

	GERTIPRODOP	Piano di controllo e certificazione di prodotto	PdCP – QUA Sez. 2
		Rev del 28.03.2018	Pagina 1 a 2

PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione seconda)

Piano di Controllo “Quartirolo Lombardo” D.O.P. - Sezione seconda

1 - Struttura della matrice dei controlli

La matrice dei controlli è strutturata in modo che – per ciascun soggetto identificato e notificato – venga indicato l'insieme dei requisiti che devono essere soddisfatti per ciascuna procedura e fase di processo.

Inoltre, per ciascuno dei requisiti individuati, vengono poi definite:

- le attività di autocontrollo che l'OdC richiede vengano svolte,
- le attività di controllo previste e svolte dall'OdC,
- la tipologia di controllo,
- l'entità del controllo per anno,
- l'elemento controllato (prodotto, soggetto/unità operativa, etc.);

Sono infine indicati:

- i documenti e le informazioni che l'OdC deve trasmettere alle Autorità competenti,
- la/e Non Conformità ad oggi individuate e classificate in base alla gravità,
- il trattamento e le Azioni correttive da applicare a ciascuna Non Conformità individuata.

1.1 – Soggetti

I soggetti identificati e notificati trattati nella Matrice dei controlli sono i seguenti:

- 1) Allevamenti: acronimo (A).
- 2) Centri di raccolta: acronimo (R).
- 3) Caseifici: acronimo (T/S) per i soggetti che svolgono attività di trasformazione e stagionatura; acronimo (T) per i soggetti che svolgono esclusivamente attività di trasformazione.
- 4) Stagionatori: acronimo (S) per i soggetti che svolgono esclusivamente attività di stagionatura.
- 5) Porzionatori: acronimo (P) per i soggetti che svolgono esclusivamente attività di porzionatura.

1.2 – Procedure e fasi di processo

A ciascun soggetto identificato vengono associate le procedure e le fasi di processo applicabili, controllate.

Procedure sottoposte a controllo:

- riconoscimento iniziale,
- mantenimento,
- cessazione attività.
- sospensione volontaria dell'attività

Fasi sottoposte a controllo:

- tutte le fasi di processo ordinate in maniera sequenziale; dalla produzione del latte, all'ottenimento del formaggio “Quartirolo Lombardo” intero, nudo, pronto per la commercializzazione.

1.3 – Requisito da verificare

1.3.1 - Categoria

In questa colonna vengono sinteticamente individuati i requisiti, mediante “macrocategorie”; a titolo esemplificativo elenchiamo le seguenti: ubicazione, conformità al disciplinare, identificazione e rintracciabilità, etc.

1.3.2 - Descrizione

In questa colonna ciascun requisito applicabile è descritto in maniera dettagliata; ove necessario si rimanda al documento di riferimento applicabile o al Paragrafo del Piano di Controllo ove questo è trattato.

1.4 – Autocontrollo

In questa colonna si descrive l'attività di autocontrollo richiesta dall'OdC a ciascun soggetto partecipante alla filiera tutelata.

1.5 – Attività di controllo

Nella colonna “Controllo” sono descritte le attività di controllo previste e svolte dall'OdC:

- presso e su ciascun soggetto richiedente e riconosciuto;
- sul prodotto;
- sul processo;
- sul rispetto delle disposizioni previste dal presente Piano di Controllo.

**PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione seconda)****1.6 – Tipo di controllo**

I Controlli svolti dall'Organismo di Controllo e Certificazione possono essere così classificati in base alla tipologia:

- Documentale (D): consiste in verifiche della documentazione e delle registrazioni aziendali;
- Analitico (A): consiste nel prelevare uno o più campioni di prodotto da sottoporre ad analisi presso Laboratorio qualificato;
- Ispettivo (I): consiste in una Visita Ispettiva nel corso della quale possono essere effettuate verifiche documentali, prelievi a scopo analitico, verifiche dirette (durante l'intera o parte della fase produttiva), visive.
- Sensoriali (S) : consiste nel verificare i requisiti esterni di prodotto (forma, dimensione, peso, struttura e colore della crosta) ed interni (struttura e colore della pasta, sapore) la cui verifica comporta un controllo distruttivo, seguendo apposita istruzione operativa.

I Controlli di tipo Ispettivo, svolti con le modalità e con la frequenza prevista dal presente *Piano di Controllo*, sono articolati come segue:

- Visita Ispettiva Iniziale (VI): visita condotta per il Riconoscimento iniziale di un soggetto richiedente.
- Visita per verificare - in caso di modifica - il mantenimento dei requisiti che hanno consentito il primo riconoscimento (es. cambio ubicazione, modifica dei limiti della certificazione/riconoscimento etc.)
- Visita Ordinaria (VO): Visita condotta ordinariamente nel corso dell'anno con la frequenza indicata nel Piano di Controllo (si veda *Paragrafi: Entità dei controlli ordinari - PdCP-QUA Sezione 1*), per verificare i soddisfacimento nel tempo dei requisiti definiti.
- Visita di Sorveglianza (VS): da condursi nel caso siano emerse NC a fronte delle quali sia prevista, o il Comitato di Certificazione (CdCP) stabilisca, l'effettuazione di verifiche supplementari o verifiche per controllare l'adeguamento del soggetto a richieste di correzione/azioni correttive (tempi e modalità sono definite dal CdCP).

1.7 – Entità del controllo

In questa colonna viene indicata - in termini percentuali - l'entità minima dei controlli svolti (nell'arco di 12 mesi) sul prodotto e sui soggetti riconosciuti.

1.8 – Non Conformità

Vengono qui riportate le principali Non Conformità, individuate per ciascun requisito.

1.9 – Gravità della Non Conformità

In questa colonna vengono classificate le Non Conformità in base alla loro gravità.

1.10 - Trattamento e Azioni finalizzate alla gestione delle Non Conformità (NC)

Le presenti colonne contengono:

- la descrizione del trattamento delle Non Conformità individuate;
- la descrizione delle azioni correttive previste, per gestire ciascuna Non Conformità individuata;
- gli eventuali provvedimenti applicabili, ove previsti.