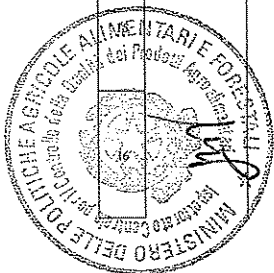


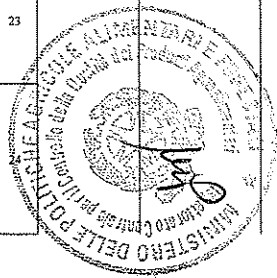
	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
1	Allevamenti	riconoscimento iniziale	ubicazione	In territorio delimitato (C.1., C.2., D.4) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	produrre specifica richiesta entro il 31 gennaio (mediante il modulo MDC3 e allegato "dati allevamento").	controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimen to	elenco allevamenti e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	allevamenti fuori zona		diniego riconoscimento	
2											carenza documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di integrazione documentazione
3											pascoli fuori zona		diniego riconoscimento pascoli fuori zona	
4			adeguatezza strutture, impianti	Razze ovine e bovine e loro incroci (B.1). Alimentazione (D.3, D.5, D.6) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	Iscrivere ovini e bovini le cui razze siano stabilite dal disciplinare, alimentare gli animali atti a produrre latte per il formaggio di fossa DOP secondo quanto disciplinato	verifica adeguatezza e completezza dati allevamento	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimen to		carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di integrazione documentazione
5											presenza razze bovine e relative meticcie non conformi		diniego riconoscimento razze non conformi	
6											presenza razze ovine e relative meticcie non conformi		diniego riconoscimento razze non conformi	
7						controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimen to		mancata consegna autorizzazione sanitaria		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di integrazione documentazione
8											autorizzazione sanitaria non vigente, scaduta o/o revocata		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di integrazione documentazione



	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controlli o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
9						verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimen to		mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta presentazione nuova domanda ed eventuale nuova verifica ispettiva
10											alimentazione non conforme		sospensione procedura di riconoscimento.	richiamo scritto di richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
11		Mantenimento dei requisiti	ubicazione	In territorio delimitato (C.I.C.I, D.4) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	comunicare eventuali modifiche mediante il modulo MDC3 (entro 15 giorni) e/o allegato "dati allevamento"	controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	elenco allevamenti e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	mancata comunicazione variazioni anagrafiche incentri ad allevamenti/pascoli di carattere sostanziale	grave	esclusione del prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
12											mancata comunicazione variazioni anagrafiche e/o allevamenti/pascoli di carattere formale	lieve	notifica variazione	richiesta integrazione documentazione
13											nuova ubicazione degli allevamenti/pascoli fuori zona	grave	esclusione del prodotto e eliminazione dall'elenco allevatori	
14						verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione	grave	esclusione del prodotto non conforme	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
		Mantenimento dei requisiti	adeguatezza strutture, impianti	Razze ovine, razze bovine e loro incroci (B.1) ed alimentazione (D.3, D.5, D.6) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	comunicare eventuali modifiche mediante il modulo MDC3 (entro 15 giorni) e/o allegato "dati allevamento"	verifica adeguatezza e completezza dati allevamento	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		razze bovine o incroci non previsti dal disciplinare	grave	esclusione prodotto non conforme	richiesta adeguamento e eventuale inserimento dell'azienda nella % di controllo annuale
											razze ovine o incroci non previsti dal disciplinare	grave	esclusione prodotto non conforme	richiesta adeguamento e eventuale inserimento dell'azienda nella % di controllo annuale



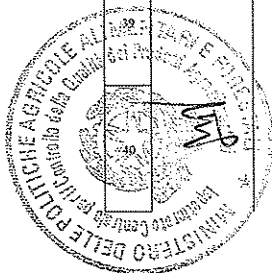
	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
17											alimentazione non prevista dal disciplinare	grave	comunicazione esclusione prodotto/riprogramma zione alimentazione	richiesta adeguamento con riprogrammazione alimentazione disciplinata ed eventuale inserimento dell'azienda nella % di controllo annuale
18						controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		autorizzazione sanitaria scaduta o revocata	grave	esclusione prodotto fino a ripristino idoneità sanitaria	richiesta integrazione documentazione
19						verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione di modifiche che hanno comportato inadeguatezza di strutture o impianti	grave	esclusione prodotto, richiesta adeguamento	richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
20		Cessazione/ritiro attività per la D.O.P.	cessazione attività ritiro		comunica eventuale cessazione (entro 15 gg dall'evento) ritiro (il ritiro entro il 31 marzo)	controllo comunicazione cessazione/ritiro	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco completo allevamenti riconosciuti	mancata comunicazione	grave	esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli allevamenti	
21		allevamento del bestiame	identificazione e rintracciabilità	identificazione razze o incroci allevabili (B.1, A1, A2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano) e registrazione identificazione razze e consistenza allevamento	identificare le razze bovine, ovine e rispettivi incroci il cui latte viene destinato alla produzione del Formaggio di Fossa	controllo idoneità identificazione razze ovine, razze bovine e loro meticcie (registri di stalla etc)	I	35	soggetti riconosciuti		mancata, errata o incompleta identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
22											errata o incompleta identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento identificazione	richiamo scritto
23					tenere adeguata registrazione	controllo idoneità registrazione dati identificativi (bestiame)			soggetti riconosciuti		carezza delle registrazioni o delle informazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
											carezza delle registrazioni o delle informazioni tale da non pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica



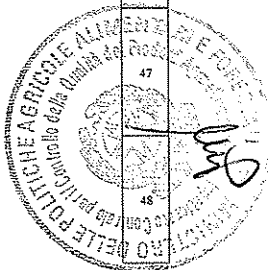
	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controlli (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITÀ DELLA NON CONFOR MITÀ (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
25				in caso di acquisto identificare gli alimenti acquistati, tenere copia del DDT (A1, A2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquistato verificando la documentazione di trasporto e mantenere copia	controllo idoneità identificazione controllo documentazione relativa ad acquisto, identificazione foraggi, affienati, mangimi			soggetti riconosciuti		carenza nella registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
26		Alimentazione	conformità al disciplinare	alimentazione animali (D.1, D.2, D.3, D.4, D.5, D.6) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	alimentazione a base di pascolo, foraggio fresco composto da graminacee e leguminose e fieno proveniente dalla zona di produzione, eventuale integrazione con mangimi semplici o composti (più tipi di granaglie) che non deve superare il 30% della razione giornaliera totale con eventuale aggiunta di prodotti minerali/vitaminici. Esclusione dalla dieta degli insilati	verifiche ispettive a campione			soggetti riconosciuti		uso di alimento previsto ma non proveniente dall'area di produzione	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
27											utilizzo di mangimi non conformi (esclusivamente granaglie) e/o in percentuali difformi da quanto disciplinato	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
28											utilizzo di insilati	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
29					registrazione somministrazione alimenti	controllo idoneità registrazione	I	35	soggetti riconosciuti		assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti.	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
30											carenze nella documentazione che non pregiudicano l'accertamento dei requisiti	lieve	richiesta adeguamento tenuta documentazione	Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica
		latte pronto per la vendita	conformità disciplinare	il latte destinato alla produzione di formaggio di fossa deve pervenire da due mungiture giornaliere (E.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	effettuare due mungiture giornaliere e registrare su apposito registro la data e l'ora della mungitura	controllo delle registrazioni, DDT o documentazione di conferimento del latte. Verifica mungiture giornaliere	I	35	soggetti riconosciuti		latte proveniente da più di due mungiture	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
			identificazione e rintracciabilità	la materia prima destinata alla produzione di formaggio di fossa deve essere opportunamente identificata e distinta da altra non destinata alla DOP. Durante il trasporto l'identificazione del latte destinato alla DOP Formaggio di Fossa di Sogliano deve risultare nel DDT delle partite di latte trasformate. (A.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa)	controllo idoneità dell'identificazione delle linee di mungitura e dei contenitori utilizzati per lo stoccaggio del prodotto e delle movimentazioni effettuate. Separare adeguatamente la materia prima destinata alla produzione di formaggio di fossa DOP da quello destinato alla produzione di formaggio convenzionale.	controllo idoneità identificazione delle linee di mungitura e dei contenitori di stoccaggio del latte.	I	35	soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito della DOP (quali, quanto e dove) per ciascun allevatore	mancata, errata o incompleta identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate

2

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controll o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZION E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
33											errata o incompleta identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento identificazione	richiamo scritto
34					registrare in corrispondenza delle partite di latte munto i contenitori di stoccaggio utilizzati ed il quantitativo di latte munto (registro attività di stalla). Tenere adeguata registrazione del prodotto in uscita destinato alla produzione della DOP, registrare sul DDT le partite di latte destinate alla produzione di formaggio DOP	controllo registrazioni e DDT	D	100	soggetti riconoscibili		carenza delle registrazioni o delle informazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	grave	esclusione prodotto,	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
35											carenza delle registrazioni o delle informazioni tale da non pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica
36	Trasformatori	Riconoscimento iniziale	ubicazione	ubicazione trasformatori (C.1, C.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	Produrre specifica richiesta entro il 31 gennaio di ogni anno solare modulo MDC4.	controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconosciment o	Elenco caseifici e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	ubicazione dei trasformatori esterna al territorio previsto dal disciplinare		disegno riconoscimento	
37											carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
38			adeguatezza strutture, impianti	Metodi di lavorazione, attrezzature (da E.1 a E.13) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	allegare alla richiesta documentazione descrittiva dell'impianto, autorizzazione sanitaria	controllo planimetrie descrittive lay-out impianti	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconosciment o		carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
						controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto					carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
						controllo vigenza autorizzazione sanitaria					mancata consegna autorizzazione sanitaria		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione



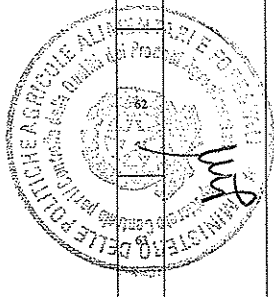
	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITÀ DELLA NON CONFOR MITÀ (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
41											autorizzazione sanitaria scaduta e/o revocata		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
42						verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	sog. richiedente il riconoscimen to		inadeguatezza impianti		diniego riconoscimento	
43											mancata corrispondenza di quanto comunicato nella documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva
44		Mantenimento dei requisiti	ubicazione	ubicazione trasformatori (C.1, C.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 15 gg) mediante il modulo MDC4	controllo comunicazioni modifiche	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco trasformatori e relativa capacità produttiva	mancata comunicazione variazione	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
45											mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione anagrafica
46											nuova ubicazione fuori zona	grave	revoca riconoscimento	
47			adeguatezza strutture, impianti	Metodi di lavorazione, attrezzature (da E.1 a E.13) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	allegare alla comunicazione autorizzazione sanitaria e documentazione descrittiva impianti (entro 15 giorni)	controllo planimetrie descrittive lay-out impianti	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		carenza della documentazione	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione
48						controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto					carenza della documentazione	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione



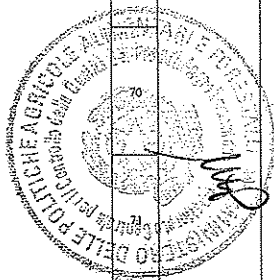
	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITÀ DELLA NON CONFOR MITÀ (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
49						controllo vigilanza autorizzazione sanitaria					autorizzazione sanitaria scaduta o revocata	grave	esclusione prodotto fino a ripristino idoneità sanitaria	richiesta integrazione documentazione
50														
51						verifica ispettiva idoneità impianti	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione di modifiche che hanno comportato inadeguatezza di strutture o impianti	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
52		Cessazione/ritiro attività per la D.O.P.	cessazione attività ritiro		comunica eventuale cessazione (entro 15 gg dall'evento) ritiro (entro 31 marzo)	controllo comunicazione cessazione/ritiro	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco trasformatori e relativa capacità produttiva	mancata comunicazione	grave	esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei trasformatori	
53		Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Il latte per la produzione di formaggio di fossa deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli, notificati al caseificio. Deve essere tenuta copia dei DDT del latte (A.1, A.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli	controllo iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli	I	100	soggetti riconosciuti		materia prima proveniente da conferitori non assoggettati	grave	esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati o, in caso di miscelazione con altra materia prima di allevatori iscritti, di tutto il prodotto risultante dalla miscelazione	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
54					verificare documentazione di fornitura (data e ora mungitura, quantità, animali da cui proviene il latte) compilare ricevuta del conferimento, apporre visto di controllo su DDT	verificare idoneità documentazione fornitura ed apposizione del visto, verificare regolare registrazione rilascio ricevute	MD	100	soggetti riconosciuti	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di latte per ciascun caseificio	carezza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare la provenienza del prodotto	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto al trasformatore ed all'allevatore
											carezza della documentazione di fornitura tale da non impedire l'accertamento della provenienza del prodotto	lieve	richiesta integrazione documentazione	richiamo scritto

2

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITÀ DELLA NON CONFOR MITÀ (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
56										assenza delle registrazioni (quali, quanto e dove) di materia prima per ciascun trasformatore senza la possibilità di ricostruire le informazioni	grave	esclusione della partita	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
57		conformità disciplinare	il formaggio di fossa DOP è ottenuto con latte intero proveniente da ovini e da bovini B. I (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	lavorare latte unicamente dalle razze previste dal disciplinare registrandone i quantitativi, l'ora e la data di mungitura	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	100	soggetti riconosciuti		latte proveniente da razze non previste	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
58			il latte destinato alla produzione di formaggio di fossa deve provenire da due mungiture giornaliere E.1 (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	effettuare due mungiture giornaliere e registrare su apposito registro la data e l'ora della mungitura	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	100	soggetti riconosciuti		latte proveniente da più di due mungiture giornaliere	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
59	latte pronto per la lavorazione	identificazione e rintracciabilità	il latte destinato alla produzione del formaggio di fossa DOP deve essere idoneamente identificato, in modo da distinguere da quello non conforme alla produzione di formaggio di fossa DOP (A.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa)	identificare i contenitori dov'è stoccata la materia prima atta ad essere trasformata	controllo idoneità identificazioni contenitori	I	100	soggetti riconosciuti		carenze nell'identificazione tali da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
60										carenze nell'identificazione tali da non compromettere la rintracciabilità	Lieve	richiesta integrazione registrazioni	richiamo scritto
61				registrare in relazione alle partite di latte pronte per essere lavorate la data delle prove e l'esito delle stesse	controllo registrazione degli esiti	I	100	soggetti riconosciuti		carenza delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
										carenza delle registrazioni tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica
		conformità al disciplinare	caratteristiche materia prima atta a divenire formaggio di fossa DOP E.2. (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	verificare che il latte identificato come pronto per la lavorazione abbia superato positivamente le prove chimico-fisiche e microbiologiche secondo la frequenza riportata al pt 7.1 del dispositivo per il controllo di conformità	controllo dell'effettuazione delle prove secondo le modalità e la frequenza prestabilita dal dispositivo di controllo	UD	100 (come da par 7.1)	materia prima		assenza rapporti di prova analisi effettuate e/o mancato rispetto frequenza di controllo	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Richiesta invio mensile dei rapporti di prova

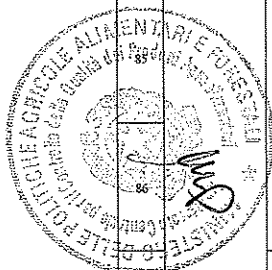


SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
		Categoria	Descrizione										
64				prove chimico fisiche su campione	controllo esiti	I/D	100 (come da par 7.1)	soggetti riconosciuti		non conformità di almeno uno dei parametri	grave	esclusione del prodotto	intensificazione della frequenza di analisi come da par. 7.2 del dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano
65				prove microbiologiche su campione	controllo esiti	I/D	100 (come da par 7.1)	soggetti riconosciuti		non conformità di almeno uno dei parametri	grave	esclusione del prodotto	intensificazione della frequenza di analisi come da par. 7.2 del dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano
66	Fasi di processo	identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla produzione di formaggio di fossa DOP deve essere opportunamente identificato in tutte le fasi di lavorazione. A.1 (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	identificare le linee di lavorazione e le movimentazioni effettuate	controllo idoneità identificazione delle linee di lavorazione	I	100	soggetti riconosciuti		carezza dell'identificazione tale da non permettere la rintracciabilità del prodotto	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
67										carezza dell'identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità del prodotto	lieve	richiesta adeguamento identificazione	richiamo scritto.
68				registrare le attività di lavorazione in appositi registri che devono contenere almeno: riferimento alla partita in ingresso, recipiente di stoccaggio, identificativo linea di lavorazione, caldaia di lavorazione, quantità lavorate	controllo idoneità registrazione dati identificativi e attività di lavorazione		soggetti riconosciuti		carezza delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate	
69									carezza delle registrazioni tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica	
70				conformità disciplinare	il latte deve essere riposto in contenitori idonei all'uso (E.3) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	stoccare il latte destinato alla produzione della DOP in contenitori idonei all'uso	verifica ispettiva	I	100	soggetti riconosciuti		conservazione materia in recipienti non idonei all'uso	grave
			trattamento termico materia prima (E.4) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	verificare che il latte utilizzato per la produzione della DOP sia crudo o trattato termicamente con le modalità previste dal disciplinare						trattamenti termici non conformi	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate



	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controll o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
72				il latte crudo deve essere lavorato entro le 48 ore dalla prima mungitura e il suo utilizzo deve essere indicato nei documenti che accompagnano il prodotto (E.5) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	Verificare la data e l'ora della mungitura sulla documentazione di trasporto e avviare alla casificazione entro 48 ore						lavorazione del latte crudo oltre il tempo previsto	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
73					verificare che l'utilizzo di latte crudo sia specificato nei documenti che accompagnano il prodotto						manca indicazione di utilizzo di latte crudo nei documenti che accompagnano il prodotto	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
74				trattamento termico materia prima (E.6) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	verificare che il latte utilizzato per la produzione della DOP sia stato pastorizzato a 71,7 °C per 15 secondi o a qualsiasi altra combinazione equivalente come previsto dal disciplinare						pastorizzazione del latte effettuata utilizzando combinazioni di tempo-temperatura non previste dal disciplinare	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
75				utilizzo unicamente di caglio naturale (E.7) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	ascertarsi dell'utilizzo di caglio naturale per la produzione di formaggio di fossa DOP						utilizzo di caglio non conforme	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
76				divieto utilizzo additivi (E.8) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	non far uso di additivi nella produzione di formaggio di fossa atto a divenire DOP						utilizzo di additivi	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
77				processo di lavorazione (E.9, E.10) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	seguire i processi di trasformazione previsti dal disciplinare di produzione						processi di lavorazione non conformi	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
				caratteristiche formaggio fresco (E.11) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	verificare che le caratteristiche (peso, altezza e diametro) del formaggio fresco rispettino i parametri disciplinati						caratteristiche formaggio fresco difformi rispetto a quanto disciplinato	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
79	Stagionatori	Riconoscimento iniziale	ubicazione	ubicazione stagionatori (C.1, C.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	Produrre specifica richiesta entro il 31 gennaio di ogni anno solare attraverso il modulo MDCS	controllo domanda	D	ad ogni riconoscimento	sog. richiedente il riconoscimento	Elenco stagionatori o capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	ubicazione degli stagionatori esterni al territorio previsto dal disciplinare		divieto riconoscimento	

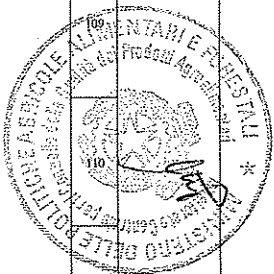
	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controll o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZION E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
80											carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
81			adeguatezza strutture, impianti	metodi di stagionatura, attrezzature (E.12) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	allegare alla richiesta documentazione descrittiva dell'impianto, autorizzazione sanitaria	controllo planimetrie descrittive lay-out impianti	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconosciment o		carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
82						controllo indicazione della capacità dell'impianto					carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
83						controllo vigenza autorizzazione sanitaria					mancata consegna autorizzazione sanitaria		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
84											autorizzazione sanitaria scaduta e/o revocata		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
						verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconosciment o		inadeguatezza impianti		dimiego riconoscimento	
											mancata corrispondenza di quanto comunicato nella documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva
87		Mantenimento dei requisiti	ubicazione	ubicazione stagionatori (C.1, C.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 15 gg) mediante il modulo MDC5	controllo comunicazioni modifiche	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco stagionatori e relativa capacità produttiva	mancata comunicazione variazione	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva



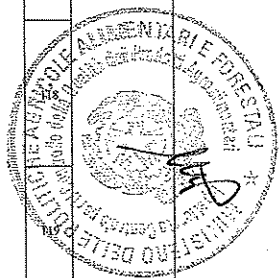
	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controlli o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
88											mancata comunicazione variazione anagrafica dell'Operatore	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione
89											nuova ubicazione fuori zona	grave	revoca riconoscimento	
90			adeguatezza strutture, impianti	Metodi di stagionatura, attrezzature (E.12) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	allegare alla comunicazione autorizzazione sanitaria e documentazione descrittiva impianti (entro 15 giorni)	controllo planimetrie descrittive lay-out impianti	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		carenza della documentazione	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione
91						controllo indicazione della capacità dell'impianto	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		carenza della documentazione	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione
92						controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		autorizzazione sanitaria scaduta o revocata	grave	esclusione prodotto fino a ripristino idoneità sanitaria	richiesta integrazione documentazione
93						verifica ispettiva idoneità impianti	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione di modifiche che hanno comportato inadeguatezza di strutture o impianti	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento o nuova verifica ispettiva
		Cessazione/ritiro attività per la D.O.P.	cessazione attività ritiro		comunicare eventuale cessazione (entro 15 gg dall'evento) ritiro (il ritiro entro il 31 marzo)	controllo comunicazione cessazione/ritiro	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco stagionatori o relativa capacità produttiva	mancata comunicazione	grave	esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli stagionatori	
		Accettazione prodotto	identificazione e rintracciabilità	Il formaggio di fossa fresco da stagionare deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia del DDT controfirmati per visto di controllo (A.1, A.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli	controllo iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli dei soggetti conferitori	I	35	soggetti riconosciuti		materia prima proveniente da conferitori non assoggettati	grave	esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controll o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
96					verificare documentazione di fornitura (lotto, quantità n. di forme, data produzione) compilare ricevuta del conferimento, apporre visto di controllo su DDT	verificare idoneità documentazione fornitura ed apposizione del visto, verificare regolare registrazione rilascio ricevute	D	100	soggetti riconosciuti	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di formaggio per ciascun stagionatore	carenza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare la provenienza del prodotto	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto allo stagionatore ed al trasformatore
97											carenza della documentazione di fornitura tale da non impedire l'accertamento della provenienza del prodotto	lieve	richiesta integrazione documentazione	richiamo scritto
98											assenza delle registrazioni (quali, quanto e dove) di formaggio fresco per ciascun trasformatore senza la possibilità di ricostruire le informazioni	grave	esclusione della partita	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
99		Fasi di processo	identificazione e rintracciabilità	il formaggio destinato alla produzione del formaggio di fossa DOP deve essere idoneamente identificato (A.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	identificare il prodotto fresco o le celle/locali dove è stoccato il prodotto atto ad essere stagionato	controllo idoneità identificazione prodotto fresco e celle/locali di stagionatura	I	35	soggetti riconosciuti		carenza nell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
100											carenza nell'identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta integrazione registrazioni	richiamo scritto
101					registrare le attività di stagionatura in appositi registri in modo che devono contenere almeno: riferimento alla partita di formaggio fresco in entrata, cod. ident. locali/celle di stagionatura, forme scartate, lotto in uscita e relativi quantitativi.	controllo idoneità registrazione dati identificativi ed attività di stagionatura	I	35	soggetti riconosciuti		carenza delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
102											carenza delle registrazioni tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica
			conformità disciplinare	caratteristiche locali di stagionatura, tempi, modalità di stagionatura (E.12.) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	utilizzare solo locali conformi, stagionando il formaggio secondo le modalità ed i tempi previsti dal disciplinare di produzione.	verifiche ispettive	I	35	soggetti riconosciuti		locali di stagionatura, tempi e modalità non conformi	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate

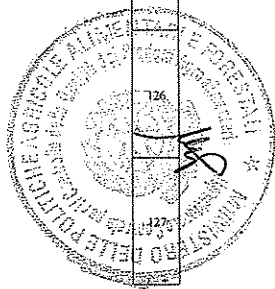
	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controlli o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
104				caratteristiche prodotto stagionato (E.12) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	accertarsi che il prodotto stagionato abbia le caratteristiche previste dal disciplinare prima della fase di infossatura		1	35	soggetti riconosciuti		caratteristiche formaggio stagionato non conformi	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
105				trattamenti ed identificazione prodotto stagionato destinato all'infossatura (E.13) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	accertarsi che il prodotto destinato all'infossatura sia pulito e privo di muffa, racchiuso in sacchi con spago naturale ed eventualmente bloccati con fascette e cinghie idonee all'uso. Il prodotto deve essere identificato attraverso il Codice Infossatore e con il numero di lotto secondo le modalità previste dal disciplinare		1	35	soggetti riconosciuti		modalità trattamenti ed identificazione non conformi	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
106	Infossatori	Riconoscimento iniziale	ubicazione	ubicazione infossatori (C.1, C.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	Produrre specifica richiesta entro il 31 gennaio di ogni anno solare attraverso il modulo MDC6	controllo domanda	D	ad ogni ricons.	sogg. richiedente il riconoscimento	Elenco infossatori e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	ubicazione impianto infossatura esterno al territorio previsto dal disciplinare		diniego riconoscimento	
107											ubicazione impianto parzialmente fuori zona		esclusione fosse fuori zona	richiesta presentazione nuova domanda con esclusione delle fosse fuori zona
108											carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
			adeguatezza strutture, impianti	caratteristiche delle fosse per la stagionatura del formaggio di fossa DOP (G.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	allegare alla richiesta documentazione descrittiva dell'impianto, n. fosse e rispettivo n. identificativo ed autorizzazione sanitaria	controllo caratteristiche fosse ai parametri disciplinati, planimetrie descrittive lay-out impianti. Controllo cartografia e accertamento iscrizione al circuito di controllo delle fosse idonee debitamente censite	D	ad ogni ricons.	sogg. richiedente il riconoscimento		carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
						controllo indicazione della capacità dell'impianto e del n. di fosse iscritte					carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
111						controllo vigenza autorizzazione sanitaria					mancata consegna autorizzazione sanitaria		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione



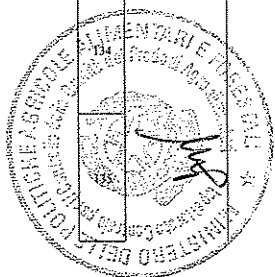
	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
112											autorizzazione sanitaria scaduta o revocata		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
113						verifica ispettiva caratteristiche impianti (fosse)	1	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimen to		fosse non conformi		diniego riconoscimento operatore e/o esclusione fosse non conformi	richiesta presentazione nuova domanda con esclusione delle fosse non conformi
114											manca corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva
115		Mantenimento dei requisiti	ubicazione	ubicazione infossatori (C.1, C.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 15 gg) mediante il modulo MDC6	controllo comunicazioni modifiche	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco infossatori e relativa capacità	manca comunicazione variazione	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
116											manca comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	lieve	notifica variazione	richiesta integrazione documentazione
117											nuova ubicazione fosse fuori zona	grave	revoca riconoscimento	
			adeguatezza strutture, impianti	caratteristiche delle fosse per la stagionatura formaggio di fossa DOP (G.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	allegare alla richiesta documentazione descrittiva dell'impianto, n. fosse e rispettivo n. identificativo ed autorizzazione sanitaria	controllo caratteristiche fosse ai parametri disciplinati, planimetrie descrittive lay-out impianti. Controllo cartografia e accertamento iscrizione al circuito di controllo delle fosse idonee debitamente censite	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		carenze della documentazione	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione
						controllo indicazione della capacità dell'impianto e del n. di fosse iscritte					carenze della documentazione	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione



	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
120						controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		autorizzazione sanitaria scaduta o revocata	grave	esclusione prodotto fino a ripristino idoneità sanitaria	richiesta integrazione documentazione
121						verifica ispettiva idoneità impianti (fosse)	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		manca comunicazione di modifiche che hanno comportato inadeguatezza di strutture o impianti	grave	esclusione prodotto	eventuale richiesta presentazione nuova domanda e nuova verifica ispettiva
122		Cessazione/ritiro attività per la D.O.P.	cessazione attività ritiro		comunica eventuale cessazione (entro 15 gg dall'evento) e/o ritiro (il ritiro entro il 30 gg dall'evento)	controllo comunicazione cessazione/ritiro	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco infossatori e relativa capacità	manca comunicazione	grave	esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli infossatori	
123		Accettazione prodotte	identificazione e rintracciabilità	il formaggio di fossa semistagionato deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei DDT controfirmati per visto di controllo (A.1, A.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli	controllo iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli della DOP Formaggio di Fossa di Sogliano	I	100	soggetti riconosciuti		prodotto semistagionato proveniente da conferitori non assoggettati	grave	esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
124					verificare documentazione di fornitura (lotto, quantità n. di forme, data produzione) compilare ricevuta del conferimento, apporre visto di controllo su DDT	verificare idoneità documentazione fornitura ed apposizione del visto, verificare regolare registrazione rilascio ricevute	I/D	100	soggetti riconosciuti	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di formaggio per ciascun infossatore	carenza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare la provenienza del prodotto	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto all'infossatore ed allo stagionatore
125											carenza della documentazione di fornitura tale da non impedire l'accertamento della provenienza del prodotto	lieve	richiesta integrazione documentazione	richiamo scritto
126											assenza delle registrazioni (quali, quanto e dove) di formaggio per ciascun stagionatore senza la possibilità di ricostruire le informazioni	grave	esclusione della partita	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
127		Fasi di processo	identificazione e rintracciabilità	il prodotto destinato alla produzione del formaggio di fossa DOP deve essere idoneamente identificato (A.1, E.13) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	identificare il prodotto e le fosse destinate alla stagionatura del prodotto atto a divenire DOP	controllo idoneità identificazione prodotto e delle fosse dove viene	I	100	soggetti riconosciuti		carenza nell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate



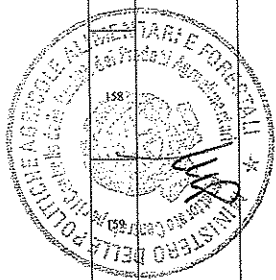
	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
128											carenza nell'identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta integrazione registrazioni	richiamo scritto
129					registrare le attività di infossatura in appositi registri in modo che contengano almeno: riferimento al lotto infossato, n. di forme infossate, date di chiusura e di apertura della fossa e relativo cod. ident. fosse	controllo idoneità registrazione dati identificativi e delle attività di infossatura	1	100	soggetti riconosciuti		carenza delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
130											carenza delle registrazioni tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica
131			conformità disciplinare	preparazione delle fosse (F.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	preparare le fosse destinato all'infossatura del formaggio di fossa secondo quanto disciplinato	verifiche ispettive	1	100	soggetti riconosciuti		modalità di preparazione delle fosse non conforme	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
132				tempi di infossatura (F.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	accertarsi che il prodotto stagionato rispetti i tempi di infossatura previsti		1	100	soggetti riconosciuti		tempi di infossatura non conformi (al di sotto degli 80 gg o oltre i 100 gg)	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
133				modalità di sfossatura (F.3) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	accertarsi che vengano rispettate le procedure di sfossatura del formaggio di fossa		1	100	soggetti riconosciuti		modalità di sfossatura difformi da quanto disciplinato	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
				tempi di consegna prodotto (F.4) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	consegnare il prodotto entro i tempi previsti dal disciplinare		1	100	soggetti riconosciuti		consegna del prodotto oltre le 12 ore della fine della sfossatura	grave	richiamo all'infossatore	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
				periodi di infossatura (F.5), periodo di riposo delle fosse (F.6), numero di infossature previste per fossa (F.7) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	rispettare i tempi di infossatura previsti dal disciplinare di produzione della DOP, nonché i tempi per il ripristino delle stesse, il periodo di riposo invernale (almeno tre mesi dall'avvenuta stagionatura estiva) ed il numero massimo di infossature per anno solare		1	100	soggetti riconosciuti		infossature effettuate in periodi dell'anno non previsti dal disciplinare	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate



	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
136							I	100	soggetti riconosciuti		tempi di ripristino delle fosse tra un'infossatura e l'altra inferiori a 10 giorni	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
137							I	100	soggetti riconosciuti		periodo di riposo invernale della fossa per un periodo inferiore ai tre mesi	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
138							I	100	soggetti riconosciuti		effettuazione di più di due infossature nello stesso anno solare	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
139		Prodotto finito DOP pronto per il confezionamento	identificazione e rintracciabilità	il formaggio destinato alla DOP deve essere adeguatamente identificato in modo da distinguere quello autorizzato per il confezionamento da quello non autorizzato (A.1)	verificare che il prodotto finito sia correttamente identificato	controllo idoneità identificazione prodotto finito	I	100	soggetti riconosciuti		carenza nell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per appurare le modifiche apportate
140											carenza nell'identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta integrazione registrazioni	richiamo scritto
141					registrare in relazione ai lotti di formaggio di fossa pronti per il confezionamento la data delle prove svolte e l'esito	controllo idoneità registrazioni esito delle prove	D	100	soggetti riconosciuti		registrazioni carenti, tali da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per appurare le modifiche apportate
142											registrazioni carenti, tali da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica
143			conformità disciplinare	caratteristiche del prodotto al consumo (H.1)	verificare che il formaggio di fossa identificato come pronto per il confezionamento abbia superato positivamente le prove sensoriali e quelle chimiche	controllo dell'acquisizione del rapporto di prova	I	100	soggetti riconosciuti		assenza dei rapporti di conformità per lotti pronti per il confezionamento come formaggio di fossa DOP	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto, richiesta invio rapporti di conformità ed eventuale verifica aggiuntiva

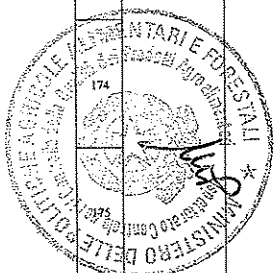
	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
144						prove analitiche su campione (chimiche)	A	su ogni lotto	prodotto		Contenuto di grasso sulla sostanza secca inferiore al 32%	grave	esclusione prodotto	
145						prove analitiche su campione (fisiche)	A	su ogni lotto	prodotto		Non conformità di almeno uno dei parametri	grave	esclusione prodotto	
146						prove analitiche su campione (sensoriali)	A	su ogni lotto	prodotto		Non conformità di almeno uno dei parametri	grave	esclusione prodotto	
147	Confezionatori/Portionatori	Riconoscimento iniziale	ubicazione	ubicazione confezionatori/portionatori (C.1, C.3) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	Produrre specifica richiesta entro il 31 gennaio di ogni anno solare attraverso il modulo MEDC7	controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimen to	Elenco confezionatori e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	ubicazione impianto confezionamento esterno al territorio previsto dal disciplinare		diniego riconoscimento	
148											carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
149			adeguatezza strutture, impianti		allegare alla richiesta documentazione descrittiva dell'impianto ed autorizzazione sanitaria	controllo planimetrie descrittive lay-out impianti o capacità produttiva	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimen to		carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
						controllo autorizzazione sanitaria					manca consegna autorizzazione sanitaria		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
											autorizzazione sanitaria scaduta o revocata		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
152						verifica ispettiva sugli impianti	I	ad ogni riconos.	sog- giornante il riconoscimen- to		inadeguatezza degli impianti che non garantiscono la conservazione delle caratteristiche del prodotto		diniego riconoscimento	
153											manca corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva
154		Mantenimento dei requisiti	ubicazione	ubicazione porzionatori/confezionatori (C.1, C.3) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 15 gg) mediante il modulo MDC7	controllo comunicazioni modifiche	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco porzionatori/confezionatori e relativa capacità produttiva	mancata comunicazione variazione	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
155											mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	lieve	notifica variazione	richiesta integrazione documentazione
156											nuova ubicazione fuori zona	grave	revoca riconoscimento	
157			adeguatezza strutture, impianti		allegare alla comunicazione autorizzazione sanitaria e documentazione descrittiva impianti (entro 15 giorni)	controllo planimetrie descrittive lay-out impianti	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		carenza della documentazione	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione
						controllo indicazione della capacità dell'impianto	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		carenza della documentazione	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione
						controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		autorizzazione sanitaria scaduta o revocata	grave	esclusione prodotto fino a ripristino idoneità sanitaria	richiesta integrazione documentazione



	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controlli o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
160						verifica ispettiva idoneità impianti	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione di modifiche che hanno comportato inadeguatezza di strutture o impianti	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento, eventuale inserimento nella percentuale di controllo annuale
161		Cessazione/ritiro attività per la D.O.P.	cessazione attività ritiro		comunica eventuale cessazione (entro 15 gg dall'evento) e/o ritiro (il ritiro entro 30 gg dall'evento)	controllo comunicazione cessazione/ritiro	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco confezionatori /porzionatori e relativa capacità produttiva	mancata comunicazione	grave	esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco dei confezionatori /porzionatori	
162		Accettazione prodotto DOP	identificazione e rintracciabilità	il formaggio di fossa da confezionare/porzionare come Formaggio di Fossa di Sogliano DOP deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli. Deve essere tenuta copia dei DDT controfirmati per visto di controllo (A.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	accertarsi dell'iscrizione del conferitore al sistema dei controlli, della corretta compilazione della documentazione di fornitura, vistarla dopo il controllo	controllo iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli e idoneità documentazione di fornitura	I	35	soggetti riconosciuti		formaggio proveniente da conferitori non assoggettati	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
163											carezza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
164											carezza della documentazione tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta integrazione documentazione	richiamo scritto
165											Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di formaggio di fossa per ciascun porzionatore/confeziona tore	carezza registrazioni/documenti tali da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto
166		Fasi di processo	identificazione e rintracciabilità	il formaggio di fossa da confezionare/porzionare come Formaggio di Fossa di Sogliano DOP deve essere idoneamente identificato (A.1)(cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	identificare il prodotto intero (forme), il porzionato ed i locali destinati allo stoccaggio.	controllo idoneità identificazione prodotto da confezionare/confezionato ed i locali di stoccaggio	I	35	soggetti riconosciuti		carezza nell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controlli o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
168											carenza nell'identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta integrazione registrazioni	richiamo scritto
169					registrare le attività di confezionamento/porzionamento in appositi registri in modo che contengano almeno: riferimenti al lotto attestato, al numero di forme ed al quantitativo confezionato/porzionato ed alle eventuali porzioni prodotte	controllo idoneità registrazione dati identificativi ed attività di confezionamento/porzionamento	I	35	soggetti riconosciuti		carenza delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
170											carenza delle registrazioni tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica
171		Utilizzo della denominazione	conformità disciplinare	modalità di confezionamento/porzionamento (1.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	il prodotto deve essere messo in commercio esclusivamente nei sacchi di stagionatura, in confezioni sottovuoto, in vaschette filmate o in incarti con carta atta ad uso alimentare (forme intere o porzionate). Le confezioni possono essere eventualmente contenute in imballi costituiti da sacchetti di tessuto o incarti o da cassette di legno o di cartone	verifiche ispettive	I	35	soggetti riconosciuti		tipologie di confezioni non previste	grave	esclusione del prodotto	blocco del prodotto fino all'adeguamento delle confezioni
172											tipologie di imballi non previste	grave	esclusione del prodotto	blocco del prodotto fino all'adeguamento delle confezioni
173			conformità della partita	utilizzo della denominazione (da 1.2 a 1.7) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità del Formaggio di Fossa di Sogliano)	accertarsi che tutto il lotto su cui utilizzare la DOP sia accompagnato dalla documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo (es. DDT) e sia stata rilasciata l'attestazione di conformità	controllo delle registrazioni relative al ciclo produttivo della partita	I	35	soggetti riconosciuti		carenza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Ricerca della causa della NC e se del caso, verifica sugli operatori presso i quali si è determinata
											carenza della documentazione tale da non compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità	lieve	richiesta integrazione registrazioni	richiamo scritto
					utilizzare la denominazione esclusivamente per il prodotto (intero o porzionato) per il quale si hanno le evidenze oggettive di cui sopra e registrare i quantitativi di prodotto porzionato/confezionato	controllo delle registrazioni relative al porzionamento/confezionamento	D	100	prodotto	Quantità immesse nel circuitto della DOP per ciascun confezionatore/porzionatore	utilizzo di partite non idonee	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento o nuova verifica ispettiva



	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE E COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITÀ (8)	GRAVITÀ DELLA NON CONFOR MITÀ (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
176											utilizzo di partite non idonee per gestione non adeguata delle procedure di rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
177											utilizzo scorretto della denominazione sul prodotto (intero o porzionato) tale da trarre in inganno il consumatore	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
178					utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione prescritto, consentito ed autorizzato dal Consorzio o da Agroqualità (in caso di assenza del Consorzio riconosciuto dal MipAAF)	verifica che siano utilizzate solo etichette approvate o, in assenza del Consorzio, verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	35	soggetti riconosciuti		utilizzo etichette non corrette/non approvate	grave	esclusione prodotto, comunicazione alle autorità di vigilanza	blocco del prodotto fino all'adeguamento delle etichette
179														

