



	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DA OdC
			Categoria	Descrizione								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
1	Produttore di latte	Riconoscimento iniziale (§ 4.3 )	Ubicazione dell'allevamento (lett.D)	Lo Squacquerone di Romagna DOP deve essere prodotto nella zona delimitata dal disciplinare.	Produrre specifica richiesta di accesso al sistema di controllo (Modulo DPL.SR).	Controllo documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento.	
2									Carenza documentale		Sopensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
3			Adeguatezza strutture impianti.	Registrazione sanitaria allevamento.	Allegare alla richiesta il Mod. DPL.SR	Verifica adeguatezza della documentazione.	D	Ad ogni riconoscimento	Assenza idoneità sanitaria		Sopensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
4				Alimentazione bovini (lett.E4,5,6,7 e 9)	Predisposizione del Piano di approvvigionamento e razione alimentare e elenco fornitori foraggi ed insilati.	Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconoscimento	piano di approvvigionamento e/o razione alimentare non adeguati e/o mancanza elenco fornitori.		Sospensione procedura di riconoscimento fino ad adeguamento	Richiesta adeguamento idoneità elenco formnitori, approvvigionamento e razione alimentare.
5						Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconos.	razione alimentare non adeguata		Sospensione procedura di riconoscimento fino ad adeguamento	
6	Produttore di latte	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione dell'allevamento (lett. D)	Nella zona delimitata dal disciplinare.	Comunicare variazioni ubicazione.	Verifica variazioni comunicate	D	Ad ogni comunic.	Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
7									Mancata comunicazione variazione sito di allevamento nella zona di produzione.	Grave	Eclusione prodotto dal circuito DOP fino ad accertamento.	Verifica ispettiva suppletiva al nuovo sito di allevamento.
8			Adeguatezza strutture impianti.	Idoneità sanitaria allevamento, approvvigionamento e razione alimentare, elenco fornitori, razze bovine allevate, variazioni anagrafica aziendale (§ 4.4 - 4.5)	Comunicare variazioni condizioni di allevamento e variazioni anagrafica aziendale.	Verifica variazioni comunicate	D	Ad ogni comunic.	Mancata comunicazione variazioni che possono prgiudicare le caratteristiche del prodotto finito "latte"	Grave	Eclusione prodotto dal circuito DOP fino a ripristino idoneità. Richiesta integrazione documentale idoneità adeguamento per prodotto o processo	Valutazione integrazione documentale e Visita Ispettiva Supplementare nei casi ove non è possibile risolvere la non conformità documentalmente
9									Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale e se insufficiente verifica suppletiva.
10						Verifica ispettiva	I	Secondo esisgenze	Mancata idoneità condizioni con pregiudizio del prodotto finito "latte"	Grave	Eclusione prodotto finito "latte" dal circuito DOP fino a ripristino condizioni di idoneità	Verifica ispettiva suppletiva a riscontro ripristino idoneità
11	Produttore di latte	Cessazione attività		Recesso da sistema (§ 4.6)	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema	Verifica comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione recesso	Grave	esclusione prodotto. Aggiornamento elenco produttori latte	



	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DA OdC
			Categoria	Descrizione								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
12		Allevamento	identificazione e rintracciabilità	Identificazione bovine e registrazione identificazione su registro di stalla.	Identificare bovine e registrare identificazione su registro di stalla.	Controllo idoneità identificazione e registrazione	I	20 % dell'elenco Produttori latte	Identificazione e/o registrazione bovini carente senza pregiudizio per la tracciabilità.	Lieve	Richiesta integrazione identificazione/registrazione dati mancanti.	Verifica documentale integrazione identificazione/registrazioni e se insufficiente verifica ispettiva suppletiva.
13									Identificazione e/o registrazione bovini carente con pregiudizio per la tracciabilità o mancato adeguamento	Grave	Eclusione prodotto dal circuito DOP fino a ripristino idoneità	Verifica ispettiva al riscontro adeguamento.



	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DA OdC
			Categoria	Descrizione								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
14	Produttore di latte	Allevamento	Conformità al Disciplinare	Impiego di capi bovini all'anagrafe bovina	Impiegare esclusivamente capi bovini iscritti all'anagrafe <a href="#">BDN</a>	Controllo iscrizione e-Registro di stalla	I	<a href="#">20</a> % dell'elenco Produttori latte	Utilizzo di latte di razza non bovina	Grave	Eclusione prodotto "latte" non conforme dal circuito DOP. Richiesta adeguamento.	Verifica ispettiva al riscontro adeguamento.
15				Composizione dell'alimentazione capi bovini	Impiegare esclusivamente alimentazione composta da foraggi e insilati per almeno il 60%, integrata da mangimi. E' vietato l'uso di residui della lavorazione di cavoli e la barbabietola da foraggio (lett.E4,5,6,7 e 9)	Controllo composizione razione alimentare.	I	<a href="#">20</a> % dell'elenco Produttori latte	Composizione razione alimentare non idonea.	Grave	Esclusione materia prima/ prodotto non conforme dal circuito DOP. Richiesta adeguamento.	Verifica ispettiva al riscontro adeguamento.
16		Latte pronto per conferimento / vendita	Identificazione e rintracciabilità	Registrazione attività di produzione e vendita latte.	Registrazione: le mungiture per data e ora; la temperatura di conservazione (non superiore a 6 °C) ed i quantitativi di latte conferiti/ceduti (Registro Produzione Latte )	Verifica idoneità delle registrazioni.	I	<a href="#">20</a> % dell'elenco Produttori latte	Registrazioni carenti senza pregiudizio sulla tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e invio evidenze all'OdC	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento procedura identificazione e rintracciabilità
17							I	<a href="#">20</a> % dell'elenco Produttori latte	Registrazioni carenti con pregiudizio sulla tracciabilità	Grave	<a href="#">Esclusione latte da circuito DOP. Richiesta adeguamento registrazioni</a>	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni
18						Trasmettere annualmente quantitativi latte prodotti e lista capi	Verifica comunicazioni	D	100%	Mancata comunicazione quantitativi entro il termine previsto, dopo sollecito	Lieve	Sollecito invio dati.
19	Centro raccolta latte	Riconoscimento iniziale ( <a href="#">§ 4.3</a> )	Ubicazione centro raccolta latte. (lett. D)	In territorio delimitato da disciplinare.	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo (mod. DCRL.SR).	Verifica adeguatezza richiesta e documentazione.	D	Ad ogni riconoscimento	Ubicazione impianto di stoccaggio fuori zona.		Diniego del riconoscimento.	
20									Carenza documentale		Sopsensione della procedura di riconoscimento.	Richiesta integrazione documentale.
21	Centro raccolta latte			Adeguatezza strutture e impianti.	Idoneità sanitaria, attrezzature, impianti, capacità, elenco fornitori, ecc.	Allegare alla richiesta la documentazione accessoria e mod. DCRL.SR	Verifica edeguatezza documentazione	D	Ad ogni riconoscimento	Carenza documentale		Sopsensione della procedura di riconoscimento. Richiesta integrazione.



1	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DA OdC
			Categoria	Descrizione								
22						Verifica Ispettiva	I	Ad ogni riconoscimento	Assenza requisiti idoneità Centro di raccolta latte		Diniego di riconoscimento.	
23		Mantenimento requisiti.	Ubicazione centro raccolta latte. (lett.D)	In territorio delimitato dal Disciplinare.	Comunicare variazioni di ubicazione.	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione variazione ubicazione .	Grave	Esclusione dei prodotti dal circuito DOP fino ad accertamento.	Verifica Ispettiva suppletiva a riscontro idoneità.
24			Adeguatezza strutture e impianti, fornitori, anagrafica aziendale, ecc.	Variazione idoneità sanitaria, impianti, elenco fornitori, anagrafica aziendale, ecc.	Comunicare variazioni delle condizioni e dell'anagrafica aziendale (§ 4.4).	Verifica variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione variazioni che possono pregiudicare le caratteristiche del prodotto finito "latte"	Grave	Esclusione dei prodotti dal circuito DOP fino a ripristino idoneità	Verifica Ispettiva suppletiva a riscontro idoneità.
25									Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale e se insufficiente verifica suppletiva.
26						Verifica Ispettiva	I	Secondo necessità	Assenza delle condizioni di idoneità con pregiudizione delle caratteristiche del prodotto finito	Grave	Esclusione dei prodotti dal circuito DOP e richiesta adeguamento condizioni.	Verifica Ispettiva suppletiva a riscontro adeguamento condizioni.
27		Cessazione attività (§ 4.6)	Cessazione attività	recesso dal sistema di controllo	Comunicare cessazione attività.	Verifica comunicazione di cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione di cessazione	Grave	esclusione prodotto. Aggiornamento elenco Centro Raccolta Latte	



	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DA OdC
			Categoria	Descrizione								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
28	Centro raccolta latte	Raccolta o acquisto latte	Identificazione e rintracciabilità.	Identificazione e rintracciabilità durante i trasferimenti	Mantenere aggiornato l'elenco trasportatori latte così come previsto al § 5	Controllo elenco trasportatori latte.	I	100%	Registrazioni carenti senza pregiudizio per la tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e invio evidenze all'OdC	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento procedura identificazione e rintracciabilità
29									Registrazioni carenti con pregiudizio per la tracciabilità.	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	Verifica ispettiva suppletiva
30		Raccolta o acquisto latte	Identificazione e rintracciabilità latte raccolto	Esclusivamente da produttori latte idonei e riconosciuti presenti in elenco redatto da <a href="#">KIWA</a> CERMET	Accertare provenienza latte da produttori latte riconosciuti ed idonei.	Verifica idoneita Produttori latte	I	100%	Raccolta da produttori di latte destinato a SR , non riconosciuti	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino ripristino delle condizioni di conformità Richiesta adeguamento procedura approvvigionamento	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento procedura approvvigionamento
31					Identificare idoneità latte a SR in documentazione accompagnatoria forniture.	Verifica presenza idoneità a SR in documentazione accompagnatoria forniture.	I	100%	Carenze nella documentazione di accompagnamento senza pregiudizio dell'idoneità del prodotto.	Lieve	Ricostruzione della documentazione di dioneità	Richiesta di adeguamento procedure identificazione idoneità a SR.
32	Centro raccolta latte			Quantitativi latte raccolto	Registrare quantità raccolta e provenienza ad ogni prelievo con serbatoi di trasporto identificati ( <a href="#">lett. E11</a> , <a href="#">e12</a> )	Verifica idoneità registrazioni raccolta	I	100%	Registrazioni carenti senza pregiudizio per la tracciabilità <a href="#">e la conformità del prodotto</a>	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e implementazione corrette procedure di registrazione	Verifica implementazione corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare.
<a href="#">33</a>									<a href="#">Identificazione/registrazione carente con pregiudizio per la tracciabilità e/o della conformità del prodotto</a>	Grave	<a href="#">Eslusione prodotto non tracciato dal circuito DOP e richiesta di adeguamento identificazione/registrazione</a>	<a href="#">Verifica ispettiva a riscontro adeguamento identificazione/registrazione.</a>
34					Trasmettere semestralmente i quantitativi ritirati e provenienza	Verifica comunicazioni	D	100%	Mancata comunicazione quantitativi entro il termine previsto.	Lieve	Sollecito invio dati.	Verifica ispettiva suppletiva in caso di non invio dopo solleciti.
35		Stoccaggio materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione serbatoi e registrazione attività di eventuale stoccaggio	Identificare i contenitori di stoccaggio e registrare gli stoccaggi.	Controllo idoneità identificazione contenitori e attività di stoccaggio	I	100%	Identificazione/registrazione carente senza pregiudizio per la tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione/registrazione e implementazione di corrette procedure di identificazione	Verifica implemantazione di corrette procedure di identificazione/registrazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare”
36									Identificazione/registrazione carente con pregiudizio per la tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato dal circuito DOP e richiesta di adeguamento identificazione/registrazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento identificazione/registrazione.
37					Conservazione a temperatura non superiore a 6 °C.	Conservare a temperatura non superiore a 6 °C.	I	100%	<a href="#">Conservazione a temperatura non idonea</a>	Grave	Richiesta adeguamento procedure di conservazione del prodotto. Esclusione del prodotto non idoneo dal circuito DOP.	Verifica ispettiva suppletiva per verifica adeguamento.



	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DA OdC
			Categoria	Descrizione								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
38			Conformità a Disciplinare	Raccolta esclusiva di latte bovino conforme.	Accertare conformità latte di massa e registrare nonché trasmettere prelievi ed esiti dei controlli analitici con l'adozione del piano rinforzato (§ 4.2) in caso di NC	Controllo frequenza ed idoneità accertamenti analitici.	A/i	100%	Riscontro latte con parametri analitici non conformi al disciplinare.	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP e richiesta adeguamento procedure di raccolta.	Adozione del piano rinforzato di verifiche ispettive, controlli e del piano di autocontrollo. Rif par 4.2
39									Non applicazione del piano di analisi in autocontrollo.	Grave	Richiesta adeguamento al piano di analisi in autocontrollo.	Adozione del piano rinforzato di verifiche ispettive, controlli e del piano di autocontrollo. Rif par 4.2
40									Mancato rispetto delle frequenze del piano di analisi in autocontrollo.	Lieve	Richiesta adeguamento al piano di analisi in autocontrollo.	Verifica suppletiva in caso di mancato adeguamento
41		Latte pronto per la vendita	Identificazione e rintracciabilità	Rintracciabilità	Registrare quantità di latte venduto e ceduto nel circuito DOP.	Controllo idoneità registrazioni	I	100%	Registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e implementazione corrette procedure di registrazione	Verifica implementazione corrette procedure di registrazione; in caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva.
42									Registrazioni carenti con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino ripristino delle condizioni di conformità Richiesta adeguamento procedura approvvigionamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni
43	Centro raccolta latte			Rintracciabilità	Trasmettere semestralmente quantità di latte cedute a DOP per ogni destinatario	Verifica idoneità comunicazione quantitativi	D	100%	Mancata comunicazione quantitativi entro il termine previsto.	Lieve	Sollecito invio dati.	Verifica ispettiva suppletiva in caso di non invio dopo solleciti.
44	Caseificio			Ubicazione (lett.D)	In territorio delimitato da disciplinare.	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo (mod. DDC.SR).	D	Ogni riconoscimento	Ubicazione caseificio fuori zona.		Diniego riconoscimento	



	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DA OdC
			Categoria	Descrizione								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
45		Riconoscimento iniziale (§ 4.3 )							Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento. Richiesta integrazione.	Attesa integrazione documentale
46			Adeguatezza strutture ed impianti	Idoneità sanitaria, separazione linee produttive e impianti, elenco fornitori, capacità pruduttiva, ecc.	Allegare alla richiesta copia idoneità sanitaria e documentazione accessoria.	Verifica adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Assenza idoneità sanitaria		Sospensione procedura di riconoscimento. Richiesta integrazione.	Attesa integrazione documentale con idoneità sanitaria impianto.
47									Carenze documentali		Sopsensione procedura di riconoscimento.	Richiesta integrazione documentazione.
48							Verifica Ispettiva	I	Ogni riconoscimento	Mancata idoneità condizioni		Diniego riconoscimento
49	Caseificio	Mantenimento requisiti.	Ubicazione (lett.D)	In territorio delimitato da disciplinare	Comunicazione variazioni ubicazione	Verifica modifiche comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione variazione	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP fino ad adeguamento	Verifica ispettiva suppletiva a riscontro adeguamento.
50									Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento e cancellazione da elenco.	
51			Adeguatezza strutture e impianti.	Idoneità sanitaria, attrezzature, separazione linee produttive e impianti, elenco fornitori, capacità produttuva, anagrafica aziendale, ecc.	Comunicazioni variazioni sostanziali intervenute	Verifica variazione comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione variazioni che possono prgiudicare le caratteristiche del prodotto finito "formaggio"	Grave	Esclusione dei prodotti dal circuito DOP fino a ripristino idoneità	Verifica Ispettiva suppletiva a riscontro idoneità.
52									Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale e se insufficiente verifica suppletiva.
53							Verifica ispettiva	I	Secondo necessità	Assenza condizioni di idoneità tali da pregiudicare le caratteristiche del prodotto finito	Grave	Esclusione prodotto non idoneo dal circuito DOP. Richiesta di adeguamento.
54		Cessazione attività (§ C4.6)	Cessazione attività	Recesso dal Sistema di controllo	Comunicazione cessazione attività previo assolvimento degli obblighi economici	Verifica comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione di cessazione	Grave	esclusione prodotto. Aggiornamento elenco caseifici	
55		Accettazione latte	Raccolta o acquisto latte	Identificazione e rintracciabilità latte raccolto o acquistato.	Esclusivamente da produttori o centri di raccolta idonei e riconosciuti presenti in elenco redatto dal KIWA CERMET	Controllo idoneità produttori e centri di raccolta latte	I	100%	Raccolta da produttori latte o centri di raccolta non riconosciuti	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP e richiesta adeguamento procedure di raccolta.	Verifica ispettiva suppletiva a riscontro adeguamento procedure di raccolta.



	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DA OdC
			Categoria	Descrizione								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
56	Caseificio	Accettazione latte	Raccolta o acquisto latte	Identificazione e rintracciabilità latte raccolto o acquistato.	Identificare idoneità latte a SR in documentazione accompagnatoria forniture	Verifica presenza idoneità a SR in documentazione accompagnatoria a forniture.	I	100%	Assenza idoneità a SR in documentazione accompagnatoria tale da non garantire la conformità del prodotto	Grave	Esclusione del prodotto e richiesta adeguamento procedure identificazione idoneità a SR	
57									Identificazione/registrazione carente senza pregiudizio per la tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione/registrazione e implementazione di corrette procedure di identificazione	Verifica implementazione di corrette procedure di identificazione/registrazione. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare”
58				Caseificio		Raccolta o acquisto latte	Identificazione e rintracciabilità durante i trasferimenti	Mantenere aggiornato l'elenco trasportatori latte così come previsto al § 5	Controllo elenco trasportatori latte	I	100%	Registrazioni carenti senza pregiudizio per la tracciabilità
59	Registrazioni carenti con pregiudizio per la tracciabilità.	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP									Verifica ispettiva suppletiva.
60								Registrare quantità approvvigionate				Registrazioni carenti con pregiudizio per la tracciabilità





	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DA OdC
			Categoria	Descrizione								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
61		Accettazione latte		Rintracciabilità	Registrazione quantità approvvigionate ad ogni produttore e centro di raccolta latte riconosciuti	Verifica idoneità registrazioni	I	100%	Registrazioni carenti enza pregiudizio per la tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione; in caso di mancato adeguamento VI supplementare
62					Comunicare semestralmente quantità approvvigionate per ogni produttore e centro di raccolta latte.	Verifica quantità approvvigionate	D	100%	Mancata comunicazione quantitativi entro il termine previsto.	Lieve	Sollecito invio dati.	Verifica ispettiva suppletiva in caso di non invio dopo solleciti.
63			Conformità a disciplinare	Caratteristiche latte: tenore in materia grassa, tenore di materia proteica, temperatura al ricevimento, assenza di conservanti (lett. E10,E11 e E12)	Accertare e registrare la conformità latte di massa (lett. E11 e E12)	Verifica delle registrazioni	I	100%	Riscontro latte con parametri non conformi al disciplinare (lett. E11 e E12)	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP e richiesta adeguamento procedure di raccolta.	Verifica ispettiva suppletiva
64					Accertare conformità latte di massa e registrare nonché trasmettere prelievi ed esiti dei controlli analitici con l'adozione del piano rinforzato (§ 4.2.1) in caso di NC	Controllo frequenza ed idoneità accertamenti analitici. Prelievo campioni per controllo analitico come da par. 4.2.2	A	100%	Riscontro latte con parametri analitici non conformi al disciplinare.	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP e richiesta adeguamento procedure di raccolta.	Adozione del piano rinforzato di verifiche ispettive, controlli e del piano di autocontrollo. Rif par 4.2
65									Non applicazione del piano di analisi in autocontrollo.	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP e richiesta adeguamento procedure di raccolta.	Adozione del piano rinforzato di verifiche ispettive, controlli e del piano di autocontrollo. Rif par 4.2.1 e 4.2.1
66							D/I		Mancato rispetto delle frequenze del piano di analisi in autocontrollo.	Lieve	Richiesta adeguamento al piano di analisi in autocontrollo.	Verifica suppletiva in caso di mancato adeguamento.
67		Stoccaggio materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione serbatoi e registrazione attività di stoccaggio	Identificare contenitori e registrazione attività di stoccaggio	Verifica idoneità identificazione contenitori e registrazione attività di stoccaggio.	I	100%	Identificazione/registrazione carente senza pregiudizio per la tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento identificazione/registrazioni e avvio corrette procedure di identificazione.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione/registrazione; in caso di mancato adeguamento nuova verifica ispettiva.
68									Identificazione/registrazione carente con pregiudizio per la tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato dal circuito DOP; richiesta adeguamento identificazione/registrazione.	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento identificazione/registrazione.
69			Conformità al Disciplinare	Conservazione del latte ad una temperatura non superiore a 6 °C	Conservare a temperatura compatibile con il requisito.	Verifica idoneità temperatura di conservazione pre-lavorazione	I	100%	Conservazione latte a temperatura non idonea.	Grave	Esclusione prodotto non idoneo e richiesta adeguamento procedure di conservazione.	Verifica ispettiva suppletiva.
70	Caseificio	Trasformazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità latte a DOP	Identificare e registrare giornalmente latte avviato a DOP e/o vendute ad altre operatori	Verifica idoneità registrazioni	I	100%	Registrazione carente con pregiudizio per la tracciabilità	Grave	Richiesta adeguamento procedure di registrazione. Esclusione prodotto non tracciato dal circuito DOP.	Verifica ispettiva suppletiva a riscontro adeguamento registrazioni.
71									Registrazione carente senza pregiudizio per la tracciabilità	lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e invio evidenze all’OdC	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento registrazioni. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva supplementare.



	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DA OdC
1	2	3	Categoria	Descrizione	6	7	8	9	10	11	12	13
72			Conformità a Disciplinare	Trattamento termico (lett. E13,15,16 e 17)	Trattare il latte prima della sua lavorazione a trattamento termico consentito.	Verifica idoneità trattamento termico.	I	100%	Trattamento non eseguito o eseguito in maniera non idonea .	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP	Verifica ispettiva suppletiva.
73				Prematurazione del latte (solo per latte ipoacidico con Ph ≥ a 6,60) (lett.E14))	Effettuare prematurazione del latte compatilbilmente con il requisito	Verifica idoneità trattamento di prematurazione latte	I	100%	Trattamento di prematurazione latte eseguito in maniera non idonea .	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP	Verifica avvio corrette procedura di prematurazione.
74				Riscaldamento a 35 ÷ 40 °C. (lett.E 18)	Riscaldare alle temperature consentite	Verifica idoneità operazione	I	100%	Temperatura non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP	Richiesta di adeguamento e verifica suppletiva
75				Acidificazione con innesti autoctoni (lett. E8, E19,20 e 21).	Utilizzare innesti provenienti dall'area delimitata dal Disciplinare aventi acidità non superiore a 16 °SH su 50 ml e utilizzato entro 4 giorni dalla sua preparazione.	Verifica idoneità operazione	I	100%	Innesto non conforme .	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP	Richiesta di adeguamento e verifica suppletiva
76				Coagulazione (lett. E8, E22 e 23)	Impiego di caglio di vitello liquido con titolo presamico tra 1: 10.000 e 1: 40.000 e contenuto minimo di chiosina pari al 75 % nella quantità di 15/50 ml per HI di latte in tempi compresi tra i 10 e i 30 minuti.	Verifica idoneità caglio.	I	100%	Caglio non conforme .	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP	Richiesta di adeguamento e verifica suppletiva
77				Cagliata (lett. E8, E24 e 25)	Lasciare a riposo la cagliata dopo rottura per un tempo non inferiore a 5 minuti a temperatura compresa tra 35 - 40 °C e, successiva agitazione fino al valore di Ph tra 5,9 e i 6,2.	Verifica idoneità operazione	I	100%	Difformità rispetto a qunato previsto dal Disciplinare .	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP	Richiesta di adeguamento e verifica suppletiva
78	Caseificio	Trasformazione materia prima		Formatura (lett.E26 e 27)	Lasciare gli stampi a temperatura ambiente per un massimo di tre ore e, successivamente conservarli a temperatura non superiore a 15 °C	Verifica idoneità operazione	I	100%	Difformità rispetto a qunato previsto dal Disciplinare .	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP	Richiesta di adeguamento e verifica suppletiva
79	Caseificio			Salatura (lett.E8, E28 e 29)	Effettuare salatura secondo le modalità previste dal Disciplinare.	Verifica salatura	I	100%	Difformità rispetto a quanto previsto dal Disciplinare .	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP	Richiesta di adeguamento e verifica suppletiva
80				Maturazione (lett. E30)	Effettuare maturazione del prodotto nel tempo e alla temperatura previsti dal Disciplinare.	Verifica idoneità maturazione	I	100%	Difformità rispetto a quanto previsto dal Disciplinare .	Grave	Esclusione prodotto non conforme dal circuito DOP	Richiesta di adeguamento e verifica suppletiva
81				Requisiti di processo	mantenere registrazioni/evidenze a garanzia del rispetto dei parametri di processo in autocontrollo	Verifica delle registrazioni	I	100%	Registrazioni carenti senza pregiudizio del metodo di produzione	Lieve	Richiesta integrazione documentale.	Verifica integrazione documentale e in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva suppletiva.
82							I	100%	Registrazioni carenti con pregiudizio del metodo di produzione.	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	Verifca ispettiva suppletiva.



	SOGGETTO	PROCE-DURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA SVOLTA DA OdC		
			Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13		
83	Caseificio	Prodotto finito	Conformità a Disciplinare	Confezionamento (lett. F1; E31, 32 e 33)	Confezionare all'interno della zona indicata dal Disciplinare <a href="#">ed utilizzo di formati conformi al Disciplinare.</a>	Verifica idoneità confezionamento	I	100%	Confezionamento fuori dalla zona indicata dal Disciplinare <a href="#">ed utilizzo di formati non conformi.</a>	Grave	Eslusione del prodotto non conforme dal circuito DOP. Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva suppletiva.		
84					Apporre sulle confezioni la corretta dicitura prevista dal Disciplinare.	Verifica idoneità confezionamento	I	100%	Confezionamento senza la dicitura	Grave	Eslusione del prodotto non conforme dal circuito DOP. Richiesta adeguamento	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare		
85				Caratteristiche morfologiche ed organolettiche § 4.2.1 (lett. C2 e C3)	Accertare conformità formaggio e registrare esiti dei controlli	Verifica idoneità delle caratteristiche morfologiche ed organolettiche e registrazione controlli	I/A	100%	Registrazione assente o carente con perdita elementi di evidenza delle conformità al Disciplinare.	Grave	Richiesta adeguamento procedure di registrazione e eventuale esclusione del prodotto non conforme se ancora presente in azienda.	Verifica ispettiva suppletiva		
86						Caratteristiche fisico-chimiche del prodotto finito (lett. C3, C4)	Accertare conformità del formaggio e registrare; trasmettere esiti dei controlli a <a href="#">KIWA</a> CERMET.	Analisi del formaggio come da disciplinare.	D/I/A	100%	Riscontro formaggio con parametri analitici <a href="#">e/o morfologici</a> non conformi al disciplinare.	Grave	Eslusione prodotto non conforme dal circuito DOP e richiesta adeguamento procedure di trasformazione.	Adozione del piano rinforzato di verifiche ispettive, controlli e del piano di autocontrollo. <a href="#">Rif par 4.2.1 e 4.2.1</a>
87											Non applicazione del piano di analisi in autocontrollo.	Grave	Richiesta ripristino piano di analisi in autocontrollo.	Adozione del piano rinforzato di verifiche ispettive, controlli e del piano di autocontrollo. <a href="#">Rif par 4.2.1 e 4.2.1</a>
88											<a href="#">mancato rispetto della frequenza del piano di analisi in autocontrollo.</a>	Lieve	Richiesta adeguamento al piano di analisi in autocontrollo.	<a href="#">Verifica suppletiva in caso di mancato adeguamento.</a>
89					Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità dei quantitativi di Squacquerone di Romagna DOP immessi al consumo	Identificare e registrare il prodotto finito	Verifica adeguatezza registrazioni	I	100%	Identificazione/registrazione carente tale da compromettere la rintracciabilità	Grave	Eslusione del prodotto non conforme dal circuito DOP. Richiesta adeguamento procedure identificazione/registrazione.	Verifica ispettiva suppletiva
90	Caseificio	Prodotto finito		Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità dei quantitativi di Squacquerone di Romagna DOP immessi al consumo	Identificare e registrare il prodotto finito	Verifica adeguatezza registrazioni	I	100%	Identificazione/registrazione carente tale da non compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione identificazione/registrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di identificazione/registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione/registrazione e in caso di mancato adeguamento verifica ispettiva suppletiva	
91						Comunicare semestralmente quantità di SR DOP prodotta <a href="#">e di eventuali cessioni e/o vendite di latte idoneo alla filiera.</a>	Verifica quantità prodotta	D	100%	Mancata comunicazione quantitativi entro il termine previsto.	Lieve	Sollecito invio dati.	Verifica ispettiva suppletiva in caso di non invio	
92			Etichettatura	Conformità elementi di etichettatura DOP (lett. F)	Sull'etichetta: marchio autorizzato, dicitura prevista da MIPAAF, logo comunitario, anagrafica aziendale e temperatura massima di conservazione	Riportare in etichetta: marchio autorizzato e le diciture prescritte.	Verifica corretto utilizzo marchio autorizzato, etichetta convalidata da <a href="#">KIWA</a> CERMET o dal Consorzio con diciture prescritte.	I	100%	Elementi dell'etichettatura difformi	Grave	Inibizione d'uso dell'etichetta non conforme	Richiesta adeguamento elementi di etichettatura e verifica ispettiva per riscontro adeguamento.	