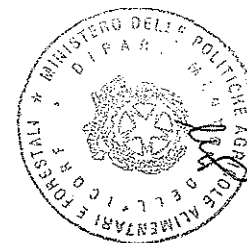
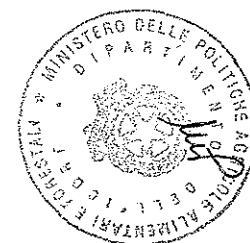


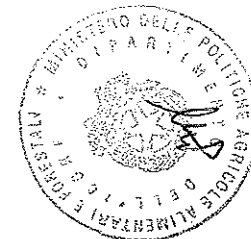
SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Esiti del controllo per anno (n° %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF	NON CONFORMITÀ	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
1	Produttori	Ritenzione della qualità	Libertà d'azione, C.I. (di dipartimento per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Prodotto specificato, etichettato, con il 30 greggio di ogni anno (vedere il modello MDCI e l'etichetta di ogni lotto)	Verifica delle documentazioni	0	Ad ogni anno	Soggetti individuati al momento della	Buona conformità, alla fine di ogni anno, sulla base delle	11		12	13
2										Consegna fuori zona		14	
3										Consegna per l'azienda fuori zona o con caratteristiche non conformi		15	
4										Certificati di provenienza		16	
5										Certificati di provenienza		17	
6										Certificati di provenienza		18	
7										Certificati di provenienza		19	
8										Certificati di provenienza		20	
9	Produttori	Mantenimento del requisito	Libertà d'azione	Marrone B.1 (di dipartimento per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Documentazione relativa ai prodotti di provenienza (entro 15 gg) mediante il modello MDCI e l'etichetta di ogni lotto	0	Ad ogni anno	Soggetti individuati al momento della	Buona conformità, alla fine di ogni anno, sulla base delle	21		22	23
10										Consegna fuori zona		24	
11										Consegna per l'azienda fuori zona o con caratteristiche non conformi		25	
12										Certificati di provenienza		26	
13										Certificati di provenienza		27	
14										Certificati di provenienza		28	
15										Certificati di provenienza		29	
16										Certificati di provenienza		30	
17										Certificati di provenienza		31	
18	Produttori	Caratteristiche di coltivazione	Conformità al disciplinare	Tecnica colturale, trattamento fitosanitario, D.1, D.2 (di dipartimento per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Documentazione relativa ai prodotti di provenienza (entro 15 gg) mediante il modello MDCI e l'etichetta di ogni lotto	0	Ad ogni anno	Soggetti individuati al momento della	Buona conformità, alla fine di ogni anno, sulla base delle	32		33	34
19										Consegna fuori zona		35	
										Consegna per l'azienda fuori zona o con caratteristiche non conformi		36	
										Certificati di provenienza		37	
										Certificati di provenienza		38	
										Certificati di provenienza		39	
										Certificati di provenienza		40	
										Certificati di provenienza		41	
										Certificati di provenienza		42	
										Certificati di provenienza		43	
										Certificati di provenienza		44	
										Certificati di provenienza		45	
										Certificati di provenienza		46	
										Certificati di provenienza		47	
										Certificati di provenienza		48	
										Certificati di provenienza		49	
										Certificati di provenienza		50	
										Certificati di provenienza		51	
										Certificati di provenienza		52	
										Certificati di provenienza		53	
										Certificati di provenienza		54	
										Certificati di provenienza		55	
										Certificati di provenienza		56	
										Certificati di provenienza		57	
										Certificati di provenienza		58	
										Certificati di provenienza		59	
										Certificati di provenienza		60	
										Certificati di provenienza		61	
										Certificati di provenienza		62	
										Certificati di provenienza		63	
										Certificati di provenienza		64	
										Certificati di provenienza		65	
										Certificati di provenienza		66	
										Certificati di provenienza		67	
										Certificati di provenienza		68	
										Certificati di provenienza		69	
										Certificati di provenienza		70	
										Certificati di provenienza		71	
										Certificati di provenienza		72	
										Certificati di provenienza		73	
										Certificati di provenienza		74	
										Certificati di provenienza		75	
										Certificati di provenienza		76	
										Certificati di provenienza		77	
										Certificati di provenienza		78	
										Certificati di provenienza		79	
										Certificati di provenienza		80	
										Certificati di provenienza		81	
										Certificati di provenienza		82	
										Certificati di provenienza		83	
										Certificati di provenienza		84	
										Certificati di provenienza		85	
										Certificati di provenienza		86	
										Certificati di provenienza		87	
										Certificati di provenienza		88	
										Certificati di provenienza		89	
										Certificati di provenienza		90	
										Certificati di provenienza		91	
										Certificati di provenienza		92	
										Certificati di provenienza		93	
										Certificati di provenienza		94	
										Certificati di provenienza		95	
										Certificati di provenienza		96	
										Certificati di provenienza		97	
										Certificati di provenienza		98	
										Certificati di provenienza		99	
										Certificati di provenienza		100	



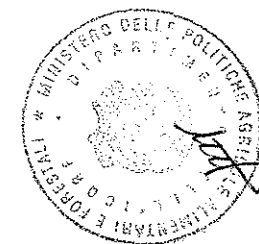
SOGGETTO	PROTEZIONE O FASE DI PRODUZIONE	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per area (in %)	Esempio controllo	DOCUMENTAZIONE CONFERITA AL NIPAF	NON CONFORMITÀ	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
20	Produttori	Raccolta, trasporto e vendita	La raccolta e commercializzazione del prodotto, con esclusione di tutti i prodotti di altra natura, deve essere effettuata in conformità al disciplinare di produzione DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Raccogliere il prodotto a partire dal 20 settembre, utilizzando solo mezzi idonei.	Verifica sopralluogo	I	35% (almeno 14% dei quali in questa fase)	Soggetti economici		Raccolta non conforme	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa campagna o nella successiva.
21			Il prodotto deve essere commercializzato in conformità al disciplinare di produzione DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Utilizzare solo mezzi idonei e tutti da non danneggiare le caratteristiche del frutto.	Verifica sopralluogo	I	35% (almeno 14% dei quali in questa fase)	Soggetti economici		Metodi di raccolta non conformi	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa campagna o nella successiva.
22			La vendita deve essere effettuata in conformità al disciplinare di produzione DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Effettuare la vendita solo con i mezzi previsti dal disciplinare.	Verifica sopralluogo	I	35% (almeno 14% dei quali in questa fase)	Soggetti economici		Compravendita non conforme al disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa campagna o nella successiva.
23			Decorare alla DOP solo castagne verdi ed evitare di essere penalizzati con una percentuale superiore al 5% in peso. E2 (cdi) disponibile per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Rispettare le prescrizioni del disciplinare alla DOP castagne verdi e evitare di essere penalizzati con una percentuale superiore al 5% in peso. E2 (cdi) disponibile per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Verifica sopralluogo	I	35% (almeno 14% dei quali in questa fase)	Soggetti economici		Prodotto decorato alla DOP non conforme	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto. In caso di prima infrazione, in mancanza di prodotto non idoneo, autorizzazione all'OCQRF.
24			Calibrazione E2 (cdi) disponibile per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Rispettare le prescrizioni del disciplinare alla DOP calibrazione.	Verifica sopralluogo	I	35% (almeno 14% dei quali in questa fase)	Soggetti economici		Calibrazione non conforme al disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa o successiva campagna.
25			Numero dei frutti per Kg E2 (cdi) disponibile per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Il numero dei frutti non deve essere superiore a 90 per Kg.	Verifica sopralluogo	I	35% (almeno 14% dei quali in questa fase)	Soggetti economici		Numero dei frutti per Kg superiore a 90	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa o successiva campagna.
26			Il prodotto che non ha le caratteristiche per il consumo fresco può essere utilizzato per il consumo cotto E2 (cdi) disponibile per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Decorare al consumo cotto le castagne non idonee alla vendita come prodotto fresco.	Verifica sopralluogo	I	35% (almeno 14% dei quali in questa fase)	Soggetti economici		Utilizzo per il consumo fresco di castagne che non hanno le caratteristiche del disciplinare e che potrebbero essere dannate solo al consumo cotto.	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto e richiesta scritta di autorizzazione per il consumo cotto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa o nella successiva campagna.
27			Caratteristica E2 (cdi) disponibile per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	In caso di difficoltà la caratterizzazione deve essere effettuata in base alle modalità delle operazioni.	Verifica sopralluogo	I	35% (almeno 14% dei quali in questa fase)	Soggetti economici		Caratteristica non conforme al disciplinare	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa o nella successiva campagna.
28			Decorare di castagne verdi e castagne cotte E2 (cdi) disponibile per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Non utilizzare castagne cotte.	Verifica sopralluogo	I	35% (almeno 14% dei quali in questa fase)	Soggetti economici		Utilizzo di prodotti cotti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa o nella successiva campagna.
29			Il prodotto destinato alla DOP deve essere dotato di una prima del trasporto all'esportazione/confezionamento. Durante il trasporto l'identificazione delle castagne destinate alla DOP deve risultare nel DDT, delle parti di castagne trasportate A1 (cdi) disponibile per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Registrazione e controllo della qualità del prodotto e delle parti di castagne trasportate alla DOP. Conservare le ricevute di conformità consegnate agli associati/trasportatori e DDT.	Controllo documentale registrazione e DDT	D	100%	Soggetti economici	Qualora mancasse nel documento la registrazione e DDT per castagne prodotte.	Registrazione non idonea a garanzia e tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto e richiesta scritta di autorizzazione. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa o nella successiva campagna.
30										Identificazione non idonea a garanzia e tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiesta scritto.
31										Registrazione non idonea a garanzia e tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa o nella successiva campagna. Richiesta adeguamento registrazione entro 15 gg dalla notifica della non conformità.
32										Registrazione non idonea a garanzia e tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiesta scritto e richiesta scritta di autorizzazione. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa o nella successiva campagna.
33										Mancato arrivo ad Agroqualità della documentazione dopo 15 gg dal raccolto	Grave	Esclusione prodotto	Mancato arrivo delle castagne al consorzio di tutela della DOP. Richiesta adeguamento registrazione entro 15 gg dalla notifica della non conformità.
34										Mancato arrivo ad Agroqualità della documentazione entro 15 gg dalla notifica della non conformità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiesta scritto e richiesta scritta di autorizzazione. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa o nella successiva campagna.
35										Mancato arrivo ad Agroqualità della documentazione entro 15 gg dalla notifica della non conformità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiesta scritto e richiesta scritta di autorizzazione. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa o nella successiva campagna.
36										Mancato arrivo ad Agroqualità della documentazione entro 15 gg dalla notifica della non conformità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiesta scritto e richiesta scritta di autorizzazione. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa o nella successiva campagna.
37										Mancato arrivo ad Agroqualità della documentazione entro 15 gg dalla notifica della non conformità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiesta scritto e richiesta scritta di autorizzazione. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare l'apporto registrato nella stessa o nella successiva campagna.



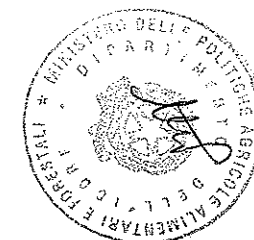
SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Evidenza del controllo per parte (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL NUTAP	NON CONFORMITÀ	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
		Obiettivo	Descrittore										
38	Produttori	Conoscenza filiera attività per la produzione produzione DOP	Certificazione attività tutti della produzione della DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	Conoscenza in lavorazione (entro 15 gg + 100)	Controllo comunicazione conoscenza - tutti	D	Ad ogni occasione	Soggetti non presenti	Elenco completo dei produttori presenti	Manuale comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	Eliminazione dell'elenco dei produttori
39	Esecutori	Ricevimento regolare	Ubicazione impianti conformi C.1 (6° disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Presenza specifica indicata entro il 30 giugno di ogni anno mediante il modulo A1DCE	Controllo documentazione	D	Ad ogni ricevimento	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
40			Adeguatezza impianti	Gli impianti degli esecutori devono possedere la conformità delle caratteristiche del prodotto	Controllo documentazione conoscenza degli impianti	D	Ad ogni ricevimento	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
41			Adeguatezza impianti	Gli impianti degli esecutori devono possedere la conformità delle caratteristiche del prodotto	Controllo documentazione conoscenza degli impianti	D	Ad ogni ricevimento	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
42			Adeguatezza impianti	Gli impianti degli esecutori devono possedere la conformità delle caratteristiche del prodotto	Controllo documentazione conoscenza degli impianti	D	Ad ogni ricevimento	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
43			Adeguatezza impianti	Gli impianti degli esecutori devono possedere la conformità delle caratteristiche del prodotto	Controllo documentazione conoscenza degli impianti	D	Ad ogni ricevimento	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
44			Adeguatezza impianti	Gli impianti degli esecutori devono possedere la conformità delle caratteristiche del prodotto	Controllo documentazione conoscenza degli impianti	D	Ad ogni ricevimento	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
45			Adeguatezza impianti	Gli impianti degli esecutori devono possedere la conformità delle caratteristiche del prodotto	Controllo documentazione conoscenza degli impianti	D	Ad ogni ricevimento	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
46	Esecutori	Mantenimento del regolarità	Ubicazione degli impianti	Ubicazione impianti conformi C.1 (6° disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Controllo comunicazione conoscenza	D	Ad ogni occasione	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
47			Adeguatezza impianti	Gli impianti degli esecutori devono possedere la conformità delle caratteristiche del prodotto	Controllo documentazione conoscenza degli impianti	D	Ad ogni occasione	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
48			Adeguatezza impianti	Gli impianti degli esecutori devono possedere la conformità delle caratteristiche del prodotto	Controllo documentazione conoscenza degli impianti	D	Ad ogni occasione	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
49			Adeguatezza impianti	Gli impianti degli esecutori devono possedere la conformità delle caratteristiche del prodotto	Controllo documentazione conoscenza degli impianti	D	Ad ogni occasione	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
50			Adeguatezza impianti	Gli impianti degli esecutori devono possedere la conformità delle caratteristiche del prodotto	Controllo documentazione conoscenza degli impianti	D	Ad ogni occasione	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
51			Adeguatezza impianti	Gli impianti degli esecutori devono possedere la conformità delle caratteristiche del prodotto	Controllo documentazione conoscenza degli impianti	D	Ad ogni occasione	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
52			Adeguatezza impianti	Gli impianti degli esecutori devono possedere la conformità delle caratteristiche del prodotto	Controllo documentazione conoscenza degli impianti	D	Ad ogni occasione	Soggetti non presenti	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo degli impianti degli esecutori	Ubicazione degli impianti fuori zona		Disegno meccanico degli impianti fuori zona	
53	Esecutori	Assicurazione qualità prima	Identificazione e responsabilità	Le cartelle devono contenere da riportare tutti il sistema dei controlli relativi al prodotto. Le cartelle di controllo devono essere riportate in un fascicolo, dove questi sono copia del DDT consegnato per cura di controllo A.1 (6° disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Assicurazione dell'assunzione del controllo al sistema dei controlli	Verifica l'esecuzione dei controlli al sistema dei controlli	I	100	Soggetti non presenti	Manuale prima presentazione da conformità con allegamenti	Grave	Esclusione prodotto	Esclusione prodotto da conformità non adeguata
54			Identificazione e responsabilità	Le cartelle devono contenere da riportare tutti il sistema dei controlli relativi al prodotto. Le cartelle di controllo devono essere riportate in un fascicolo, dove questi sono copia del DDT consegnato per cura di controllo A.1 (6° disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Assicurazione dell'assunzione del controllo al sistema dei controlli	Verifica l'esecuzione dei controlli al sistema dei controlli	I	100	Soggetti non presenti	Manuale prima presentazione da conformità con allegamenti	Grave	Esclusione prodotto	Esclusione prodotto da conformità non adeguata
55			Identificazione e responsabilità	Le cartelle devono contenere da riportare tutti il sistema dei controlli relativi al prodotto. Le cartelle di controllo devono essere riportate in un fascicolo, dove questi sono copia del DDT consegnato per cura di controllo A.1 (6° disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Assicurazione dell'assunzione del controllo al sistema dei controlli	Verifica l'esecuzione dei controlli al sistema dei controlli	I	100	Soggetti non presenti	Manuale prima presentazione da conformità con allegamenti	Grave	Esclusione prodotto	Esclusione prodotto da conformità non adeguata
56			Identificazione e responsabilità	Le cartelle devono contenere da riportare tutti il sistema dei controlli relativi al prodotto. Le cartelle di controllo devono essere riportate in un fascicolo, dove questi sono copia del DDT consegnato per cura di controllo A.1 (6° disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Assicurazione dell'assunzione del controllo al sistema dei controlli	Verifica l'esecuzione dei controlli al sistema dei controlli	I	100	Soggetti non presenti	Manuale prima presentazione da conformità con allegamenti	Grave	Esclusione prodotto	Esclusione prodotto da conformità non adeguata
57			Identificazione e responsabilità	Le cartelle devono contenere da riportare tutti il sistema dei controlli relativi al prodotto. Le cartelle di controllo devono essere riportate in un fascicolo, dove questi sono copia del DDT consegnato per cura di controllo A.1 (6° disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Assicurazione dell'assunzione del controllo al sistema dei controlli	Verifica l'esecuzione dei controlli al sistema dei controlli	I	100	Soggetti non presenti	Manuale prima presentazione da conformità con allegamenti	Grave	Esclusione prodotto	Esclusione prodotto da conformità non adeguata
58			Identificazione e responsabilità	Le cartelle devono contenere da riportare tutti il sistema dei controlli relativi al prodotto. Le cartelle di controllo devono essere riportate in un fascicolo, dove questi sono copia del DDT consegnato per cura di controllo A.1 (6° disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Assicurazione dell'assunzione del controllo al sistema dei controlli	Verifica l'esecuzione dei controlli al sistema dei controlli	I	100	Soggetti non presenti	Manuale prima presentazione da conformità con allegamenti	Grave	Esclusione prodotto	Esclusione prodotto da conformità non adeguata
59			Identificazione e responsabilità	Le cartelle devono contenere da riportare tutti il sistema dei controlli relativi al prodotto. Le cartelle di controllo devono essere riportate in un fascicolo, dove questi sono copia del DDT consegnato per cura di controllo A.1 (6° disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Assicurazione dell'assunzione del controllo al sistema dei controlli	Verifica l'esecuzione dei controlli al sistema dei controlli	I	100	Soggetti non presenti	Manuale prima presentazione da conformità con allegamenti	Grave	Esclusione prodotto	Esclusione prodotto da conformità non adeguata



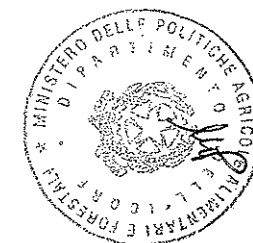
SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE CONFERMATO AL MITAF	NON CONFORMITÀ	CAUSALE DELLA NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
19										Identificazione col nome ma non tale da consentire la rintracciabilità del prodotto.	Lieve	Redazione adeguata alla identificazione	Redazione scritto
20				Registrazione in corrispondenza delle partite di carteggio interno, e commercialmente di estrazione aziendale.	Controllo idoneità registrazione dei documenti	I	100	Soggetti non conformi	Certezza delle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto.	Grave	Esclusione prodotto dal quale non è possibile assicurare la provenienza nella stessa o nella successiva campagna. Integrazione documentale entro 15 gg dalla notifica della non	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.
41									Certezza delle registrazioni tale da non pregiudicare la rintracciabilità del prodotto.	Lieve	Redazione adeguata alla registrazione	Redazione scritto. Integrazione documentale entro 15 gg dalla notifica della non	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.
42	Lavorazione prodotto	Conformità al disciplinare	Per le produzioni di castagne arrotolate, essiccate o trasformate da fruttifici della rete "Marrone G.I. (G.I. Disciplinare per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")".	Utilizzare solo le varietà autorizzate dal disciplinare.	Verifica ispettiva	I	100	Soggetti non conformi	Utilizzo di varietà diverse dalle varietà "Marrone".	Grave	Esclusione prodotto	Redazione scritto e, in caso di prodotto già immesso al consumo, comunicazione all'ICQRF.	Redazione scritto e, in caso di prodotto già immesso al consumo, comunicazione all'ICQRF.
43				Il prodotto possa e ottenga l'aspetto caratteristico e costante di marrone da fruttifici della rete "Marrone G.I. (G.I. Disciplinare per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")".	Seguire le fasi disciplinate per ottenere il prodotto scritto.	Verifica ispettiva	I	100	Shooting e affinità parte dell'osservazione.	Grave	Esclusione prodotto	Redazione scritto e, in caso di prodotto già immesso al consumo, comunicazione all'ICQRF.	Redazione scritto e, in caso di prodotto già immesso al consumo, comunicazione all'ICQRF.
44				Il prodotto possa e ottenga l'aspetto caratteristico e costante di marrone da fruttifici della rete "Marrone G.I. (G.I. Disciplinare per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")".	Seguire le fasi e le temperature disciplinate per l'osservazione.	Verifica ispettiva	I	100	Utilizzo di varietà diverse dalle varietà "Marrone".	Grave	Esclusione prodotto	Redazione scritto e, in caso di prodotto già immesso al consumo, comunicazione all'ICQRF.	Redazione scritto e, in caso di prodotto già immesso al consumo, comunicazione all'ICQRF.
45				Il prodotto possa e ottenga l'aspetto caratteristico e costante di marrone da fruttifici della rete "Marrone G.I. (G.I. Disciplinare per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")".	Seguire le fasi e le temperature disciplinate per l'osservazione.	Verifica ispettiva	I	100	Utilizzo di varietà diverse dalle varietà "Marrone".	Grave	Esclusione prodotto	Redazione scritto e, in caso di prodotto già immesso al consumo, comunicazione all'ICQRF.	Redazione scritto e, in caso di prodotto già immesso al consumo, comunicazione all'ICQRF.
46				Shooting G.I. (G.I. Disciplinare per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")".	Utilizzare macchine abilitate per la sbuccatura.	Verifica ispettiva	I	100	Soggetti non conformi	Utilizzo di metodi diversi da quelli disciplinati per la sbuccatura.	Grave	Esclusione prodotto	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.
47	Esclusione	Controllo prodotto	Identificazione e rintracciabilità	Registrazione la provenienza del prodotto venduto e osservato a DOP su quali deve essere indicato che il prodotto è derivato alla DOP A.I. A.I. (G.I. Disciplinare per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")".	Autoregistrazione la provenienza del prodotto venduto e osservato a DOP su quali deve essere indicato che il prodotto è derivato alla DOP A.I. A.I. (G.I. Disciplinare per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")".	Controllo idoneità DDT	I	100	Quantità immessa nel circuito (registro DDT) per ciascun esportatore.	Mancata, omessa o incompleta identificazione tale da compromettere la rintracciabilità.	Grave	Esclusione prodotto	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.
48									Esclusione o incompleta identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità.	Lieve	Redazione adeguata alla identificazione	Redazione scritto	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.
49									Certezza delle registrazioni e delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità.	Grave	Esclusione prodotto	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna. Integrazione documentale entro 15 gg dalla notifica della non	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.
50									Certezza delle registrazioni e delle informazioni sulle registrazioni tale da non pregiudicare la rintracciabilità.	Lieve	Redazione adeguata alla registrazione	Redazione scritto. Integrazione documentale entro 15 gg dalla notifica della non	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.
51				Separazione della produzione e denominazione "Marrone di Caprese Michelangelo" DOP da altre produzioni non a denominazione.	Per come il prodotto, riparte separatamente o componendo la produzione di marrone destinato alla DOP da altre non destinate alla denominazione, verificare le registrazioni aziendali delle produzioni.	Controllo registrazione e DDT	D1	100	Soggetti non conformi	Mancata separazione temporale/spaziale della produzione a denominazione "Marrone di Caprese Michelangelo" da altre produzioni.	Grave	Esclusione del prodotto	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.
52									Mancata comunicazione all'Agroqualità della produzione a denominazione e gestione.	Grave	Redazione scritto e comunicazione	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.
53									Mancata comunicazione all'Agroqualità del quantitativo lavorato per la DOP.	Grave	Redazione scritto e comunicazione	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.
54									Averenza delle registrazioni aziendali, in base a dati e dati della separazione spaziale e temporale della produzione a denominazione e gestione.	Grave	Esclusione prodotto	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.
55	Esclusione	Controllo attività rilevante produttiva per la DOP	Attività produttiva	Certificazione etichetta commerciale (entro 15 gg 1° o 2° anno).	Controllo comunicazione identificazione	D	Ad ogni anno	Soggetti non conformi	Esclusione etichetta commerciale impropria produttiva.	Grave	Esclusione prodotto	Integrazione delle etichette degli esportatori.	Integrazione delle etichette degli esportatori.
56	Controllo attività	Ritorno attività produttiva	Attività produttiva	Gli esportatori della produzione devono essere indicati nella zona di produzione G.I. (G.I. Disciplinare per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")".	Produttori specifici indicano nella zona di produzione G.I. (G.I. Disciplinare per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")".	Controllo documentazione	D	Ad ogni anno	Soggetti non conformi	Esclusione etichetta commerciale impropria produttiva.	Grave	Esclusione prodotto	Integrazione delle etichette degli esportatori.
57									Certezza delle registrazioni e delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità.	Grave	Esclusione prodotto	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.	Redazione scritto. Se non è possibile rintracciare la rete e livello documentale, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna.



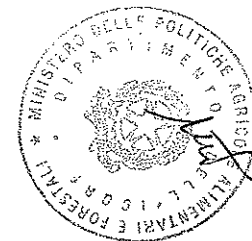
SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elementi controllati	DOCUMENTAZIONE CONSERVATA AL MIPAF	NON CONFORMITÀ	CAUSALE DELLA NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
8		Adeguatezza struttura, impianti		Allegare alla richiesta idonea documentazione illustrativa dell'ingegnerizzazione impiantistica	Controllo documentazione documentale impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Conservare nella documentazione	Conservare nella documentazione	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
9					Controllo autorizzazione impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Mantenere sempre in regola con la normativa	Mantenere sempre in regola con la normativa	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
10					Controllo idoneità degli impianti	I	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
11					Controllo idoneità degli impianti	I	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
12					Controllo idoneità degli impianti	I	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
13	Coordinatore	Mantenimento dei requisiti	(Dopo l'uscita)	Gli impianti dei confezionatori devono essere idonei nelle norme di produzione della DOP G1 (cdi) Disposizioni per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Conservare nella documentazione	Conservare nella documentazione	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
14					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
15					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
16					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
17					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
18					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
19					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
20	Coordinatore	Attestazione materiale prima	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli, sottoposti al confezionamento, deve essere conservata copia della documentazione di fattura DOP confezionata per tutto il periodo di validità del controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Conservare nella documentazione	Conservare nella documentazione	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
21					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
22					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
23					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
24					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
25					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
26					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
27					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
28					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
29					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
30	Coordinatore	Attestazione materiale prima	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli, sottoposti al confezionamento, deve essere conservata copia della documentazione di fattura DOP confezionata per tutto il periodo di validità del controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Conservare nella documentazione	Conservare nella documentazione	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
31					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
32					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
33					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
34					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
35					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
36					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
37					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
38					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
39					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
40	Coordinatore	Attestazione materiale prima	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli, sottoposti al confezionamento, deve essere conservata copia della documentazione di fattura DOP confezionata per tutto il periodo di validità del controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Conservare nella documentazione	Conservare nella documentazione	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
41					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
42					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
43					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
44					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
45					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
46					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
47					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
48					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
49					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
50					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
51					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
52					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
53					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
54					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
55					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
56					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
57					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
58					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
59					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
60	Coordinatore	Attestazione materiale prima	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli, sottoposti al confezionamento, deve essere conservata copia della documentazione di fattura DOP confezionata per tutto il periodo di validità del controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Conservare nella documentazione	Conservare nella documentazione	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
61					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
62					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
63					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
64					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
65					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
66					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
67					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
68					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
69					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
70	Coordinatore	Attestazione materiale prima	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli, sottoposti al confezionamento, deve essere conservata copia della documentazione di fattura DOP confezionata per tutto il periodo di validità del controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Conservare nella documentazione	Conservare nella documentazione	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
71					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
72					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
73					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
74					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
75					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
76					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
77					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
78					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
79					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
80					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
81					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
82					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
83					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
84					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
85					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
86					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
87					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
88					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
89					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
90	Coordinatore	Attestazione materiale prima	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli, sottoposti al confezionamento, deve essere conservata copia della documentazione di fattura DOP confezionata per tutto il periodo di validità del controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Conservare nella documentazione	Conservare nella documentazione	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
91					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
92					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
93					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
94					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
95					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
96					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
97					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
98					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
99					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Indipendenza degli impianti che non generano la contaminazione delle confezioni del prodotto	Severità: procedura di documentazione	Riduzione integrazione documentazione	
100					Controllo idoneità degli impianti	D	Ad ogni nuovo	Soggetti individuati al nuovo impianto	Indipendenza degli impianti che non gener				



	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Evidenza del controllo per avere la %	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE CORRISPONDENTE AL SIPAF	NON CONFORMITÀ	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
96	Confezionatore	Fine di processo	Identificazione e rintracciabilità	Le etichette destinate alla DOP devono essere chiaramente identificabili in ogni fase del processo di confezionamento: etichetta di origine e denominazione, etichetta di provenienza del prodotto di confezionamento A.L. A.L. etichetta Disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Identificare il prodotto, luogo di confezionamento e confezionamento del prodotto destinato alla DOP	Controllo idoneità identificazione prodotto	I	100 etichetta 14% dei quali in questa fase	Sigilli inoppugnabili		Certezza nell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e riduzione adeguamento preventivo. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
97							I	100 etichetta 14% dei quali in questa fase	Sigilli inoppugnabili		Certezza nell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e riduzione adeguamento preventivo. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
98					Registrazione in corrispondenza delle prove di etichettatura presso per il confezionamento e confezionamento di etichette realizzate	Controllo idoneità registrazione dati identificativi	I	100 etichetta 14% dei quali in questa fase	Sigilli inoppugnabili		Certezza nella registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e riduzione adeguamento preventivo. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
99							I	100 etichetta 14% dei quali in questa fase	Sigilli inoppugnabili		Certezza nella registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e riduzione adeguamento preventivo. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
100	Confezionatore	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere chiaramente identificato. La etichetta DOP deve essere apposta prima della documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo (DOT) A.L. etichetta Disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Identificare il prodotto finito DOP da produrre non DOP	Controllo idoneità identificazione prodotto DOP	I	100 etichetta 14% dei quali in questa fase	Sigilli inoppugnabili		Certezza nell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e riduzione adeguamento preventivo. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
101							I	100 etichetta 14% dei quali in questa fase	Sigilli inoppugnabili		Certezza nell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e riduzione adeguamento preventivo. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
102					Registrazione in corrispondenza delle prove di etichettatura, il prodotto pronto	Controllo idoneità registrazione dati identificativi	D	100	Sigilli inoppugnabili		Certezza della registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e riduzione adeguamento preventivo. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
103							D	100	Sigilli inoppugnabili		Certezza della registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e riduzione adeguamento preventivo. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
104	Confezionatore	Prodotto finito	Conformità etichettatura prodotto finito	Conformità al contenuto del prodotto finito A.L. etichetta Disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Verificare che il prodotto finito per il confezionamento sia conforme alle prescrizioni per l'etichettatura, etichettatura cartacea e etichettatura	Prova finale e oggettività del campione	A	Ogni 50.000 kg			Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	
105			Conformità etichettatura prodotto finito	Conformità al contenuto del prodotto finito A.L. etichetta Disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Prova per prodotto finito (peso, colore, profumo, sapore)	Prova per prodotto finito	A	Ogni 50.000 kg			Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	
106					Presenza etichetta di frutto con etichetta	Presenza etichetta di frutto con etichetta	A	Ogni 50.000 kg			Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	
107			Limite di validità delle prove	Le prove hanno validità fino ad un quantitativo massimo di 50.000 kg	Controllo e registrazione dei quantitativi autorizzati conformemente ed etichettatura nuova indicata prove nel prodotto finito nel Agroqualità dei quantitativi, confezionamento etichettatura di Caprese Michelangelo DOP	Monitoraggio quantitativi	D	100	Sigilli inoppugnabili		Conferimento di almeno uno dei 50.000 kg senza prova ridotta ad Agroqualità di un singolo campione	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Riduzione adeguamento
108											Almeno una non conformità nel Agroqualità dei quantitativi in confezionamento come DOP	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al confezionatore. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
109	Confezionatore	Utilizzo della denominazione e provenienza	Conformità etichettatura	Utilizzo della denominazione A.L. etichetta Disposizione per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo".	Assicurarsi che tutte le prove sulle quali vengono la denominazione non compromettano la rintracciabilità della documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo (DOT) e sia stata rispettata l'etichettatura di confezionamento da Agroqualità	Controllo della registrazione relativa al ciclo produttivo della partita	I	100%	Sigilli inoppugnabili		Certezza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità o l'etichettatura della confezione	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al confezionatore. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
110											Certezza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità o l'etichettatura della confezione	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al confezionatore. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
111					Utilizzare la denominazione conosciuta ai sensi del prodotto per il quale si hanno le etichette registrate, di cui sopra, registrate e relativi quantitativi confezionati e confezionare le registrazioni nel Agroqualità	Controllo registrazione etichetta di confezionamento	D	100	Prodotto		Utilizzo di prove non idonee per quanto segue: etichettatura, provenienza, rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al confezionatore. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
112											Utilizzo di prove non idonee per quanto segue: etichettatura, provenienza, rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al confezionatore. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.
113					Utilizzare la denominazione secondo le etichette presentate e conservare	Controllo del contenuto etichetta della denominazione, verifica delle etichette	I	100	Sigilli inoppugnabili		Utilizzo scorretto della denominazione tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al confezionatore. Se non è possibile risolvere la non conformità documentale, verificare l'aggiunta nella stessa o nella successiva confezione.



SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Esito del controllo per anno (n. %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL NISAF	NON CONFORMITÀ	CAUSITA' DELLA NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
114	Confezionatore	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Conformità, uniformità, veri dei numeri 1, 12, 13 e 14. Documento per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	Utilizzo e conformità ai requisiti di designazione e presentazione previsti dal Documento di Autogestione del Consorzio o da Agente per il controllo di conformità del Consorzio	1	100	Soggetti monitorati		Utilizzo di materiali da disgregazione e decorazione non consentiti e non autorizzati	Omnia	Esclusione prodotto	Riduzione adeguamento delle etichette
115					Conferenza: il prodotto secondo le etichette presentate dal disgregatore	1	100	Soggetti monitorati		Utilizzo conferitori non consentiti	Omnia	Esclusione prodotto	Riduzione adeguamento delle etichette
116		Seguono delle produzioni e documentazione da altri produttori non a denominazione	Le produzioni del marrone documentato DOP "Marrone di Caprese Michelangelo" deve essere riportate riproducibili o temporaneamente da altre produzioni per tutto il processo per 65 (65) Documento per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo"	Per tutto il processo ripartire riproducibili o temporaneamente la produzione di marrone documentato alla DOP da altri non documentati alla denominazione, non è permesso ripartire ai sensi delle produzioni	Conservazione registrata e DOT	D1	100	Soggetti monitorati		Mancata separazione temporaneamente della produzione e denominazione "Marrone di Caprese Michelangelo" da altra provenienza	Omnia	Esclusione del prodotto	Riduzione marrone. Se non è possibile rinviare la rete a livello documentale, verificare appropriatezza nella storia o nella provenienza
117										Mancata comunicazione ad Agente della produzione e denominazione e gestione	Omnia	Riduzione senza comunicazione	Riduzione marrone. Se non è possibile rinviare la rete a livello documentale, verificare appropriatezza nella storia o nella provenienza e etichette
118										Assenza delle registrazioni attendibili e date evidenti della separazione speciale o temporale della produzione e denominazione e gestione	Omnia	Esclusione prodotto	Riduzione marrone. Se non è possibile rinviare la rete a livello documentale, verificare appropriatezza nella storia o nella provenienza e etichette
119	Confezionatore	Conservazione attività filiera e controllo di conformità emessa per la DOP	nessa conservazione attività	Conservazione attività filiera e controllo di conformità emessa per la DOP	Controllo conservazione	D	Ad ogni controllo	Soggetti monitorati	Elenco confezionatori e riferimenti oggetto periferici	Mancata comunicazione	Omnia	Esclusione prodotto	Elaborazione dell'elenco dei confezionatori
120	Intermediari	Riconoscimento sociale	Ubicazione degli impianti	Ubicazione degli impianti nella zona detentiva del disciplinare CI 148 (Documento per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Problema specifico relativo con il 30 gruppo da ogni anno (documenti relativi DOP)	D	Ad ogni riconoscimento	Soggetti monitorati	Elenco completo alla fine di ogni anno relativo agli intermediari monitorati	Impianti fuori zona		Deroga o mancato rinnovo iscrizione agli impianti fuori zona	
121										Campione documentazione		Riduzione infrequenza documentazione	
122		Adeguatezza locali e impianti	Attrezzature, luoghi di stoccaggio	Controllo manutenzione impianti igienici. Conservazione e conformità degli impianti	Controllo documentazione documentata e impianti	D	Ad ogni riconoscimento	Soggetti monitorati	Soggetti monitorati il riconoscimento	Campione documentazione		Riduzione irregolarità documentazione	
123										Mancata consegna documentazione necessaria		Soperviene procedura di riconoscimento	Riduzione consegnare documentazione
124										Documentazione necessaria mancante o mancante		Soperviene procedura di riconoscimento	Riduzione consegnare documentazione
125										Mancata corrispondenza con quanto previsto nella denominazione		Soperviene procedura di riconoscimento	Riduzione consegnare documentazione
126										Impianti fuori zona		Deroga o mancato rinnovo	
127	Intermediari	Monitoraggio dei requisiti	Ubicazione degli impianti	Ubicazione degli impianti nella zona detentiva del disciplinare CI 148 (Documento per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Conservazione attività filiera e controllo di conformità emessa per la DOP	D	Ad ogni controllo	Soggetti monitorati		Mancata comunicazione variazioni geografiche (autorizzate)	Omnia	Esclusione del prodotto	Preselezione in zona detentiva
128										Mancata comunicazione variazioni geografiche (autorizzate)	Omnia	Esclusione del prodotto	Preselezione in zona detentiva
129										Impianti ubicazione impianti fuori zona	Omnia	Esclusione del prodotto	Preselezione in zona detentiva
130		Adeguatezza impianti	Attrezzature, luoghi di stoccaggio	Controllo manutenzione impianti igienici. Conservazione e conformità degli impianti	Controllo documentazione documentata e impianti	D	Ad ogni controllo	Soggetti monitorati		Campione nella documentazione	Omnia	Riduzione senza comunicazione	Integrazione documentazione
131										Campione nella documentazione	Omnia	Riduzione senza comunicazione	Integrazione documentazione
132										Assenza delle registrazioni attendibili e date evidenti della separazione speciale o temporale della produzione e denominazione e gestione	Omnia	Esclusione prodotto	Integrazione documentazione



SOGGETTO	PROVINCIA O PAESE DI PROVENIENZA	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITÀ DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (da 10)	Elementi controllati	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MINISTERO	NON CONFORMITÀ	GRAVITÀ DELLA NON CONFORMITÀ	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITÀ	AZIONE CORRETTIVA
		Categoria	Descrizione										
133					Verifica rispetto all'adempimento versamento contribuzione	L	Ad ogni azienda	Sog. non		Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione	Grave	Verifica cartacea documentale	Adeguamento e presentazione nuovi documenti
134										Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione	Grave	Verifica cartacea documentale	Adeguamento e presentazione nuovi documenti
135	Intermediari	Accertazione identità persona	Identificazione e riconoscibilità	Il prodotto deve provenire da coltivatori autorizzati A.I. (cf. Dispensario per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Assistenza di un coltivatore in merito al sistema dei controlli	D	100	Sog. non	Elenco intermediari	Conferma con registrazione	Grave	Esclusione prodotto dal commercio. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
136					Verifica documentazione di provenienza, data di nascita, compilazione di autocertificazione, registrazione di controllo ai DDT	D	100	Sog. non		Mancata corrispondenza di provenienza tale da non poter assicurare provenienza e registrazione del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
137					Verifica regolare registrazione e cartella attività di coltivazione e rilevazione delle notizie					Mancata corrispondenza di provenienza tale da non poter assicurare provenienza e registrazione del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
138					Verifica regolare registrazione e cartella attività di coltivazione e rilevazione delle notizie					Mancata corrispondenza di provenienza tale da non poter assicurare provenienza e registrazione del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
139					Verifica regolare registrazione e cartella attività di coltivazione e rilevazione delle notizie					Mancata corrispondenza di provenienza tale da non poter assicurare provenienza e registrazione del prodotto	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
140	Intermediari	Fatti di provenienza	Identificazione e riconoscibilità	Le etichette destinate alla DOP devono essere documentate e identificare in ogni fase del processo, etichetta iniziale e intermedia, assicurando nel processo di commercializzazione e di confezionamento A.I. (cf. Dispensario per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Identificare i trasportatori utilizzati per lo stoccaggio del prodotto destinato alla DOP e la documentazione effettuata	L	100 (almeno 14% dei quali in questa fase)	Sog. non		Mancata corrispondenza di provenienza tale da compromettere la riconoscibilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
141					Registrazione le etichette di commercializzazione ai reparti registro					Mancata corrispondenza di provenienza tale da compromettere la riconoscibilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
142					Registrazione le etichette di commercializzazione ai reparti registro					Mancata corrispondenza di provenienza tale da compromettere la riconoscibilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
143					Registrazione le etichette di commercializzazione ai reparti registro					Mancata corrispondenza di provenienza tale da compromettere la riconoscibilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
144	Intermediari	Fatti di provenienza	Identificazione e riconoscibilità	Registrazione la provenienza del prodotto e l'autocertificazione DOP in ogni fase del processo, etichetta iniziale e intermedia, assicurando nel processo di commercializzazione e di confezionamento A.I. (cf. Dispensario per il controllo di conformità DOP "Marrone di Caprese Michelangelo")	Assicurare la provenienza del prodotto destinato alla DOP con DDT che assicurano l'origine del prodotto destinato alla DOP	L	100	Sog. non		Mancata corrispondenza di provenienza tale da compromettere la riconoscibilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
145					Registrazione le etichette di commercializzazione ai reparti registro					Mancata corrispondenza di provenienza tale da compromettere la riconoscibilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
146					Registrazione le etichette di commercializzazione ai reparti registro					Mancata corrispondenza di provenienza tale da compromettere la riconoscibilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
147					Registrazione le etichette di commercializzazione ai reparti registro					Mancata corrispondenza di provenienza tale da compromettere la riconoscibilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
148					Registrazione le etichette di commercializzazione ai reparti registro					Mancata corrispondenza di provenienza tale da compromettere la riconoscibilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
149					Registrazione le etichette di commercializzazione ai reparti registro					Mancata corrispondenza di provenienza tale da compromettere la riconoscibilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
150					Registrazione le etichette di commercializzazione ai reparti registro					Mancata corrispondenza di provenienza tale da compromettere la riconoscibilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
151					Registrazione le etichette di commercializzazione ai reparti registro					Mancata corrispondenza di provenienza tale da compromettere la riconoscibilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.
152	Intermediari	Conferma attività di commercializzazione per la DOP	Conferma attività di commercializzazione	Conferma attività di commercializzazione per la DOP	Conferma attività di commercializzazione per la DOP	D	Ad ogni azienda	Sog. non	Elenco intermediari	Mancata corrispondenza	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta scritto al coltivatore e al rivenditore. Se non è possibile rintracciare la provenienza, il prodotto non può essere commercializzato.

