

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (In %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA svolta dall'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
Produttore di focaccia	Riconoscimento iniziale	Ubicazione della zona di produzione	La Focaccia di Recco col formaggio IGP deve essere prodotta nel territorio previsto al PC1	compilazione del mod. B1 (Richiesta di inserimento sistema di controllo) comprensiva dei correlati allegati	1	controllo documentazione mod. B1 e relativi allegati	D	100%	carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento
					2		D	100%	zona di produzione non conforme per area geografica		diniego riconoscimento	
					3	verifica ispettiva in fase di avvio - controllo corrispondenza mod. B1 e relativi allegati con la realtà aziendale	I	100%	documentazione fornita non corrispondente alla realtà aziendale		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione della zona di produzione	La Focaccia di Recco col formaggio IGP deve essere prodotta nel territorio previsto al PC1	comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg. dal loro verificarsi), specificando la causa di variazione attraverso invio mod. B1 nell'opzione Comunicazione di Variazione.	4	controllo documentazione mod. B1 comunicazione modifiche - tempistica	D	100%	comunicazione in ritardo delle variazioni tali da NON pregiudicare le caratteristiche e la rintracciabilità del prodotto	lieve	notifica NC	richiesta adeguamento e verifica come da paragrafo 7.4
					5		D	100%	comunicazione in ritardo delle variazioni tali da pregiudicare le caratteristiche e la rintracciabilità del prodotto	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	richiesta di adeguamento verifica come da paragrafo 7.4
					6		D	100%	mancata comunicazione delle variazioni tali da NON pregiudicare le caratteristiche e la rintracciabilità del prodotto	lieve	notifica NC	richiesta adeguamento e verifica come da paragrafo 7.4
					7		D	100%	mancata comunicazione delle variazioni tali da pregiudicare le caratteristiche e la rintracciabilità del prodotto	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	richiesta di adeguamento verifica come da paragrafo 7.4
					8	verifica ispettiva per variazione - controllo corrispondenza mod. B1 e relativi allegati con la realtà aziendale	I	100%	documentazione fornita non corrispondente alla realtà aziendale tale da NON compromettere le caratteristiche del prodotto e/o la tracciabilità	lieve	notifica NC	richiesta adeguamento e verifica come da paragrafo 7.4
					9		I	100%	documentazione fornita non corrispondente alla realtà aziendale tale da compromettere le caratteristiche del prodotto e/o la tracciabilità	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	richiesta di adeguamento verifica come da paragrafo 7.4
					10	visita ispettiva - verifica delle condizioni che hanno permesso l'iscrizione	I	100%	mancata comunicazione delle variazioni tali da NON compromettere le caratteristiche del prodotto e/o la tracciabilità	lieve	notifica NC	richiesta adeguamento e verifica come da paragrafo 7.4
					11		I	100%	mancata comunicazione delle variazioni tali da compromettere le caratteristiche del prodotto e/o la tracciabilità	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	richiesta di adeguamento verifica come da paragrafo 7.4
	Recessione dal sistema di controllo	Cessazione attività		Comunicare la cessazione dell'attività (entro 15 gg.) tramite invio del mod. B1, indicando nell'apposita sezione la causa di cessazione	12	controllo comunicazione cessazione mod. B1	D	100%	ritardo nella comunicazione senza produzione di Focaccia di Recco col formaggio IGP dalla data di cessazione	lieve	cancellazione dagli elenchi dei soggetti riconosciuti	
					13		D	100%	ritardo nella comunicazione con produzione ddi Focaccia di Recco col formaggio IGP dalla data di cessazione	grave	esclusione del prodotto	cancellazione dagli elenchi dei soggetti riconosciuti
	Produzione	Identificazione e tracciabilità		Trasmettere entro il mese successivo dichiarazione riepilogativa mensile (mod. B2)	14	controllo documentazione mod. B2 - tempistiche	D	100%	mancata comunicazione	lieve	richiesta di adeguamento	in caso di mancato adeguamento visita ispettiva supplementare
				Registrare su apposita documentazione data di lavorazione, ingredienti utilizzati, temperatura forni, quantitativi prodotti e lotto di produzione	15	visita ispettiva - verifica della corrispondenza tra dichiarazione riepilogativa mensile e i registri aziendali	I	100%	non corrispondenza tra la documentazione inviata all'ODC e quanto presente in azienda tale da NON pregiudicare l'identificazione del prodotto	lieve	notifica NC	richiesta adeguamento e verifica come da paragrafo 7.4

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (In %)	NON CONFORMITA' (7)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (8)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (9)	AZIONE CORRETTIVA svolta dall'ODC (10)
		Categoria	Descrizione									
					16		I	100%	non corrispondenza tra la documentazione inviata all'ODC e quanto presente in azienda tale da pregiudicare l'identificazione del prodotto	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	Richiesta di adeguamento In caso di mancato adeguamento visita ispettiva supplementare
					17	verifica ispettiva - controllo registrazioni	I	100% (da 1 a 4)	registrazioni incomplete o errate tali da NON compromettere la rintracciabilità e la conformità a quanto previsto dal disciplinare	lieve	richiesta di adeguamento	In caso di mancato adeguamento visita ispettiva supplementare
					18		I	100% (da 1 a 4)	registrazioni assenti, incomplete o errate tali da compromettere la rintracciabilità e la conformità a quanto previsto dal disciplinare	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	Richiesta di adeguamento In caso di mancato adeguamento visita ispettiva supplementare
		Ingredienti	Per la preparazione della Focaccia di Recco col formaggio IGP devono essere utilizzati gli ingredienti descritti al PC 4	Utilizzare solo ingredienti conformi al disciplinare di produzione	19	verifica ispettiva - ingredienti utilizzati (formaggio, farina, olio)	I	100% (da 1 a 4)	Ingredienti non previsti dal disciplinare di produzione	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	richiesta di adeguamento verifica come da paragrafo 7.4
			Il formaggio utilizzato per al produzione della Focaccia di Recco col formaggio IGP deve avere le caratteristiche riportate al PC 5	Verificare per ogni partita di formaggio a pasta molle acquistata la corrispondenza delle caratteristiche fisiche, chimiche ed organolettiche a quanto previsto dal disciplinare di produzione come da paragrafo 6.1 Relativamente alle caratteristiche chimiche conservare la documentazione rilasciata dal caseificio.	20	verifica ispettiva - attuazione dell'autocontrollo per la verifica delle caratteristiche organolettiche e fisiche e della documentazione conformità analitica del formaggio	I	100% (da 1 a 4)	attività di autocontrollo per la verifica delle caratteristiche organolettiche e fisiche e/o documentazione di conformità analitica del formaggio incompleta	lieve	notifica NC	richiesta adeguamento
					21				attività di autocontrollo per la verifica delle caratteristiche organolettiche e fisiche assente e/o assenza del referto analitico del formaggio	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	richiesta di adeguamento con trasmissione evidenza autocontrollo per le caratteristiche organolettiche e/o analitiche In caso di mancato adeguamento VI supplementare.
					22				attività di autocontrollo per la verifica della conformità delle caratteristiche chimiche: referto analitico non conforme per uno o più dei requisiti disciplinati	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	richiesta di adeguamento con trasmissione evidenza autocontrollo per le caratteristiche organolettiche e/o analitiche In caso di mancato adeguamento VI supplementare.
					23	verifica delle caratteristiche chimico fisiche e organolettiche del formaggio a pasta molle come da paragrafo 8.2	IA	100%	non corrispondenza delle caratteristiche chimico-fisiche e/o organolettiche del formaggio a pasta molle rispetto ai requisiti previsti dal disciplinare	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	visita ispettiva campionamento e analisi supplementare come da paragrafo 8.2
		Metodo di lavorazione	La Focaccia di Recco col formaggio IGP deve essere prodotta secondo il metodo di lavorazione previsto ai PC 6-7-8-9	Rispettare il metodo di produzione previsto dal disciplinare	24	verifica ispettiva - metodo di lavorazione	I	100% (da 1 a 4)	Fasi di lavorazione non rispondenti al disciplinare di produzione	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	richiesta di adeguamento verifica come da paragrafo 7.4
		Etichettatura	La Focaccia di Recco col formaggio IGP deve essere identificata come previsto al PC 12 e paragrafo 8.1	Utilizzare etichette in ostia di amido e altro materiale conformi al disciplinare	25	verifica ispettiva - controllo etichette	I	100% (da 1 a 4)	Etichetta assente o non conforme al disciplinare, non idonea a garantire l'identificazione del prodotto	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	richiesta di adeguamento verifica come da paragrafo 7.4
		Caratteristiche del prodotto	La Focaccia di Recco col formaggio IGP deve rispettare i parametri organolettici descritti al PC 10	Verificare e rispettare le caratteristiche organolettiche della Focaccia di Recco col formaggio IGP	26	verifica ispettiva analitica - valutazione di un campione di Focaccia di Recco col formaggio IGP (scheda di valutazione mod. ODC 4)	IA	100% (da 1 a 4)	Non rispondenza ai requisiti organolettici di cui al disciplinare di produzione e/o mancato rispetto autocontrollo	grave	esclusione del prodotto fino all'adeguamento	verifica ispettiva supplementare con valutazione del prodotto

La richiesta di adeguamento comporta una verifica ispettiva supplementare nei casi in cui la "non conformità" riscontrata non venga sanata documentalmente