completezza documentazione descrittiva prevista	D	Ogni riconoscimento	Porzionatore richiedente		Carenze della documentazione		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione della documentazione
					107	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Ogni riconoscimento	Porzionatore richiedente		Inadeguatezza di strutture, impianti o condizioni		Diniego riconoscimento	
	Mantenimento dei requisiti (variazione delle condizioni di riconoscimento)	Adeguatezza strutture impianti, anagrafica, ecc.	Strutture e impianti, idoneità sanitaria, anagrafica aziendale, ecc.	Comunicare variazioni alle condizioni di riconoscimento	108	Controllo adeguatezza documentazione notifica variazioni	D	Ogni comunicazione di variazione	Porzionatore riconosciuto		Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Valutazione documentazione integrativa
					109						Mancata comunicazione variazione, con pregiudizio conformità	grave	Richiesta adeguamento ed esclusione prodotto da circuito DOP fino a ripristino condizioni	Verifica ispettiva supplementare

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
					110	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Porzionatore riconosciuto		Inadeguatezza delle condizioni verificate	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento condizioni
	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicazione cessazione	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo della DOP	111	Controllo comunicazione di cessazione	D	Ogni comunicazione di cessazione	Porzionatore riconosciuto	Elenco porzionatori	Mancata comunicazione	Grave	Revoca riconoscimento e cancellazione da elenco stagionatori	
	Approvvigionamento	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità formaggio DOP approvvigionato	Accertare corretta identificazione formaggio DOP approvvigionato e adeguatezza documentazione di fornitura e registrazioni approvvigionamenti	112	Controllo corretta identificazione formaggio, idoneità documentazione di fornitura e registrazioni approvvigionamenti	I	35 % soggetti riconosciuti	Porzionatore riconosciuto		Identificazione o registrazione carente senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione identificazione e/o registrazione	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione
					113						Identificazione o registrazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito prodotto non tracciato Richiesta adeguamento procedure tracciabilità prodotto	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento tracciabilità
	Porzionatura	Conformità a disciplinare	Logo identificativo impresso a fuoco sullo scalzo	Accertare presenza logo identificativo impresso a fuoco su formaggio da porzionare	114	Controllo presenza logo identificativo	I	35 % soggetti riconosciuti	Porzionatore riconosciuto		Porzionatura di formaggio privo di logo identificativo impresso a fuoco sullo scalzo	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	Verifica ispettiva supplementare
			Porzioni con parte dello scalzo ad evidenza segni di origine	Attenersi alle condizioni specificate	115	Controllo idoneità operazioni di porzionatura	I	35 % soggetti riconosciuti	Porzionatore riconosciuto		Porzioni prive di scalzo con segni origine	Grave	Esclusione da lotto porzioni prive di crosta Richiesta adeguamento operazioni porzionatura	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento lavorazioni
			Confezionamento o in atmosfera modificata o sottovuoto	Attenersi alle condizioni specificate	116	Controllo idoneità operazioni porzionatura	I	35 % soggetti riconosciuti	Porzionatore riconosciuto		Modalità confezionamento non ammesse	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento lavorazioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento lavorazioni
	Prodotto DOP confezionato	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità formaggio porzionato	Identificare e registrare formaggio lavorato e prodotto confezionato	117	Controllo idoneità registrazioni	I	35 % soggetti riconosciuti	Porzionatore riconosciuto	Prodotto DOP confezionato	Identificazione o registrazione carente senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione identificazione e/o registrazione	Verifica documentale integrazione Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione
					118							Identificazione o registrazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione da circuito prodotto non tracciato Richiesta adeguamento procedure tracciabilità prodotto

Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità della non conformità	Trattamento della non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione											
				Trasmettere mensilmente a CSQA quantità di formaggio DOP avviato a porzionatura e quantità prodotto ottenuto (come da par. 7.2)	119	Controllo idoneità formaggio approvvigionato	D	100% prodotto	Porzionatore riconosciuto		Mancata trasmissione entro mese successivo	Lieve	Sollecito trasmissione dati con termine scadenza	Verifica ispettiva supplementare se termine scadenza non rispettato (Par. 7.2)
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di presentazione e(R30,R31,R32,R33,R34)	Logo identificativo e indicazioni confezione (cfr. punto 13.10)	Utilizzare marchio e indicazioni come da disciplinare ed autorizzate dal Consorzio o, in sua assenza, dall'OdC	120	Controllo idoneità etichetta	I	35 % soggetti riconosciuti	Porzionatore riconosciuto		Impiego presentazioni non autorizzate	Grave	Inibizione impiego presentazioni non autorizzate	Verifica ispettiva a riscontro ripristino idoneità presentazioni

