

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
1	Allevamenti (A)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5 e 6)	Controllo Domanda e documentazione allegata (registrazione di stalla) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona		Diniego riconoscimento	
2												
3			Adeguatezza strutture	Possesso e vigenza registrazione stalla	Compilare la domanda in tutte le sue parti, Allegare alla Domanda Registrazione stalla vigente (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par.5)	Controllo Domanda e documentazione allegata: razione alimentare con l'indicazione per gli alimenti della zona di produzione (tracciabilità) e del tipo di alimenti (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5 e 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Registrazione stalla assente		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale e riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta documentazione vigente
4												
5	Allevamenti (A)	Mantenimento requisiti	Ubicazione allevamento	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione allevamento (entro 15 giorni) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo Variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Carenze documentali	L	Notifica carenze ,Richiesta integrazione documentale	Valutazione integrazione documentale ed eventuale verifica ispettiva supplementare in relazione alle variazioni comunicate
6									Nuova ubicazione fuori zona	G	Revoca riconoscimento	
7			Adeguatezza Strutture impianti	Idoneità sanitaria Anagrafica azienda Razione alimentare	Comunicare variazioni anagrafica aziendale, idoneità sanitaria, Razione alimentare (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Carenze documentali	L	Richiesta integrazione documentazione	Valutazione documentale integrativa in caso di mancata documentazione integrativa visita ispettiva supplementare
8									Mancata adeguatezza condizioni riscontrate in verifica a seguito delle modifiche apportate	G	Esclusione latte da circuito DOP fino alla finestra successiva al ripristino delle condizioni di conformità. Richiesta ripristino condizioni idoneità.	Verifica ispettiva a riscontro ripristino condizioni idoneità
9						Verifica ispettiva	I	10% allevamenti	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio della conformità	L	Richiesta integrazione documentazione idoneità adeguamento per prodotto o processo	Valutazione integrazione documentale ed eventuale verifica ispettiva supplementare
10									Mancata notifica variazioni con pregiudizio della conformità	G	Esclusione latte da circuito DOP fino alla finestra successiva al ripristino delle condizioni di conformità. Richiesta integrazione documentale idoneità adeguamento per prodotto o processo.	Valutazione integrazione documentale e verifica ispettiva supplementare nei casi ove non è possibile risolvere la non conformità documentalmente.
11	Allevamenti (A)	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 8)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti	
12	Allevamenti (A)	Allevamento capi bovini da latte	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione capi bovini, razione alimentare	Identificare i capi bovini, documentare la razione alimentare e la tracciabilità degli alimenti (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.1.2)	Controllo a campione Identificazione capi e controllo razione alimentare I Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.1.2)	I	Il 10% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione. In caso di mancato adeguamento: e nuova verifica.
13									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
14				Registrazione attività	Tenere registro stalla (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.1.2)	Controllo a campione registro stalla (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.1.2)	I	Il 10% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento: nuova verifica.
15									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato..	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
16	Allevamenti (A)	Latte prodotto, pronto per la vendita e venduto	Identificazione e rintracciabilità	Ove necessario separare ed identificare latte idoneo e non idoneo	Stoccare il latte idoneo e non idoneo in serbatoi separati ed identificare il serbatoio contenente il latte idoneo	Verifica stoccaggio separato e identificazione	I	Il 10% dei soggetti riconosciuti	Mancata separazione latte idoneo e non idoneo	G	Esclusione del latte dal circuito tutelato sino ad avvenuta risoluzione NC	Verifica risoluzione NC
17									Mancata identificazione serbatoio di stoccaggio latte idoneo ove necessario	L	Richiesta di identificazione.	In caso di reiterazione , visita di sorveglianza per la verifica di corrette procedure di identificazione .
18				Registrazione attività di produzione/vendita latte	Conservare copia buoni di consegna latte o registro di produzione/vendita (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.1.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	Il 10% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento: e nuova verifica.

19									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. .Esclusione del latte dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
20	Allevamenti (A)	Cessazione attività	Cessazione attività	Recesso, cessazione, sospensione volontaria attività	Documentare l'attività produttiva e la relativa data di cessata attività	Verifica inattività continuativa per un anno intero	I	Il 10% dei soggetti riconosciuti	Inattività continuativa per un periodo di un anno	G	Cancellazione dalla filiera DOP	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
21	Centri di raccolta (R)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5 e 6)	Controllo Domanda e documentazione allegata (certificato ASL e iscrizione CCIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine la raccolta latte (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona		Diniego riconoscimento	
22									Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale
23			Adeguatezza strutture ed impianti	Possesso e vigenza documentazione richiesta per accedere al sistema di controllo che attesti idoneità generale impianti e strutture utilizzate	Compilare la domanda in tutte le sue parti. Allegare alla Domanda documentazione come richiesto (Cfr. PdCP QUA Sez.1 Par. 5)	Controllo Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Autorizzazione Sanitaria, iscrizione CCIAA assente o non vigente.		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale e riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta documentazione vigente
24									Inadeguatezza strutture ed impianti		Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta adeguamento	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti
25							I	Ad ogni riconoscimento	Non corrispondenza tra elementi presenti e quanto dichiarato nella Domanda e nella documentazione allegata		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di adeguamento/ modifica documentale e/o integrazione documentale
26									Inadeguatezza strutture ed impianti		Diniego riconoscimento e richiesta di adeguamento strutture ed impianti	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti
27	Centri di raccolta (R)	Mantenimento requisiti	Ubicazione Centro di raccolta	In territorio delimitato	Comunicare variazione ubicazione centro di raccolta (entro 15 giorni) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione di variazione	Nuova ubicazione fuori zona	G	Revoca riconoscimento	
28									Carenze documentali	L	Notifica carenze Richiesta integrazione documentale	Valutazione integrazione documentale ed eventuale verifica ispettiva supplementare nuovo sito
29			Adeguatezza strutture ed impianti	Adeguatezza idoneità sanitaria, anagrafica aziendale, capacità produttiva	Comunicare variazioni anagrafica aziendale, idoneità sanitaria, alle condizioni di riconoscimento (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo variazioni comunicate e adeguatezza comunicazione	D	Ogni comunicazione di variazione	Carenze documentali	L	Richiesta integrazione documentazione	Valutazione documentazione integrativa in caso di mancata documentazione integrativa nuova visita ispettiva
30												
31						Verifica ispettiva	I	Secondo necessità in base alle variazioni	Mancata adeguatezza condizioni verificate	G	Esclusione latte da circuito DOP fino a ripristino delle condizioni di conformità. Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento
32							I	100% raccoglitori	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio della conformità	L	Richiesta integrazione documentale idoneità adeguatamente per prodotto o processo	Valutazione integrazione documentale ed eventuale verifica ispettiva supplementare
33							I	100% raccoglitori	Mancata notifica variazioni con pregiudizio della conformità a seguito delle modifiche apportate	G	Esclusione latte da circuito DOP fino a ripristino delle condizioni di conformità. Richiesta integrazione documentale idoneità adeguamento del prodotto o processo	Valutazione integrazione documentale e Visita Ispettiva Supplementare nei casi ove non è possibile risolvere la non conformità documentalmente
34	Centri di raccolta (R)	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 8)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti	
35	Centri di Raccolta (R)	Acquisto/ritiro latte idoneo	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza corretta documentazione di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2 e 10.2.2.1)	Controllo a campione presenza idonea documentazione/ registrazioni di accompagnamento della fornitura	I	1 volta sul 33% + 2% dei centri di raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria
36									Documentazione di accompagnamento mancante/non corrispondente al vero o tale da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Esclusione del latte e del prodotto da questo ottenuto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria

37				Registrare attività di acquisto latte idoneo	Tenere adeguate registrazioni relative al latte acquistato/entrato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 33% + 2% dei centri di raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
38									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione Esclusione del latte e del prodotto da questo ottenuto dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
39					Centro di Raccolta comunica all'OdC dati relativi a latte entrato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	Acquisizione dati relativi a latte entrato	D	100% del latte idoneo entrato	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
40	Centri di Raccolta (R)	Stoccaggio latte	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione serbatoio	Identificare serbatoio di stoccaggio (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo identificazione serbatoio	I	1 volta sul 33% + 2% dei centri di raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop	Mancata identificazione serbatoi	G	Richiesta di identificazione. Esclusione del latte sino ad avvenuta risoluzione della NC. Richiesta adeguamento	Visita di sorveglianza per la verifica di corrette procedure di identificazione
41				Registrare l'attività di stoccaggio ove necessario	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di stoccaggio (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 33% + 2% dei centri di raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
42									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
43			Conformità al Disciplinare	Separazione latte idoneo da latte non idoneo	Separare latte idoneo (proveniente da Allevamenti riconosciuti) da latte non idoneo (proveniente da Allevamenti non riconosciuti) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo raccolta separata	I	1 volta sul 33% + 2% dei centri di raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop	Mancata separazione latte idoneo e non idoneo	G	. Esclusione del latte dal circuito tutelato sino ad avvenuta risoluzione della NC.	Verifica risoluzione NC
44	Centri di Raccolta (R)	Vendita latte idoneo	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di vendita latte	Tenere adeguate registrazioni relative a latte venduto/uscito (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2 e 10.2.2.1)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 33% + 2% dei centri di raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento: nuova verifica.
45									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
46					Centro di Raccolta comunica all'OdC dati relativi a latte venduto/uscito (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	Acquisizione dati relativi a latte venduto/uscito	D	100% del latte idoneo venduto	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni	
47		Cessazione attività	Cessazione attività	Recesso, cessazione, sospensione volontaria attività	Documentare l'attività produttiva e la relativa data di cessata attività	Verifica inattività continuativa per un anno intero	I	Il 100% dei soggetti riconosciuti	Inattività continuativa per un periodo di un anno	G	Cancellazione dalla filiera DOP	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC		
			Categoria	Descrizione										
48	Caseifici (T/S e T)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5, 6 e 6.1)	Controllo Domanda e documentazione allegata (certificato ASL e iscrizione CCIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6, 6.1)	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona		Diniego riconoscimento			
49									Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di Integrazione documentale		
50			Adeguatezza strutture ed impianti	Possesso e vigenza documentazione richiesta per accedere al sistema di controllo che attesti idoneità generale impianti e strutture utilizzate		Compilare la domanda in tutte le sue parti, Allegare alla Domanda documentazione come richiesto (Cfr. PdCP QUA Sez.1 Par. 5 , 6 e 6.1))	Controllo Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6 - 6.1)	D	Ad ogni riconoscimento	Autorizzazione Sanitaria, iscrizione CCIAA assente o non vigente.		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di Integrazione documentale e riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta documentazione vigente	
51										Inadeguatezza strutture ed impianti		Diniego procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti	
52								Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella Domanda di accesso al sistema di certificazione e nella documentazione allegata	I	Ad ogni riconoscimento	Non corrispondenza tra elementi presenti e quanto dichiarato nella Domanda e nella documentazione allegata		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di adeguamento/ modifica documentale e/o integrazione documentale
53								e a controllare adeguatezza strutture ed impianti e il lotto di prova sez. 1 par 6.1 -6.2			Inadeguatezza strutture ed impianti		Diniego riconoscimento e richiesta di adeguamento strutture ed impianti	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti
54	Caseifici (T/S e T)	Mantenimento requisiti	Ubicazione	In territorio delimitato	Comunicare variazione ubicazione (entro 15 giorni) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione di variazione	Nuova ubicazione fuori territorio delimitato	G	Revoca riconoscimento			
55		Mantenimento requisiti	Adeguatezza strutture ed impianti	Variazioni idoneità sanitaria, capacità produttiva, anagrafica aziendale	Comunicazione variazione alle condizioni di riconoscimento (Cfr. PdCP- QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo variazioni comunicate e adeguatezza documentazione	D	Ogni comunicazione di variazione	Carenze documentali	L	Richiesta integrazione documentazione	Valutazione documentazione integrativa; eventuale V.I. sorveglianza in caso di mancata documentazione integrativa		
56						Verifica ispettiva	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Mancata adeguatezza condizioni verificate a seguito delle modifiche apportate	G	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento		
57					Comunicazione variazione alle condizioni di riconoscimento (Cfr. PdCP- QUA Sez.1 Par. 7)	Verifica ispettiva	I	100% trasformatori	Mancata adeguatezza condizioni verificate	G	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento		
58						Verifica ispettiva	I	100% trasformatori	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio della conformità	L	Richiesta integrazione documentale idoneità adeguamento per prodotto o processo	Valutazione integrazione documentale ed eventuale verifica ispettiva supplementare		
59														
60	Caseifici (T/S e T)	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 8)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC	
			Categoria	Descrizione									
62	Caseifici (T/S e T)	Acquisto stoccaggio latte idoneo	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza corretta documentazione di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2 e 10.2.2.1)	Controllo a campione presenza idonea documentazione/ registrazioni di accompagnamento della fornitura	I	volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria	
63									Documentazione di accompagnamento mancante/non corrispondente al vero o tale da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Esclusione del latte e del prodotto da questo ottenuto dal circuito tutelato.. Richiesta adeguamento.	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria	
64					Registrazione attività di acquisto latte idoneo	Tenere adeguate registrazioni relative al latte acquistato/entrato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
65										Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione Esclusione del latte e del prodotto da questo ottenuto dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
66										Caseificio comunica all'OdC dati relativi a latte entrato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	Acquisizione dati relativi a latte entrato	D	100% del latte idoneo entrato
67	Caseifici (T/S e T)	Eventuale vendita latte idoneo	Identificazione e rintracciabilità	Registrazione attività di vendita latte	Tenere adeguate registrazioni relative a latte venduto/uscito (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2 e 10.2.2.1)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	
68									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	
69					Caseificio comunica all'OdC dati su latte venduto/uscito (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	Acquisizione dati relativi a latte venduto	D	100% del latte idoneo venduto	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni		
70					Caseifici (T/S e T)	Stoccaggio latte	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione serbatoio	Identificare serbatoio di stoccaggio (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo identificazione serbatoio	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Mancata identificazione serbatoi
71	Registrazione l'attività di stoccaggio ove necessario	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di stoccaggio (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I				1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione	
72	Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte e del prodotto da esso ottenuto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.									
73	Conformità al Disciplinare	Separazione latte idoneo da latte non idoneo	Separare latte idoneo (proveniente da Allevamenti riconosciuti) da latte non idoneo (proveniente da Allevamenti non riconosciuti) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo raccolta separata			I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Mancata separazione latte idoneo e non idoneo	G	Esclusione del latte e del prodotto da esso ottenuto dal circuito tutelato sino ad avvenuta risoluzione NC	Verifica risoluzione NC	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
74	Caseifici (T/S e T)	Latte destinato alla trasformazione in Quartirolo Lombardo	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di lavorazione latte in Quartirolo Lombardo	Predisporre apposite Schede di lavorazione sulle quali registrare ciascuna lavorazione di latte a Quartirolo Lombardo (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
75									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte e del prodotto da esso ottenuto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
76									Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni	
77			Conformità al Disciplinare	Il latte destinato alla filiera tutelata deve essere idoneo	Destinare alla produzione di Q.L. solo latte di vacca tal quale idoneo (proveniente da Allevatori ubicati in zona di origine riconosciuti ed inseriti nel sistema di controllo. (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo idoneità del latte destinato alla produzione di Quartirolo Lombardo mediante verifiche a campione delle registrazioni e documentazione correlata.	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Impiego di latte non idoneo	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato dal sistema. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
78	Caseifici (T/S e T)	Trasformazione materia prima (aggiunta di latte-innesto o fermenti selezionati e caglio)	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'idoneità della documentazione accompagnatoria le forniture di caglio e fermenti selezionati	Verificare completezza ed idoneità della documentazione accompagnatoria le forniture di caglio e fermenti selezionati	Controllo a campione presenza ed adeguatezza documentazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria
79					Conservare e rendere disponibili documentazione identificativa caglio e fermenti selezionati acquistati (Bolle di consegna e Schede tecniche dalle quali si desuma quantità acquistate, tipo, lotto di provenienza e ditta produttrice) (Cfr. PdCP QUA Sez.1 Par. 10.3.2)				Documentazione di accompagnamento mancante/non corrispondente al vero o tale da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria
80					Registrare il caglio e il fermento selezionato o il latte-innesto aziendale impiegati per ciascuna lavorazione di Quartirolo Lombardo	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
81									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
82			Conformità al Disciplinare	Esclusivo impiego di caglio di vitello. È consentita l'aggiunta di latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte, oppure di fermenti selezionati.	Impiegare solo caglio di vitello e latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte, oppure di fermenti selezionati. (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo conformità caglio e latte-innesto aziendale o fermento selezionato mediante verifiche a campione delle registrazioni di lavorazione e dei documenti di acquisto/consegna caglio e delle schede tecniche accompagnatorie la fornitura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Impiego di caglio, latte-innesto e/o fermento selezionato non conforme	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
83	Caseifici (T/S e T)	Trasformazione materia prima (coagulazione, prima rottura della cagliata, sosta, seconda rottura, messa negli stampi)	Identificazione e rintracciabilità	Registrare principali parametri di lavorazione	Per ciascuna lavorazione di Quartirolo Lombardo registrare i parametri di lavorazione su idonee Schede di lavorazione o registri (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
84									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
85			Conformità al Disciplinare (requisiti di processo/ lavorazione)	Prima rottura della cagliata seguita da riposo più o meno lungo in rapporto all'evoluzione dell'acidità del siero di spurgo; seconda rottura dalla quale i grumi caseari risultano delle dimensioni di una nocciola all'incirca; messa in forma.	Effettuare la lavorazione rispettando le modalità descritte (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo diretto lavorazione e/o controllo a campione registrazioni di lavorazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Lavorazioni non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
86	Caseifici (T/S e T)	Prodotto fresco ottenuto (stufatura, marchiatura, salatura e tempi minimi per l'immissione al consumo)	Identificazione e rintracciabilità	Identificare il prodotto fresco ottenuto Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 9, tabella 1)	Identificare il prodotto ottenuto mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto all'interno dello stabilimento (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione
87									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
88									Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
89				Registrare attività di Produzione Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 9, tabella 1)	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di produzione; in particolare registrare su Schede di lavorazione e su Registro di produzione i dati relativi al prodotto fresco ottenuto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato..	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
90									Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni	
91			Conformità al Disciplinare (requisiti di processo/ lavorazione. Tempi minimi di immissione al consumo).	Stufatura da 4 ore a 24 ore ad una temperatura compresa 24° - 30° C circa; comunque ad una temperatura decrescente in rapporto alle caratteristiche di acidificazione e di prosciugamento della pasta.	Effettuare lavorazione rispettando le modalità prescritte; tenere sotto controllo tali parametri (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni di lavorazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Lavorazioni non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento
92				Marchiatura su una faccia piana mediante apposizione marchi idonei durante la stufatura	Marchiare il prodotto mediante marchi idonei su una faccia piana, nel corso di uno dei rivoltamenti dopo la messa in forma della cagliata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.1)	Controllo diretto conformità del contrassegno apposto mediante esame visivo a campione delle forme intere marchiate.	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Contrassegno/marchio apposto, non conforme	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento
93				Salatura a secco o in salamoia con durata variabile in relazione al peso, in locali freschi	Effettuare lavorazione rispettando le modalità prescritte; tenere sotto controllo tali parametri (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni di lavorazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Lavorazioni non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
94				Non immettere al consumo il prodotto prima del secondo giorno dalla data di produzione	Rispettare tempi minimi previsti per l'immissione al consumo (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo rispetto tempi minimi per l'immissione al consumo	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Mancato rispetto tempi minimi previsti per l'immissione al consumo	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
95	Caseifici (T/S e T)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti chimici/ analitici di prodotto)	Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato	Attività di prelievo in autocontrollo e verifica analitica Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3) e trasmissione rapporti di analisi relativi ad attività di autocontrollo (Cfr. PdCP-QUA Sez. 10.3.6)	Acquisizione e controllo idoneità rapporti di analisi relativi ad attività di autocontrollo (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3 e 10.3.6)	D	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3	Mancata trasmissione rapporti di analisi entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.5)	L	Sollecito: richiesta invio rapporto di analisi entro 10 giorni.	Verifica idoneità rapporto di analisi ricevuto
96									Mancata trasmissione rapporti di analisi entro i termini previsti a fronte di sollecito	L	Visita di sorveglianza per acquisizione diretta rapporto di prova.	Se mancante, prelievo ed analisi da parte dell'OdC.
97									Requisiti chimici/analitici del prodotto non conformi	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 13.1. e 13.1.1)
98									Requisiti chimici/analitici del prodotto non conformi	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 13.2 e 13.2.1)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
99	Caseifici (T/S e T)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti fisici, organolettici di prodotto)	<p>Forma: parallelepipedo quadrangolare, con scalzo dritto e facce piane.</p> <p>Dimensioni: lati da 18 a 22 cm; scalzo 4 - 8 cm con leggere variazioni in più o in meno.</p> <p>Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg;</p> <p>Pasta: struttura unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta, che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura;</p> <p>Colore da bianco a bianco paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo.</p> <p>Sapore: caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo</p> <p>Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio - verde – rossastra in quelli maturi</p>	<p>Controllare mediante verifica visiva ed organolettica prima della commercializzazione del prodotto i requisiti indicati registrare le non conformità rilevate (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.3.2)</p> <p>Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3</p>	<p>Controllo effettuazione verifica e controllo registrazione non conformità (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.3.2, 10.3.4)</p>	I/D	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	<p>Verifica in autocontrollo non effettuata</p> <p>Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.</p> <p>Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità</p>	<p>G</p> <p>L</p> <p>G</p>	<p>Richiesta avvio corrette procedure di verifica.</p> <p>Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.</p> <p>Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.</p>	<p>Verifica avvio corrette procedure di verifica.</p> <p>Verifica avvio corrette procedure di registrazione.</p> <p>Verifica avvio corrette procedure di registrazione.</p>
100												
101												
102												
103												
104	Caseifici (T/S e T)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti fisici, organolettici di prodotto)	<p>Forma: parallelepipedo quadrangolare, con scalzo dritto e facce piane.</p> <p>Dimensioni: lati da 18 a 22 cm; scalzo 4 - 8 cm con leggere variazioni in più o in meno.</p> <p>Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg;</p> <p>Pasta: struttura unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta, che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura;</p> <p>colore da bianco a bianco paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo.</p> <p>Sapore: caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo</p> <p>Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio - verde – rossastra in quelli maturi</p>	-	<p>Riscontro rispondenza requisiti, mediante la valutazione sensoriale sulla/e forma/e destinata/e alle verifiche analitiche o, a discrezione dell'ispettore anche su altre forme. (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.4)</p>	S	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.3	Requisiti interni e/o esterni non conformi	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
105												
106												
107												
108												
109	Caseifici (T/S e T)	Conformità degli elementi di designazione e	Conformità	<p>Gli incarti di proprietà impiegati devono rispettare i requisiti prescritti</p>	<p>Prima dell'impiego gli incarti proprietà devono essere autorizzati dal Consorzio di Tutela preposto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1</p>	<p>Verifica presenza autorizzazione all'impiego degli incarti</p>	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Utilizzo di incarti non autorizzati ma conformi	L	Richiesta immediata rilascio e trasmissione autorizzazione incarti	In caso di mancata trasmissione autorizzazione sospensione impiego incarti sino a ricezione autorizzazione

110		presentazione del prodotto			Par 10.6 e 10.6.2)				Utilizzo di incarti non autorizzati e non conformi ai requisiti del disciplinare	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Esclusione incarti/confezione non conformi e non autorizzate. Richiesta modifica incarti e richiesta ottenimento autorizzazione da Consorzio	Verifica autorizzazione incarti
-----	--	----------------------------	--	--	--------------------	--	--	--	--	---	---	---------------------------------

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
111	Caseifici (T/S e T)	Immissione al consumo di prodotto finito fresco. Eventuale vendita a stagionatore di prodotto fresco /finito fresco (S, T/S)	Identificazione e rintracciabilità	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento e	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
112					accompagnare il prodotto fresco venduto a stagionatore con adeguata documentazione identificativa (Identificazione caseificio produttore, tipo, data di produzione/lotto, q.tà.) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.2)							
113				Ambienti di maturazione/conservazione/stagionatura aventi circa: umidità naturale o controllata tra 80-95% e temperatura compresa tra 2°-8° C	Maturare/conservare/stagionare il prodotto in ambienti aventi temperatura e umidità prevista. Registrare i parametri (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni relative a temperatura e umidità di stagionatura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Temperatura e umidità di maturazione /conservazione/ stagionatura non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
114				Registrare attività di vendita/immissione al consumo di prodotto fresco/finito fresco	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di vendita di prodotto finito fresco evidenziando la quota di prodotto fresco/finito fresco eventualmente venduta a stagionatore (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
115									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
116					Caseificio comunica all'OdC dati relativi a prodotto finito fresco venduto in proprio e quota fresca/finita fresca eventualmente venduta a stagionatore T/S e S (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.6)	Acquisizione dati relativi a prodotto fresco venduto in proprio e quota fresca/finita fresca venduta a stagionatore	D	100% del prodotto fresco/finito fresco immesso al consumo/venduto	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni	
117	Caseifici (T/S)	Eventuale acquisto di prodotto fresco/finito fresco da altri caseifici (T, T/S)	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza corretta documentazione di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.2)	Controllo a campione presenza idonea documentazione/registrazioni di accompagnamento della fornitura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazione documentazione	Verifica documentazione accompagnatoria
118												
119				Identificare il prodotto fresco/finito fresco acquistato da altri caseifici	Identificare il prodotto fresco/finito fresco acquistato mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto all'interno dello stabilimento e in cella di stagionatura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
120									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione..	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
121				Registrare attività di acquisto di prodotto fresco/finito fresco da altri caseifici	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di acquisto di prodotto fresco/finito fresco (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
122									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
123	Caseifici (T/S)	Avvio a maturazione/ stagionatura del prodotto fresco/finito fresco acquistato o prodotto in caseificio. Maturazione/ stagionatura.	Identificazione e rintracciabilità	Identificare /mantenere identificazione del prodotto nelle celle di stagionatura	Identificare/mantenere identificazione del prodotto fresco ottenuto e/o acquistato mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto nelle celle di stagionatura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
124									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
125			Conformità al Disciplinare	Ambienti di stagionatura aventi circa: umidità naturale o controllata tra 80-95% e temperatura compresa tra 2°-8° C	Stagionare il prodotto in ambienti aventi temperatura e umidità prevista. Registrare i parametri (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni relative a temperatura e umidità di stagionatura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Temperatura e umidità di stagionatura non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
126				Tempi minimi di Stagionatura: 30 gg	Rispettare i tempi minimi di maturazione/ stagionatura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo rispetto tempi minimi di stagionatura mediante confronto a campione registrazioni di produzione e documenti di vendita	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Tempi minimi di stagionatura non rispettati	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
127	Caseifici (T/S)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti chimici/ analitici di prodotto)	Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato	Attività di prelievo in autocontrollo e verifica analitica (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3) e trasmissione rapporti di analisi relativi ad attività di autocontrollo (Cfr. PdCP-QUA Sez. 10.3.6)	Acquisizione e controllo idoneità rapporti di analisi relativi ad attività di autocontrollo (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3 e 95)	D	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3	Mancata trasmissione rapporti di analisi entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP- QUA Sez.1 Par. 10.3.5)	L	Sollecito: richiesta invio rapporto di analisi entro 10 giorni.	Verifica idoneità rapporto di analisi ricevuto
128				Mancata trasmissione rapporti di analisi entro i termini previsti a fronte di sollecito					L	Visita di sorveglianza per acquisizione diretta rapporto di prova.	Se mancante, prelievo ed analisi da parte dell'Odc.	
129				Requisiti chimici/analitici del prodotto non conformi					G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 13.1. e 13.1.1)	
130							Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato; assenza trattamenti di crosta	-	Prelievo di campioni per prove analitiche (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.3)	A	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.3	Requisiti chimici/analitici del prodotto non conformi
131	Caseifici (T/S)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti fisici, organolettici di prodotto)	Forma: parallelepipedo quadrangolare, con scalzo dritto e facce piane. Dimensioni: lati da 18 a 22 cm; scalzo 4 - 8 cm con leggere variazioni in più o in meno. Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg; Pasta: struttura unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta, che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura; colore da bianco a bianco paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo. Sapore: caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio - verde – rossastra in quelli maturi	Controllare mediante verifica visiva ed organolettica prima della commercializzazione del prodotto i requisiti indicati registrare le non conformità rilevate (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.3.2 , 10.3.4)	Controllo effettuazione verifica e controllo registrazione non conformità (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.3.2, 10.3.4)	D	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Verifica non effettuata	G	Richiesta avvio corrette procedure di verifica.	Verifica avvio corrette procedure di verifica
132				Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.					L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione	
133												
134				Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità					G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	
135												
136	Caseifici (T/S)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti fisici, organolettici di prodotto)	Forma: parallelepipedo quadrangolare, con scalzo dritto e facce piane. Dimensioni: lati da 18 a 22 cm; scalzo 4 - 8 cm con leggere variazioni in più o in meno. Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg; Pasta: struttura unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta, che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura; colore da bianco a bianco	-	Riscontro rispondenza requisiti sulla/e forma/e destinata/e alle verifiche analitiche mediante valutazione sensoriale o, a discrezione dell'ispettore anche su altre forme. (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.4)	S	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.3	Requisiti interni e/o esterni non conformi	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento

137				paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo.								
138				Sapore: caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo								
139				Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio - verde – rossastra in quelli maturi								
140												
141	Caseifici (T/S)	Conformità degli elementi di designazione presentazione del prodotto	Conformità	Gli incarti di proprietà impiegati devono rispettare i requisiti prescritti	Prima dell'impiego gli incarti di proprietà devono essere autorizzati dal Consorzio di Tutela preposto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.6, 10.6.2)	Verifica presenza autorizzazione all'impiego degli incarti	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Utilizzo di incarti non autorizzati ma conformi	L	Richiesta immediato rilascio e trasmissione autorizzazione	In caso di mancata trasmissione autorizzazione sospensione impiego incarti sino a ricezione autorizzazione
142									Utilizzo di incarti non autorizzati e non conformi ai requisiti del disciplinare	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Esclusione incarti/confezione non conformi e non autorizzate. Richiesta modifica incarti e richiesta ottenimento autorizzazione da Consorzio	Verifica autorizzazione incarti

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
143	Caseifici (T/S)	Immissione nel circuito di Quartirolo Lombardo maturo/stagionato oltre 30 giorni	Identificazione e rintracciabilità	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento.	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
144									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
145				Registrare attività di vendita di prodotto stagionato oltre 30 giorni	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di vendita di prodotto stagionato oltre 30 giorni (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
146									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
147					Caseificio stagionatore comunica all'OdC dati relativi a prodotto venduto dopo i 30 giorni (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.6)	Acquisizione dati relativi a prodotto venduto dopo i 30 giorni	D	100% del prodotto venduto dopo i 30 giorni	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni	Comunicazione di esclusione dal circuito tutelato dei lotti non documentati fino ad adeguamento
148	Caseifici (T/S)	Cessazione attività	Cessazione attività	Recesso, cessazione, sospensione volontaria attività	Documentare l'attività produttiva e la relativa data di cessata attività	Verifica inattività continuativa per un anno intero	I	Il 100% dei soggetti riconosciuti	Inattività continuativa per un periodo di un anno	G	Cancellazione dalla filiera DOP	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
149	Stagionatori (S)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5 e 6)	Controllo Domanda e documentazione allegata (certificato ASL e iscrizione CCIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona		Diniego riconoscimento	
150									Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di Integrazione documentale
151			Adeguatezza strutture ed impianti	Possesso e vigenza documentazione richiesta per accedere al sistema di controllo che attesti idoneità generale impianti e strutture utilizzate	Compilare la domanda in tutte le sue parti. Allegare alla Domanda documentazione come richiesto (Cfr. PdCP QUA Sez.1 Par. 5)	Controllo Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6 - 6.1)	D	Ad ogni riconoscimento	Autorizzazione Sanitaria, iscrizione CCIAA assente o non vigente.		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di Integrazione documentale e riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta documentazione vigente
152									Inadeguatezza strutture ed impianti		Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta adeguamento	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti
153						Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella Domanda di accesso al sistema di certificazione e nella documentazione allegata	I	Ad ogni riconoscimento	Non corrispondenza tra elementi presenti e quanto dichiarato nella Domanda e nella documentazione allegata		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di adeguamento/ modifica documentale e/o integrazione documentale
154						e a controllare adeguatezza strutture ed impianti e il lotto di prova sez 1 par 6.1 -6.2			Inadeguatezza strutture ed impianti		Diniego riconoscimento e richiesta di adeguamento strutture ed impianti	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti
155	Stagionatori (S)	Mantenimento requisiti	Ubicazione	In caso di cambio ubicazione comunicare nuova ubicazione	Comunicare all'OdC modifica ubicazione secondo modalità definite (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione modifica ubicazione	G	Richiesta immediata comunicazione di modifica. Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	In caso di mancata comunicazione attesa adeguamento e nuova verifica ispettiva
156									Nuova ubicazione fuori zona delimitata	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'Elenco soggetti riconosciuti	
157						Trasmettere, se variata, copia nuova Autorizzazione Sanitaria/registrazione ASL (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	D	Ad ogni comunicazione	Mancata trasmissione nuova Autorizzazione Sanitaria	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Richiesta trasmissione nuova Autorizzazione Sanitaria
158			Adeguatezza strutture ed impianti	Comunicare variazioni	Comunicare all'OdC le modifiche (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Acquisizione e controllo comunicazione di modifica	D	Ad ogni comunicazione	Mancata trasmissione comunicazione di modifica	G	Richiesta immediata integrazione documentazione Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento integrazione documentazione
159												
160						Verifica ispettiva rivolta a: controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella comunicazione di modifica e a	I	Ad ogni comunicazione	Imprecisione della documentazione	L	Richiesta di integrazione documentale	Valutazione integrazione documentale e verifica di adeguamento
161						verificare il mantenimento requisiti di idoneità che hanno permesso il primo riconoscimento			Inadeguatezza strutture ed impianti	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Attesa adeguamento e nuova verifica ispettiva
162	Stagionatori (S)	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 8)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
163	Stagionatori (S)	Acquisto di prodotto fresco/finito fresco da caseifici (T, T/S)	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l' idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza corretta documentazione di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2.1)	Controllo a campione presenza idonea documentazione/ registrazioni di accompagnamento della fornitura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazione documentazione	Verifica documentazione accompagnatoria
164				Documentazione di accompagnamento mancante/non corrispondente al vero o tale da precludere la identificazione e rintracciabilità					G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria	
165				Identificare il prodotto fresco/finito fresco acquistato da altri caseifici	Identificare il prodotto fresco/finito fresco acquistato mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto all'interno dello stabilimento e in cella di stagionatura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
166									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
167				Registrare attività di acquisto di prodotto fresco/finito fresco da altri caseifici	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di acquisto di prodotto fresco/finito fresco (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
168									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
169	Stagionatori (S)	Avvio a maturazione/ stagionatura del prodotto fresco/finito fresco acquistato. Maturazione/ stagionatura.	Identificazione e rintracciabilità	Identificare /mantenere identificazione del prodotto fresco/finito fresco nelle celle di stagionatura	Identificare/mantenere identificazione del prodotto fresco/finito fresco acquistato mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto nelle celle di stagionatura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
170									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
171			Conformità al Disciplinare	Ambienti di stagionatura aventi circa: umidità naturale o controllata tra 80-95% e temperatura compresa tra 2° - 8° C	Stagionare il prodotto in ambienti aventi temperatura e umidità prevista. Registrare i parametri (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni relative a temperatura e umidità di stagionatura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Temperatura e umidità di stagionatura non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
172				Tempi minimi di Stagionatura: 30 gg	Rispettare i tempi minimi di maturazione/ stagionatura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo rispetto tempi minimi di stagionatura mediante confronto a campione registrazioni di produzione e documenti di vendita	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Tempi minimi di stagionatura non rispettati	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
173	Stagionatori (S)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti chimici/ analitici di prodotto)	Assenza trattamenti di crosta	-	Prelievo di campioni per prove analitiche (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.3)	A	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.3	Requisiti chimici/analitici del prodotto non conformi	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 13.2 e 13.2.1)
174	Stagionatori (S)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti fisici, organolettici di prodotto)	Forma: parallelepipedo quadrangolare, con scalzo dritto e facce piane. Dimensioni: lati da 18 a 22 cm; scalzo 4 - 8 cm con leggere variazioni in più o in meno.	Controllare mediante verifica visiva ed organolettica prima della commercializzazione del prodotto i requisiti indicati registrare le non conformità rilevate (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.4.2)	Controllo effettuazione verifica e controllo registrazione non conformità (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.4.4)	I/D	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Verifica non effettuata	G	Richiesta avvio corrette procedure di verifica.	Verifica avvio corrette procedure di verifica
175				Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg;					Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
176				Pasta: struttura unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta, che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura;					Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
177				colore da bianco a bianco paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo.								
178				Sapore: caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo								
179	Stagionatori (S)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti fisici esterni)	Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio - verde – rossastra in quelli maturi	-	Riscontro rispondenza requisiti, mediante valutazione sensoriale, sulla/e forma/e destinata/e alle verifiche analitiche o, a discrezione dell'ispettore anche su altre forme. (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.4)	S	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.3	Requisiti esterni non conformi	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
180	Stagionatori (S)	Conformità degli elementi di designazione e presentazione del prodotto	Conformità	Gli incarti impiegati di proprietà devono rispettare i requisiti prescritti	Prima dell'impiego gli incarti di proprietà devono essere autorizzati dal Consorzio di Tutela preposto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par 10.6 e 10.6.2)	Verifica presenza autorizzazione all'impiego degli incarti	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Utilizzo di incarti non autorizzati ma conformi	L	Richiesta immediato rilascio e trasmissione autorizzazione	In caso di mancata trasmissione autorizzazione sospensione impiego incarti sino a ricezione autorizzazione
181									Utilizzo di incarti non autorizzati e non conformi ai requisiti del disciplinare	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Esclusione incarti/confezione non conformi e non autorizzate. Richiesta modifica incarti e richiesta ottenimento autorizzazione da Consorzio	Verifica autorizzazione.
182	Stagionatori (S)	Immissione nel circuito di Quartirolo Lombardo fresco oltre i 2 giorni e maturo/ stagionato oltre 30 giorni	Identificazione e rintracciabilità	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento.	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
183									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.

184				Registrare attività di vendita di prodotto stagionato oltre 30 giorni	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di vendita di prodotto fresco oltre i 2 giorni e/o stagionato oltre 30 giorni (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2.1)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
185									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
186					Stagionatore comunica all'OdC dati relativi a prodotto venduto dopo i 30 giorni (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.6)	Acquisizione dati relativi a prodotto venduto dopo i 30 giorni	D	100% del prodotto venduto dopo i 30 giorni	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni	
187	Stagionatori (S)	Cessazione attività	Cessazione attività	Recesso, cessazione, sospensione volontaria attività	Documentare l'attività produttiva e la relativa data di cessata attività	Verifica inattività continuativa per un anno intero	I	Il 100% dei soggetti riconosciuti	Inattività continuativa per un periodo di un anno	G	Cancellazione dalla filiera DOP	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
188	Porzionatori (P)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	Anche fuori dalla zona di origine	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5 e 6)	Controllo Domanda e documentazione allegata e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale
190			Adeguatezza strutture ed impianti	Idoneità sanitaria , capacità produttiva , attrezzature e impianti etc.	Compilare la domanda in tutte le sue parti, Allegare documentazione come richiesto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5)	Controllo Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale, Riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta documentazione vigente.
191						Verifica ispettiva adeguatezza strutture ed impianti	I	Ad ogni riconoscimento	Inadeguatezza strutture ed impianti o condizioni		Diniego riconoscimento	Richiesta di adeguamento e nuova verifica ispettiva
194	Porzionatori (P)	Mantenimento requisiti (a fronte di modifiche / variazioni)	Ubicazione	Anche fuori dalla zona di origine	Comunicare all'OdC modifica ubicazione secondo modalità definite (entro 15 giorni) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo variazioni comunicate.	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Mancata comunicazione modifica ubicazione	G	Richiesta immediata comunicazione di modifica ed esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Attesa adeguamento e nuova verifica ispettiva
196			Adeguatezza strutture ed impianti	Idoneità sanitaria e capacità produttiva anagrafica	Comunicare variazioni alle condizioni di riconoscimento	Controllo variazione e adeguatezza documentazione	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Carenze documentali	L	Richiesta integrazione documentazione	Valutazione documentazione integrativa; eventuale visita ispettiva sorveglianza in caso di mancata documentazione integrativa
197						Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	100% porzionatori	Mancata adeguatezza condizioni verificate	G	Esclusione prodotto da circuito DOP. Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento
199							I	100% porzionatori	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio della conformità	L	Richiesta integrazione documentale, idoneità adeguamento per prodotto o processo.	Valutazione integrazione documentale ed eventuale verifica ispettiva supplementare
200							I	Secondo esigenze, in relazione variazioni comunicate	Inadeguatezza delle condizioni verificate a seguito delle verifiche apportate	G	Esclusione prodotto dal circuito DOP. Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro
201		Mantenimento requisiti (a fronte di modifiche / variazioni)	Adeguatezza strutture ed impianti	Idoneità sanitaria e capacità produttiva anagrafica	Comunicare variazioni alle condizioni di riconoscimento	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Secondo esigenze, in relazione variazioni comunicate	Inadeguatezza delle condizioni verificate a seguito delle verifiche apportate	G	Esclusione prodotto dal circuito DOP. Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro
202	Porzionatori (P)	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 8)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti	
203	Porzionatori (P)	Acquisto da caseifici-stagionatori (T, TS,S) di Quartirolo Lombardo	Identificazione e rintracciabilità	Verificare presenza e idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza e correttezza documentazione di accompagnamento della fornitura(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	Controllo a campione presenza idonea documentazione/ registrazioni di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria
204									Documentazione di accompagnamento mancante /non corrispondente al vero o tale da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria
205				Identificare il Quartirolo Lombardo acquistato	Garantire identificazione Quartirolo Lombardo acquistato da porzionare (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	I	dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
206									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione .
207				Registrare attività di acquisto da caseifici-stagionatori (T, TS, S) di Quartirolo Lombardo	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di acquisto di Quartirolo Lombardo(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	I	dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.

208									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
209					Porzionatore (P) comunica all'OdC dati relativi al Quartirolo Lombardo acquistato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.4)	Acquisizione dati relativi al Quartirolo Lombardo acquistato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.4)	D	100% del Quartirolo Lombardo acquistato	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-SC Sez.1 Par. 10.9)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 10 giorni	
210	Porzionatori (P)	Porzionatura, Confezionamento Quartirolo Lombardo	Identificazione e rintracciabilità	Identificare /mantenere identificazione del Quartirolo Lombardo acquistato - da porzionare anche fuori dalla zona di origine.	Garantire identificazione/mantenere identificazione del Quartirolo Lombardo acquistato - da porzionare (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione
211									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
212	Porzionatori (P)	Conformità e degli elementi di designazione e presentazione del Quartirolo Lombardo intero/porzionato	Conformità	Gli incarti impiegati di proprietà devono rispettare i requisiti prescritti	Prima dell'impiego gli incarti di proprietà devono essere autorizzati dal Consorzio di Tutela preposto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par 10.6 e 10.6.2)	Verifica presenza autorizzazione all'impiego degli incarti	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Utilizzo di incarti non autorizzati ma conformi	L	Richiesta immediato rilascio e trasmissione autorizzazione	In caso di mancata trasmissione autorizzazione sospensione impiego incarti sino a ricezione autorizzazione
213					Attenersi alle modalità di presentazione previste e convalidate	Controllo idoneità presentazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Utilizzo di incarti non autorizzati e non conformi ai requisiti del disciplinare	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Esclusione incarti/confezione non conformi e non autorizzate. Richiesta modifica incarti e richiesta ottenimento autorizzazione da Consorzio	Verifica autorizzazione
214	Porzionatori (P)	Quartirolo Lombardo intero/porzionato	Identificazione e rintracciabilità	Mantenere identificazione del prodotto all'interno dello stabilimento.	Mantenere identificazione del prodotto all'interno dello stabilimento (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
215									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione e verifica di adeguamento
216	Porzionatori (P)	Immissione nel circuito di Quartirolo Lombardo fresco oltre i 2 giorni e maturo/stagionato oltre i 30 giorni	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di vendita di Quartirolo Lombardo intero/ porzionato	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di vendita di Quartirolo Lombardo intero/ porzionato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
217									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
218					Porzionatore(P) comunica all'OdC dati relativi a Quartirolo Lombardo intero/ porzionato immesso nel circuito (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.9)	Acquisizione dati relativi a Quartirolo Lombardo intero/porzionato immesso nel circuito	D	100% del Quartirolo Lombardo (porzionato) immesso nel circuito	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.9)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 10 giorni	
219	Porzionatori (P)	Cessazione attività	Cessazione attività	Recesso, cessazione, sospensione volontaria attività	Documentare l'attività produttiva e la relativa data di cessata attività	Verifica inattività continuativa per un anno intero	I	Il 100% dei soggetti riconosciuti	Inattività continuativa per un periodo di un anno	G	Cancellazione dalla filiera DOP	