

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate		ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP	
Redatto da: P.C.		Piano di controllo - Schema di controllo	
Verificato da: S.P.		Rev. 00 del 15/03/16	Pag. 1 di 27

## Schema di Controllo per Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP

### Note

1) Nella colonna 4 “*Requisito descrizione*” in carattere neretto sono indicati i requisiti specifici dell’Aceto Balsamico Tradizionale di Reggio Emilia DOP (ABTRE) con le sigle che rimandano al Disciplinare. Nella colonna 5 “*Autocontrollo operatore*”, carattere corsivo, sono indicate le attività delle aziende per l’autocontrollo. Nella colonna 6 “*Attività di controllo OdC*”, carattere neretto, sono indicate le operazioni specifiche di Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate (OCQ PR). Si ricorda che la colonna 11 “*Trattamento della Non Conformità*” prevede azioni a carico dell’operatore, al fine di ripristinare una situazione di conformità e la colonna 12 “*Azione effettuata dall’OdC*” riguarda le azioni intraprese da OCQ PR inerenti la valutazione del ripristino delle condizioni di conformità. Le richieste e comunicazioni sono intese tra i soggetti della filiera e OCQ PR e viceversa.

2) Per le Non Conformità *lievi* (NCL) e le Non Conformità *gravi* (NCG) si ricorda che:

- la notifica, nell’arco di 12 mesi, di tre Non Conformità *lievi* inerenti lo stesso punto di controllo, dà origine a verifiche ispettive supplementari (in aggiunta all’ordinario piano delle verifiche). Qualora a seguito dell’esecuzione di n° 3 verifiche ispettive supplementari permanga l’inadempienza verrà data comunicazione al MIPAAF per i provvedimenti del caso.
- la notifica, nell’arco di 12 mesi, di tre Non Conformità *gravi* allo stesso soggetto (anche inerenti diversi punti di controllo), dà origine a verifiche ispettive supplementari (in aggiunta all’ordinario piano delle verifiche). Qualora a seguito dell’esecuzione di dette verifiche supplementari venisse notificata una ulteriore Non Conformità *grave* ne verrà data comunicazione al MIPAAF per i provvedimenti del caso.

3) Nella colonna 9 “*Non Conformità*” per la mancanza di talune registrazioni è previsto il livello di “Non Conformità *lieve*” in quanto trattasi di documenti che non compromettono la tracciabilità del prodotto che in detti casi può comunque essere dimostrata con altri metodi di indagine durante il riscontro diretto in fase di verifica ispettiva.

4) Le verifiche delle azioni correttive sono sempre effettuate, o con opportuna visita dedicata e senza preavviso (indicata come “*nuova verifica ispettiva*” nello Schema di controllo) o, al più tardi, in occasione della successiva verifica ordinaria (indicata come “*successiva verifica ispettiva*” nello Schema di controllo).

Per quanto riguarda le verifiche di azioni correttive riferite a Non Conformità *lievi* generate da mancanze documentali nello “Schema di controllo” per “*nuova verifica ispettiva*” è da intendersi la verifica della conformità del documento ai requisiti già valutati nel corso della verifica ispettiva che ha generato la Non Conformità *lieve* (valutazione documenti e chiusura Non Conformità *lieve*). Qualora le evidenze documentali non risultino coerenti alle evidenze già raccolte e registrate nel rapporto di verifica ispettiva, si procederà a svolgere opportuna “*nuova verifica ispettiva*” in campo.

Per quanto riguarda le verifiche di azioni correttive riferite a Non Conformità gravi o lievi generate da mancanze documentali, la “*nuova verifica ispettiva*” può non risultare necessaria qualora, nel corso della verifica ispettiva che ha portato alla notifica della non conformità, si possano direttamente valutare le risoluzioni adottate che hanno portato al ripristino della conformità. In tal caso l’Ispettore dovrà dare evidenza di tale situazione nel verbale di verifica ispettiva.

Per verifiche di azioni correttive riferite a Non Conformità lievi generate da carenze documentali o carenze di requisiti disciplinati, la verifica a “*successiva verifica ispettiva*” può non risultare necessaria qualora, nel corso della verifica ispettiva che ha portato alla notifica della Non Conformità *lieve* stessa, si possano direttamente valutare le risoluzioni adottate che hanno portato al ripristino della conformità. In tal caso l’Ispettore dovrà dare evidenza di tale situazione nel verbale di verifica ispettiva. Parimenti, qualora il soggetto controllato provveda ad inviare, presso gli uffici di OCQ PR, documentazione atta ad evidenziare l’attuazione di idonee azioni correttive e la testimonianza dell’avvenuto ripristino della conformità, la Non Conformità *lieve* potrà considerarsi chiusa mediante comunicazione scritta da parte di OCQ PR. In detti casi, alla “*successiva verifica ispettiva*” la Non Conformità *lieve* sarà pertanto da considerarsi già sanata.

5) I costi delle verifiche ispettive classificate come “*verifica ispettiva supplementare*” in colonna 12 “*Azione effettuata dall’OdC*”, sono da intendersi a carico dell’azienda oggetto del controllo, con specifica fatturazione rispetto all’ordinario piano delle verifiche, così come previsto dal Tariffario di riferimento.

6) Per facilitare la comprensione delle tipologie di verifiche ispettive riportate nello Schema di controllo vedere anche la tabella al par. 2.8.2.2 della Guida ai controlli.

7) L’Organismo di controllo deve comunicare al MIPAAF le Non Conformità *gravi* a carico dei soggetti controllati. Tale comunicazione viene inoltrata anche al Consorzio di Tutela ABTRE ed alla Regione Emilia Romagna per le parti di loro competenza. Il MIPAAF ha la competenza esclusiva e discrezionale a sospendere, revocare la certificazione od emettere provvedimenti sanzionatori ai sensi del D.L. 297/04. L’Organismo di controllo ha la competenza ad escludere il prodotto risultato non conforme dal circuito della DOP. Si intende che la responsabilità di tali operazioni resta comunque in capo all’organismo di controllo nei termini dei procedimenti stabiliti per il rilascio/mantenimento della certificazione DOP.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate				ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP									
				Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.		Rev. 00 del 15/03/16								Pag. 2 di 27	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga	
Produttore di uve	Riconoscimento iniziale	Ubicazione e tipi di vitigno	D3) Zona produzione. Le uve ... devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Reggio Emilia D2) Base ampelografica L' ABTRE deve essere ottenuto dalle uve ...: Lambrusco (tutte le varietà e cloni); Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta. Il prodotto ... può, altresì, essere ottenuto dalle uve dei vitigni iscritti alle DOC in provincia di Reggio Emilia.	Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP	Controllo domanda di accesso produttore di uve con indirizzo aziendale, ubicazione siti produttivi (vigneti) e varietà impiantate	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona e/o impianto di varietà non ammesse	-	-	Diniego riconoscimento al produttore di uve fuori zona e/o ad impianti di varietà non ammesse	1	
	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari	Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	2		
		AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente	Dichiarazione registrazione sanitaria	Controllo registrazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	3		
		D2) Base ampelografica L' ABTRE deve essere ottenuto dalle uve ...: Lambrusco (tutte le varietà e cloni); Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta. Il prodotto ... può, altresì, essere ottenuto dalle uve dei vitigni iscritti alle DOC in provincia di Reggio Emilia. D3) Zona produzione. Le uve ... devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Reggio Emilia D4.2) la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non potrà superare i 160 quintali	Adeguatezza del produttore di uve alle esigenze del Disciplinare.	Verifica ispettiva iniziale  Valutare, in particolare, corrispondenza ubicazione siti produttivi e varietà impiantate con dati riportati in domanda di accesso.  Valutare se l'attività avviata risulta in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà	I	Ad ogni riconoscimento	Carente rispondenza alla situazione dichiarata	-	-	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	4		
Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e conferimento uve non ancora iniziato	-						-	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	5				
Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e conferimento uve già iniziato	-						-	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	6				
Mantenimento dei requisiti	Ubicazione e tipi di vitigno	D3) Zona produzione Le uve ... devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Reggio Emilia D2) Base ampelografica L' ABTRE deve essere ottenuto dalle uve ...: Lambrusco (tutte le varietà e cloni); Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta. Il prodotto ... può, altresì, essere ottenuto dalle uve dei vitigni iscritti alle DOC in provincia di Reggio Emilia.	Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione aziendale e/o eventuali modifiche al numero ed all'ubicazione dei siti produttivi e/o eventuali modifiche delle varietà impiantate (es. trasferimento sede aziendale o incremento/decremento del numero e/o locazione siti produttivi e/o delle varietà impiantate da parte di operatore storico, ecc.)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche indirizzo aziendale, ubicazione siti produttivi (vigneti) e varietà impiantate	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento	7		
							Modifica comportante fuori zona e/o impianto di varietà non ammesse	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	8		

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP									
			Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16										Pag. 3 di 27

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Produttore di uve	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione	Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento	9
			AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria. Comunicare eventuali disposizioni restrittive	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	10
								Carenze documentazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	11
								Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	12
			D2) Base ampelografica L' ABTRE deve essere ottenuto dalle uve ...: Lambrusco (tutte le varietà e cloni); Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta. Il prodotto ... può, altresì, essere ottenuto dalle uve dei vitigni iscritti alle DOC in provincia di Reggio Emilia. D3) Zona produzione Le uve ... devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Reggio Emilia	Controllare e comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del produttore di uve alle esigenze del Disciplinare	Verifica ispettiva adeguatezza produttore di uve e controllo relativa comunicazione	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa	13
	Inadeguatezza impianti (vigneti) alla situazione dichiarata	NC Grave						Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	14		
	Cessazione attività	Cessazione attività	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività	Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	-	-	Richiesta di comunicazione cessazione e registrazione della stessa	15
	Produzione di uve	Conformità al disciplinare	D2) Base ampelografica L' ABTRE deve essere ottenuto dalle uve ...: Lambrusco (tutte le varietà e cloni); Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni); Sauvignon, Sgavetta; Berzemino, Occhio di Gatta. Il prodotto ... può, altresì, essere ottenuto dalle uve dei vitigni iscritti alle DOC in provincia di Reggio Emilia. D3) Zona produzione Le uve ... devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Reggio Emilia	Identificare e registrare mediante adeguata modalità il numero e l'ubicazione dei siti produttivi (vigneti) e le relative varietà di uve impiantate	Controllo identificazione e registrazione ubicazione siti produttivi (vigneti) e relative varietà di uve impiantate	I	35%	Carente identificazione e registrazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	16
								Mancante identificazione e registrazione	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	17
		Conformità al disciplinare	D4.2) ... la produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata non potrà superare i 160 quintali	Attenersi a D4.2)	Verifica ispettiva a D4.2)	I	35%	Carente rispetto di D4.2) (considerando l'errore di misura) e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	18
Registrazione aziendale (registrazione quantità annue prodotte)								Controllo registrazioni aziendali	Mancato rispetto di D4.2)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16										Pag. 4 di 27

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Produttore di uve	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Identificare opportunamente le uve raccolte. In caso di promiscuità di varietà di uve ammesse e non ammesse per la produzione di ABTRE garantire la separazione delle operazioni di raccolta e stoccaggio	Controllo idoneità identificazione uve raccolte. Controllo separazione dei flussi prodotto conforme per DOP e prodotto non conforme a DOP	I	35%	Carente identificazione e/o carente separazione delle uve	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	20
								Mancante identificazione e/o mancante separazione delle uve	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	21
		Conformità del lotto	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Registrare le uve commercializzate, indicando nella documentazione di alienazione i dati identificativi del prodotto e le relative quantità e dichiarare se idonee alla produzione di ABTRE.	Controllo dei requisiti di conformità del lotto mediante verifica delle registrazioni di tracciabilità e controllo delle registrazioni di alienazione	I	35%	Carenti registrazioni	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	22
								Mancanti registrazioni	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	23
			AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Comunicare i quantitativi prodotti annualmente a OCQ PR	Controllo quantità comunicate	D	100%	Comunicazione quantità prodotto a OCQ PR carente o mancante	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione. Riscontro adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione quantità entro i termini previsti dal sollecito	24
								Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	-	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti	25

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16										Pag. 5 di 27

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Produttore di mosto fresco	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	D5.4) Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia	Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP	Controllo domanda di accesso produttore di mosto fresco con indirizzo unità produttiva	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona	-	-	Diniego riconoscimento al produttore di mosto fresco fuori zona	26
			AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari	Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	27
			AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente	Dichiarazione registrazione sanitaria	Controllo registrazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	28
			D4) Caratteristiche della materia prima D4.1) Le uve destinate alla produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15 gradi saccarometrici D4.3) La resa massima di uva in mosto destinato alla concentrazione non deve essere superiore al 70%. D4.4) L'eventuale eccedenza di resa può essere destinata solo all'acetificazione. D.5) Metodo di elaborazione D5.1) I mosti freschi destinati alla produzione dell' ABTRE possono essere sottoposti ad un processo di decantazione e refrigerazione purché non si provochi il congelamento della parte acquosa D5.2) È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza	Adeguatezza del produttore di mosto fresco alle esigenze del Disciplinare.	Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza del produttore di mosto fresco  Valutare se l'attività avviata risulta in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà	I	Ad ogni riconoscimento	Carente rispondenza alla situazione dichiarata	-	-	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	29
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	D5.4) Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia	Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità (ampliamento) da parte di operatore storico, ecc.)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento	32
								Modifica comportante fuori zona	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	33
								Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento	34
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione	Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	35

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16										Pag. 6 di 27

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Produttore di mosto fresco	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria. Comunicare eventuali disposizioni restrittive</i>	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Carenze documentazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	36
								Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	37
			D4) <u>Caratteristiche della materia prima</u> D4.1) Le uve destinate alla produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15 gradi saccarometrici D4.3) La resa massima di uva in mosto destinato alla concentrazione non deve essere superiore al 70%. D4.4) L'eventuale eccedenza di resa può essere destinata solo all'acetificazione D.5) <u>Metodo di elaborazione</u> D5.1) I mosti freschi destinati alla produzione dell' ABTRE possono essere sottoposti ad un processo di decantazione e refrigerazione purché non si provochi il congelamento della parte acquosa D5.2) È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza	<i>Controllare e comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del produttore di mosto fresco alle esigenze del Disciplinare</i>	Verifica ispettiva adeguatezza produttore di mosto fresco e controllo relativa comunicazione	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa	38
								Inadeguatezza impianti alla situazione dichiarata	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	39
	Cessazione attività	Cessazione attività	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	-		Richiesta di comunicazione cessazione e registrazione della stessa	40
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità. Identificazione e registrazione delle uve in entrata	<i>Identificazione della materia prima da parte dell'elaboratore mediante adeguata registrazione e controllo dell'appartenenza del fornitore alla filiera ABTRE</i>	Controllo corretta identificazione materia prima e relative registrazioni	I	100%	Carente identificazione della materia prima, e/o registrazioni carenti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	41
								Mancante identificazione della materia prima e/o registrazioni mancanti	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP tranne quando sia accertabile che il fornitore di materia prima stia operando in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	42

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP									
Piano di controllo - Schema di controllo			Rev. 00 del 15/03/16									
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.										Pag. 7 di 27
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Produttore di mosto fresco	Accettazione materia prima	Conformità al disciplinare	<b>D4) Caratteristiche della materia prima</b> D4.1) Le uve destinate alla produzione dell' "Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia" devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15 gradi saccarometrici D4.3) La resa massima di uva in mosto destinato alla concentrazione non deve essere superiore al 70%. D4.4) L'eventuale eccedenza di resa può essere destinata solo all'acetificazione	Attenersi a D4.1) , D4.3) e D4.4) <i>Verifica e registrazione del titolo del mosto fresco in gradi saccarometrici (espressa in gradi Babo)</i>	Verifica ispettiva a D4.1), D4.3) e D4.4)  Controllo del titolo del mosto fresco in gradi saccarometrici a processo ultimato (quando effettuabile)	I+A	100%	Carente rispetto di D4.1), e/o D4.3) e/o D4.4) e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	43
				Registrazioni aziendali	Controllo registrazioni aziendali			Mancato rispetto di D4.1), e/o D4.3) e/o D4.4)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	44
	Produzione di mosto fresco	Conformità al disciplinare	<b>D.5) Metodo di elaborazione</b> D5.1) I mosti freschi destinati alla produzione dell' ABTRE possono essere sottoposti ad un processo di decantazione e refrigerazione purché non si provochi il congelamento della parte acquosa D5.2) È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza	Attenersi a D5.1) e D5.2)	Verifica ispettiva a D5.1). Prove analitiche su campione D5.2): Anidride solforosa: analisi con metodica titolometrica (valori superiori a 900 g/hl) sui lotti di mosto fresco a processo ultimato, in base a rischiosità rilevata (es. stoccaggio del mosto fresco in azienda in assenza di sistemi di raffreddamento)	I+A	100% per Ispettivo  In base a rischiosità rilevata per Analitico	Carente rispetto di D5.1) e/o D5.2)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	45
								Mancato rispetto di D5.1) e/o mancato rispetto dei parametri analitici previsti per D5.2).	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva o nuova analisi	46
	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	Identificare opportunamente il mosto fresco prodotto anche mediante identificazione dei contenitori di stoccaggio del prodotto. In caso di promiscuità di mosto fresco idoneo per la produzione di ABTRE e mosto fresco non idoneo per la produzione di ABTRE garantire la separazione delle operazioni di lavorazione e stoccaggio	Controllo idoneità identificazione mosto fresco ottenuto. Controllo separazione dei flussi prodotto conforme per DOP e prodotto non conforme a DOP	I	100%	Carente identificazione e/o carente separazione dei mosti freschi e/o registrazioni aziendali carenti. Carenze che non inficiano la tracciabilità.	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	47
				Registrazione i quantitativi di mosto fresco prodotti	Controllo registrazioni aziendali			Mancante identificazione e/o mancante separazione dei mosti freschi e/o mancanti registrazioni	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	48
		Conformità del lotto	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>  D5.9) La commercializzazione di mosto ... all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.	Registrare i quantitativi di mosto fresco commercializzato, indicando nella documentazione di alienazione i dati identificativi del prodotto e le relative quantità e dichiarare se idonee alla produzione di ABTRE.	Controllo dei requisiti di conformità del lotto mediante verifica delle registrazioni di tracciabilità e controllo delle registrazioni di alienazione	I	100%	Carenti registrazioni	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	49
								Mancanti registrazioni e/o mancato rispetto di D5.9)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	50
			<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	Comunicare i quantitativi prodotti annualmente a OCQ PR	Controllo quantità comunicate	D	100%	Comunicazione quantità prodotto a OCQ PR carente o mancante	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione. Riscontro adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione quantità entro i termini previsti dal sollecito	51
								Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	-	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti	52

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16										Pag. 8 di 27

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Produttore di mosto cotto	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	D5.4) Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia	Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP	Controllo domanda di accesso produttore di mosto cotto con indirizzo unità produttiva	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona	-	-	Diniego riconoscimento al produttore di mosto fresco fuori zona	53
			AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari	Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	54
			AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente	Dichiarazione registrazione sanitaria	Controllo registrazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	55
			D.5) Metodo di elaborazione D5.2) È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza D5.3) I mosti destinati alla produzione di ABTRE sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti. A seguito della riduzione di volume derivante dalla cottura, il contenuto minimo in zucchero del mosto cotto non dovrà avere una gradazione zuccherina superiore a 40 gradi Brix.	Adeguatezza del produttore di mosto cotto alle esigenze del Disciplinare.	Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza del produttore di mosto cotto. Valutare se l'attività avviata risulta in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà.	I	Ad ogni riconoscimento	Carente rispondenza alla situazione dichiarata	-	-	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	56
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	D5.4) Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia	Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità (ampliamento) da parte di operatore storico, ecc.)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento	59
								Modifica comportante fuori zona	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	60
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione	Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento	61
								Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	62
			AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria. Comunicare eventuali disposizioni restrittive	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Carenze documentazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	63
								Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	64



Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16										Pag. 9 di 27

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Produttore di mosto cotto	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>D.5) Metodo di elaborazione D5.2)</b> È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza D5.3) I mosti destinati alla produzione di ABTRE sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti. A seguito della riduzione di volume derivante dalla cottura, il contenuto minimo in zucchero del mosto cotto non dovrà avere una gradazione zuccherina superiore a 40 gradi Brix.	<i>Controllare e comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del produttore di mosto fresco alle esigenze del Disciplinare</i>	<b>Verifica ispettiva adeguatezza produttore di mosto cotto e controllo relativa comunicazione</b>	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa	65
								Inadeguatezza impianti alla situazione dichiarata	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	66
	Cessazione attività	Cessazione attività	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	<b>Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione</b>	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	-	-	Richiesta di comunicazione cessazione e registrazione della stessa	67
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità. Identificazione e registrazione del mosto fresco in entrata	<i>Identificazione della materia prima da parte dell'elaboratore mediante adeguata registrazione e controllo dell'appartenenza del fornitore alla filiera ABTRE</i>	<b>Controllo corretta identificazione materia prima e relative registrazioni</b>	I	100%	Carente identificazione della materia prima, e/o registrazioni carenti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	68
								Mancante identificazione della materia prima e/o registrazioni mancanti	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP tranne quando sia accertabile che il fornitore di materia prima stia operando in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	69
		Conformità al disciplinare	<b>D5.2) È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza</b>	<i>Attenersi a D5.2) ed in particolare verificare l'adeguatezza della documentazione accompagnatoria della fornitura di mosto fresco attestante l'idoneità alla produzione di ABTRE</i>	<b>Verifica ispettiva a D5.2)</b>	I	100%	Carente rispetto di D5.2)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	70
								Mancato rispetto di D5.2)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	71
	Produzione di mosto cotto	Conformità al disciplinare	<b>D.5) Metodo di elaborazione D5.2)</b> È vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza D5.3) I mosti destinati alla produzione di ABTRE sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti. A seguito della riduzione di volume derivante dalla cottura, il contenuto minimo in zucchero del mosto cotto non dovrà avere una gradazione zuccherina superiore a 40 gradi Brix.	<i>Attenersi a D5.2) e D5.3)</i>	<b>Verifica ispettiva a D5.2) e D5.3)</b>	I+A	100%	Carente rispetto di D5.2) e/o D5.3) e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	72
				<i>Verifica e registrazione della gradazione zuccherina dei lotti di mosto cotto a processo ultimato</i>	<b>Controllo della gradazione zuccherina dei lotti di mosto cotto a processo ultimato (quando effettuabile)</b>			Mancato rispetto di D5.2), e/o D5.3)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	73

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP									
			Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16								Pag. 10 di 27		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Produttore di mosto cotto	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Identificare opportunamente il mosto cotto prodotto anche mediante identificazione dei contenitori di stoccaggio del prodotto. In caso di promiscuità di mosto cotto idoneo per la produzione di ABTRE e mosto cotto non idoneo per la produzione di ABTRE garantire la separazione delle operazioni di lavorazione e stoccaggio	Controllo idoneità identificazione mosto cotto ottenuto. Controllo separazione dei flussi prodotto conforme per DOP e prodotto non conforme a DOP	I	100%	Carente identificazione e/o carente separazione dei mosti cotti e/o registrazioni aziendali carenti. Carenze che non inficiano la tracciabilità.	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	74
				Registrare i quantitativi di mosto cotto prodotti	Controllo registrazioni aziendali			Mancante identificazione e/o mancante separazione dei mosti freschi e/o mancanti registrazioni	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	75
		Conformità del lotto	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità  D5.9) La commercializzazione di mosto ... all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione.	Registrare i quantitativi di mosto cotto commercializzato, indicando nella documentazione di alienazione i dati identificativi del prodotto e le relative quantità e dichiarare se idonee alla produzione di ABTRE.	Controllo dei requisiti di conformità del lotto mediante verifica delle registrazioni di tracciabilità e controllo delle registrazioni di alienazione	I	100%	Carenti registrazioni	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	76
								Mancanti registrazioni e/o mancato rispetto di D5.9)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	77
			AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Comunicare i quantitativi prodotti annualmente a OCQ PR	Controllo quantità comunicate	D	100%	Comunicazione quantità prodotto a OCQ PR carente o mancante	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione. Riscontro adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione quantità entro i termini previsti dal sollecito	78
								Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	-	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti	79

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16										Pag. 11 di 27

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Produttore di ABTRE	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	D5.4) Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia	Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP	Controllo domanda di accesso produttore di ABTRE con indirizzo unità produttiva	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona	-	-	Diniego riconoscimento al produttore ABTRE fuori zona	80
			AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari	Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	81
			AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente	Dichiarazione registrazione sanitaria	Controllo registrazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	82
			D.5) Metodo di elaborazione D5.5) Per la produzione dell' ABTRE il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica in locali tradizionali ... noti ... con il nome di "acetate", ... rispondenti alle esigenze ambientali e termiche tali da consentire una maturazione del prodotto .... assicurando la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche.	Adeguatezza del produttore di ABTRE alle esigenze del Disciplinare.	Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza del produttore di ABTRE  Valutare se l'attività avviata risulta in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà	I	Ad ogni riconoscimento	Carente rispondenza alla situazione dichiarata	-	-	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	83
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	D5.6) La fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica ottiene ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un ...periodo di tempo...non inferiore ai 12 anni ... senza addizione di altre sostanze fatta eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche note con il nome di "madre".					Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e produzione non ancora iniziata	-	-	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	84
			D5.7) Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell'ABTRE avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle ... di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona ... che devono essere specificamente numerate e contrassegnate ... e comprese in ... batterie.					Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e produzione già iniziata	-	-	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	85
			D5.8) È vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza non indicata nel presente disciplinare.									
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	D5.4) Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia	Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità (ampliamento) da parte di operatore storico, ecc.)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento	86
								Modifica comportante fuori zona	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	87

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate				ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP									
				Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.		Rev. 00 del 15/03/16								Pag. 12 di 27	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga	
Produttore di ABTRE	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione	Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell' aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento	88	
								Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	89	
			AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria. Comunicare eventuali disposizioni restrittive	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Carenze documentazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	90	
								Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	91	
	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	D.5) Metodo di elaborazione D5.2) È vietata l'utilizzazione di ... mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza D5.5) Per la produzione dell'ABTRE il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica in locali tradizionali ... noti ... con il nome di "acetaie", ... rispondenti alle esigenze ambientali e termiche tali da consentire una maturazione del prodotto .... assicurando la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche. D5.6) La fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica ottiene ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un ...periodo di tempo...non inferiore ai 12 anni ... senza addizione di altre sostanze fatta eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche note con il nome di "madre". D5.7) Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell'ABTRE avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle ... di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona ... che devono essere specificamente numerate e contrassegnate ... e comprese in ... batterie. D5.8) È vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza non indicata nel presente disciplinare.	Controllare e comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del produttore di ABTRE alle esigenze del Disciplinare	Verifica ispettiva adeguatezza produttore di ABTRE e controllo relativa comunicazione	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell' aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa	92	
								Inadeguatezza impianti alla situazione dichiarata	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	93	
	Cessazione attività	Cessazione attività	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Comunicare a OCQ PR la cessazione dell' attività	Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	-	-	Richiesta di comunicazione cessazione e registrazione della stessa	94	

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP									
			Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16								Pag. 13 di 27		

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Produttore di ABTRE	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità Identificazione e registrazione del mosto cotto in entrata	Identificazione della materia prima da parte dell'elaboratore mediante adeguata registrazione e controllo dell'appartenenza del fornitore alla filiera ABTRE	Controllo corretta identificazione materia prima e relative registrazioni	1	35%	Carente identificazione della materia prima, e/o registrazioni carenti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	95
								Mancante identificazione della materia prima e/o registrazioni mancanti	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP tranne quando sia accertabile che il fornitore di materia prima stia operando in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	96
		Conformità al disciplinare	D5.2) È vietata l'utilizzazione di ... mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza	Attenersi a D5.2)	Verifica ispettiva a D5.2)	1	35%	Carente rispetto di D5.2)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	97
								Mancato rispetto di D5.2)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	98
	Elaborazione di prodotto atto a divenire ABTRE	Conformità al disciplinare	D.5) Metodo di elaborazione D5.5) Per la produzione dell'ABTRE il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica in locali tradizionali ... noti ... con il nome di "acetate", ... rispondenti alle esigenze ambientali e termiche tali da consentire una maturazione del prodotto .... assicurando la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche. D5.6) La fermentazione zuccherina ed ossidazione acetica ottiene ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un ...periodo di tempo...non inferiore ai 12 anni ... senza addizione di altre sostanze fatta eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche note con il nome di "madre". D5.8) È vietata l'aggiunta di qualsiasi sostanza non indicata nel presente disciplinare.	Attenersi a D5.5), D.5.6) e D5.8)	Verifica ispettiva a D5.5), D5.6) e D5.8)	1	35%	Carente rispetto di D5.5) e/o D5.6) e/o D5.8)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	99
								Mancato rispetto di D5.5) e/o D5.6) e/o D5.8)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	100

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP									
			Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16									Pag. 14 di 27	

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Produttore di ABTRE	Elaborazione di prodotto atto a divenire ABTRE	Conformità al disciplinare / Identificazione e rintracciabilità	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>  <b>D.5) Metodo di elaborazione</b> <b>D5.7) Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell'ABTRE avvengono per travaso successivo di mosto cotto in botticelle ... di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona ... che devono essere specificamente numerate e contrassegnate ... e comprese in ... batterie.</b>	<i>Attenersi a D.5.7)</i> <i>Identificare opportunamente il prodotto atto a divenire ABTRE in fase di elaborazione ed invecchiamento anche mediante identificazione delle botticelle di stoccaggio (con contrassegni inamovibili) e delle batterie di appartenenza.</i> <i>Identificare inoltre le cosiddette "botti Badessa" e le "botti di accantonamento" nonché le relative quantità di prodotto in esse contenuto ed opportunamente tracciato.</i> <i>In caso di promiscuità di prodotto atto a divenire ABTRE e prodotto non idoneo per la produzione di ABTRE garantire la separazione delle operazioni di lavorazione e stoccaggio.</i>	Verifica ispettiva a D5.7)  <b>Controllo separazione dei flussi prodotto conforme per DOP e prodotto non conforme a DOP</b>	I	35%	Carente rispetto di D5.7) e/o registrazioni carenti. Carenze che non inficiano la tracciabilità.	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	101
				<i>Registrare e mantenere aggiornato il layout delle botticelle e delle batterie presenti in acetaia (indicare anche data di avviamento delle batterie).</i> <i>Registrare i quantitativi di prodotto atto a divenire ABTRE (giacenze) presenti in acetaia.</i>	<b>Controllo registrazioni aziendali</b>			Mancato rispetto di D5.7) e/o registrazioni mancanti	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	102

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP			
			Piano di controllo - Schema di controllo			
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16				Pag. 15 di 27

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Produttore di ABTRE	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>  <b>D5.6) ... ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un ...periodo di tempo...non inferiore ai 12 anni ....</b>  <b>D5.7) Le operazioni di affinamento ed invecchiamento dell'ABTRE avvengono ... in botticelle ... che devono essere specificamente numerate e contrassegnate ... e comprese in ... batterie</b>	<i>Identificare opportunamente il prodotto atto a divenire ABTRE prelevato dalle botticelle per la presentazione alle prove chimico/fisica ed organolettica.</i>	<b>Controllo idoneità identificazione prodotto atto a divenire ABTRE prelevato dalle botticelle per la presentazione alle prove chimico/fisica ed organolettica.</b>	1	35%	Carente identificazione e/o carente gestione del prodotto atto a divenire ABTRE e/o registrazioni aziendali carenti. Carenze che non inficiano la tracciabilità.	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	103
				<i>Registrare la provenienza (batteria/e e botticella/e) ed i quantitativi di prodotto prelevato per la presentazione alla prova chimico/fisica ed organolettica.</i> <i>Verificare e registrare età del prodotto prelevato nel rispetto delle categorie disciplinate.</i> <i>Verificare eventuali modifiche da apportare al layout.</i> <i>Registrare i quantitativi di prodotto riconosciuto idoneo alle prove sopraindicate e destinati alla commercializzazione ad Imbottigliatori inseriti nel circuito DOP.</i> <i>Registrare la destinazione ed i quantitativi di prodotto non riconosciuto idoneo alle prove sopraindicate e non destinabili alla commercializzazione ad Imbottigliatori inseriti nel circuito DOP.</i> <i>Registrare la destinazione ed i quantitativi di prodotto che pur essendo stati riconosciuti idonei alle prove sopraindicate non vengono destinati alla commercializzazione ad Imbottigliatori inseriti nel circuito DOP.</i>	<b>Controllo registrazioni aziendali.</b>  <b>Controllo di eventuali modifiche da apportare al layout.</b>  <b>Controllo separazione dei flussi di prodotto.</b>			Mancante identificazione del prodotto atto a divenire ABTRE e/o mancanti registrazioni	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	104

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP									
			Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16									Pag. 16 di 27	

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Produttore di ABTRE	Prodotto finito	Presentazione del prodotto alle prove per la validazione di lotto	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>  <b>D6) <u>Art. 6 Caratteristiche al consumo.</u></b> <b>D6.2) L'accertamento delle caratteristiche analitiche ed organolettiche della denominazione è effettuato su tutte le partite prima dell'immissione al consumo.</b> <b>D7) <u>Art. 7. Esami analitici, sensoriali ed imbottigliamento</u></b> <b>D7.2) ... i produttori presentano le partite ... che intendono imbottigliare in contenitori di acciaio inox o di plastica alimentare, insieme ad una dichiarazione che specifica il numero dei barili dai quali è stato effettuato il prelievo e le quantità corrispondenti... attribuzione di un numero progressivo alla partita presentata che viene trascritto sui cartellini applicati al contenitore e ai quattro campioni ... prelevati dalla partita ... presentata e sigillati</b>	<i>Richiedere ad OCQ PR l'accertamento delle caratteristiche chimico/fisiche ed organolettiche della partita di prodotto atto a divenire ABTRE prelevato da una o più botticelle (v. righe 103-104) e per il quale il produttore intende richiedere la validazione di lotto.</i>  <i>Presentare la domanda entro 15 giorni lavorativi dal prelievo effettuato dalle botticelle.</i>	<b>Prelievo di OCQ PR di quattro differenti aliquote della partita presentata per l'effettuazione delle prove chimico/fisiche ed organolettiche necessarie per la validazione di lotto. Identificazione e sigillatura dei campioni e del recipiente contenente la partita da cui è stato effettuato il prelievo e consegna del recipiente contenente la partita al produttore stesso, in attesa degli esiti delle prove chimico/fisiche e sensoriali.</b>	D + 1 + A	100%	Carente rispetto di D6.2) e/o D7.2) e/o carenze della registrazione dei dati identificativi del prodotto presentato per la validazione di lotto	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	105
				<i>Presentare il prodotto corredato di identificazione e rintracciabilità tali da consentire di risalire alla registrazione di provenienza (batteriale e botticella/e) e quantitativi di prodotto prelevato (v. righe 103-104)</i>	<b>Controllo dei dati identificativi registrati del prodotto presentato per la validazione di lotto</b>			Mancante rispetto di D6.2) e/o D7.2) e/o mancanza della registrazione dei dati identificativi del prodotto presentato per la validazione di lotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	106



Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP				
			Piano di controllo - Schema di controllo				
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16					Pag. 17 di 27

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Produttore di ABTRE	Prodotto finito	Validazione di lotto: prove chimico / fisiche	<p><b>D6) <u>Art. 6 Caratteristiche al consumo.</u></b>  <b>D6.1) L' ABTRE, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche: ...</b>  • acidità totale: non inferiore a 5 gradi (espressa in grammi di acido acetico per 100 ml di prodotto);  • densità a 20 gradi centigradi: non inferiore a 1,200 gr/ml.</p> <p><b>D7) <u>Art. 7. Esami analitici, sensoriali ed imbottigliamento</u></b>  D.7.2) ... invio di un campione al laboratorio per le analisi di acidità e densità...</p>	Attenersi ai requisiti sul prodotto indicati in D6.1)	<p>Prove chimico/fisiche su campione:</p> <p>a) Analisi acidità totale con metodica titolometrica  b) Analisi densità a 20 gradi centigradi con metodica densimetrica</p> <p>Per rapporti di prova attestanti la conformità di <b>entrambi</b> i parametri chimico/fisici disciplinati, proseguo della validazione di lotto da parte di OCQ PR mediante effettuazione della prova sensoriale (v. riga 108)</p> <p>Per rapporti di prova attestanti il mancato raggiungimento di uno od entrambi i requisiti chimico/fisici disciplinati, interruzione dell'iter di validazione di lotto da parte di OCQ PR e rigetto del lotto presentato. Comunicazione dell'esito al produttore e richiesta di fornire evidenza di idonea ed opportuna rilavorazione del lotto in questione, prima di eventuale ripresentazione per nuova validazione di lotto.</p>	A	100%	-	-	-	-	107

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP				
			Piano di controllo - Schema di controllo				
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16					Pag. 18 di 27

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Produttore di ABTRE	Prodotto finito	Validazione di lotto: prova organolettica	<p><b>D6) Art. 6 Caratteristiche al consumo.</b></p> <p>D6.1) L' ABTRE, all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• colore: bruno scuro ...</li> <li>densità: apprezzabile ...</li> <li>profumo penetrante e persistente ... con gradevole acidità e bouquet caratteristico... sapore: dolce ed agro... apprezzabile acidità ed aromaticità in armonia con i caratteri olfattivi ...</li> </ul> <p>D6.2) Il prodotto ... viene classificato secondo un giudizio ... espresso dal panel di assaggiatori in occasione dell'esame sensoriale... Un punteggio inferiore a 240 identifica un prodotto non idoneo alla commercializzazione che ... non può essere imbottigliato.</p> <p>D6.3) Il prodotto idoneo alla commercializzazione viene classificato nelle seguenti categorie:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) punteggio compreso tra 240 e 269;</li> <li>b) punteggio pari o superiore a 270;</li> <li>c) punteggio pari o superiore a 300, e invecchiamento non inferiore a 25 anni.</li> </ul> <p><b>D7) Art. 7. Esami analitici, sensoriali ed imbottigliamento</b></p> <p>D7.2) ....il campione ... conservato ad una temperatura di 20°C e identificato ...</p> <p>D7.3) L'analisi sensoriale avviene secondo procedure ... la mediana delle valutazioni dei singoli rappresenta il giudizio del panel ... il produttore ha facoltà di imbottigliare solo il prodotto risultato idoneo, che ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 240.</p>	Attenersi ai requisiti sul prodotto indicati in D6.1) e D7.3)	<p>Prova sensoriale su campione secondo le prescrizioni del disciplinare</p> <p>In caso di verbale di validazione organolettica attestante il mancato raggiungimento dei parametri sensoriali disciplinati, interruzione dell'iter di validazione di lotto da parte di OCQ PR e rigetto del lotto presentato. Comunicazione dell'esito al produttore di ABTRE e richiesta di fornire evidenza di idonea ed opportuna rilavorazione del lotto in questione, prima di eventuale ripresentazione per nuova validazione di lotto.</p>	A	100%	-	-	-	-	108

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP		
			Piano di controllo - Schema di controllo		
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.		Rev. 00 del 15/03/16		Pag. 19 di 27

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP										
			Piano di controllo - Schema di controllo										
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16										Pag. 20 di 27	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Imbottigliatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	D5.4) Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia  D7.4) L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo ... avviene nell'ambito del territorio ... della provincia di Reggio Emilia ...	Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP	Controllo domanda di accesso imbottigliatore con indirizzo unità produttiva	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona	-	-	Diniego riconoscimento al produttore ABTRE fuori zona	113
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari	Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	114
			AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente	Dichiarazione registrazione sanitaria	Controllo registrazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	115

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP Piano di controllo - Schema di controllo										
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16										Pag. 21 di 27	

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Imbottigliatore	Riconoscimento iniziale	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>D5.9) La commercializzazione di ... prodotto atto a produrre la denominazione di origine protetta ... all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione</b> <b>D7) Art. 7. Esami analitici, sensoriali ed imbottigliamento</b> D7.1) Il superamento dell'esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione prevista all'art. 1. D7.3)... d) il produttore ha facoltà di imbottigliare solo il prodotto risultato idoneo, che ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 240. D7.4) L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo ... avviene nell'ambito del territorio ... della provincia di Reggio Emilia ... I contenitori in cui è confezionato l'ABTRE debbono essere unici nella forma ... e devono rispondere alle misure e caratteristiche ... elencate... D7.5) L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC , che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti .... I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva...	<i>Adeguatezza dell'imbottigliatore alle esigenze del Disciplinare.</i>	<b>Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza dell'imbottigliatore</b>  <b>Valutare se l'attività avviata risulta in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà</b>	1	Ad ogni riconoscimento	Carente rispondenza alla situazione dichiarata	-	-	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	116
								Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e attività di imbottigliamento non ancora iniziata	-	-	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	117
								Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e attività di imbottigliamento già iniziata	-	-	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	118

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP									
Piano di controllo - Schema di controllo												
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16										Pag. 22 di 27

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Imbottigliatore	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	D5.4) Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia D7.4) L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo ... avviene nell'ambito del territorio ... della provincia di Reggio Emilia ...	Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità (ampliamento) da parte di operatore storico, ecc.)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, e riscontro adeguamento	119
								Modifica comportante fuori zona	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	120
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione	Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, e riscontro adeguamento	121
								Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	122
			AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria. Comunicare eventuali disposizioni restrittive	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Carenze documentazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	123
								Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	124

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP				
			Piano di controllo - Schema di controllo				
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16					Pag. 23 di 27

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Imbottigliatore	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	D5.9) La commercializzazione di ... prodotto atto a produrre la denominazione di origine protetta ... all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione D7) <u>Art. 7. Esami analitici, sensoriali ed imbottigliamento</u> D7.1) Il superamento dell'esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione prevista all'art. 1. D7.3)... d) il produttore ha facoltà di imbottigliare solo il prodotto risultato idoneo, che ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 240. D7.4) L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo ... avviene nell'ambito del territorio ... della provincia di Reggio Emilia ... I contenitori in cui è confezionato l'ABTRE debbono essere unici nella forma ... e devono rispondere alle misure e caratteristiche ... elencate... D7.5) L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC , che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti .... I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva...	<i>Controllare e comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza dell'imbottigliatore alle esigenze del Disciplinare</i>	Verifica ispettiva adeguatezza imbottigliatore e controllo relativa comunicazione	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati Inadeguatezza struttura alla situazione dichiarata	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa	125
									NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	126
	Cessazione attività	Cessazione attività	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	-	-	Richiesta di comunicazione cessazione e registrazione della stessa	127

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP									
			Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16								Pag. 24 di 27		

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Imbottigliatore	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità. Identificazione e registrazione del prodotto risultato idoneo all'imbottigliamento ABTRE	Identificazione della materia prima da parte dell'imbottigliatore mediante adeguata registrazione e controllo dell'appartenenza del fornitore alla filiera ABTRE	Controllo corretta identificazione materia prima e relative registrazioni	I	35%	Carente identificazione della materia prima, e/o registrazioni carenti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	128
								Mancante identificazione della materia prima e/o registrazioni mancanti	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP tranne quando sia accertabile che il fornitore di materia prima stia operando in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	129
		Conformità al disciplinare	D5.9) La commercializzazione di ... prodotto atto a produrre la denominazione di origine protetta ... all'esterno della zona indicata nell'art. 3 fa perdere in via definitiva il diritto di utilizzo e menzione della denominazione stessa e di qualsiasi riferimento alla metodologia di produzione	Attenersi a D5.9)	Verifica ispettiva a D5.9)	I	35%	Carente rispetto di D5.9)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	130
								Mancato rispetto di D5.9)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	131
	Imbottigliamento	Conformità al disciplinare	D7) <u>Art. 7. Esami analitici, sensoriali ed imbottigliamento</u> D7.1) Il superamento dell'esame analitico e sensoriale è condizione vincolante per poter commercializzare il prodotto con la denominazione prevista all'art. 1. D7.3)... d) il produttore ha facoltà di imbottigliare solo il prodotto risultato idoneo, che ha ottenuto un punteggio uguale o superiore a 240. D7.4) L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo ... avviene nell'ambito del territorio ... della provincia di Reggio Emilia ... I contenitori in cui è confezionato l'ABTRE debbono essere unici nella forma ... e devono rispondere alle misure e caratteristiche ... elencate... D7.5) L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC , che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti .... I contenitori vengono poi consegnati al produttore, insieme al corrispondente numero di bollini adesivi. Questi riporteranno una numerazione progressiva...	Attenersi a D7.1), D.7.3), D7.4) e D7.5)  Presentare il prodotto giudicato idoneo per l'imbottigliamento nei recipienti sigillati da OCQ PR, accompagnandoli con i relativi atti di validazione di lotto.  Effettuare le operazioni di imbottigliamento, entro 120 giorni lavorativi dalla validazione del prodotto, esclusivamente alla presenza di un ispettore di OCQ PR presso un centro di imbottigliamento inserito nel circuito DOP, presentando opportuna richiesta. In caso di superamento di tale tempo il lotto di prodotto dovrà essere nuovamente sottoposto a validazione.  Utilizzare idonei contenitori forniti dal centro di imbottigliamento riconosciuto.	Verifica ispettiva a D7.1), D.7.3), D7.4) e D7.5)	I	100%  (da effettuare ad ogni operazione di imbottigliamento)	Carente rispetto di D7.1) e/o D.7.3) e/o D7.4) e/o D7.5)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	132
								Mancato rispetto di D7.1) e/o D.7.3) e/o D7.4) e/o D7.5)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	133



Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP									
			Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.	Rev. 00 del 15/03/16										Pag. 25 di 27

1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Imbottigliatore	Designazione e presentazione	Conformità al disciplinare/ Conformità degli elementi di designazione e presentazione	<b>D8) Art. 8. Designazione e presentazione</b> D8.1) Il prodotto idoneo viene contraddistinto ... Sulla bottiglietta deve essere applicato un bollino colorato, rispettivamente “bollino aragosta” ... “bollino argento” ... “bollino oro” ... D8.2) I bollini sopracitati devono essere conformi alla seguente descrizione e devono essere numerati progressivamente ... La designazione in etichetta e/o pendaglio della denominazione .... deve essere fatta in caratteri chiari, indelebili...  <b>AR3) Dicitura “Certificato da Organismo...”</b>	<i>Attenersi a D8.1), D.8.2)</i>  <i>Stoccaggio separato dei prodotti pronti per la commercializzazione e non ancora etichettati in funzione del lotto di appartenenza certificato.</i> <i>Utilizzare i contrassegni autorizzati secondo le relative modalità prescritte e consentite.</i>  <i>Impiegare etichettatura con dicitura indicata dal MIPAAF “Certificato da Organismo...”</i>	<b>Verifica ispettiva a D8.1), D.8.2), AR3)</b>  <b>Controllo dell’avvenuto e corretto utilizzo dei contrassegni autorizzati ivi compresa la corretta identificazione della DOP secondo la classificazione prevista.</b>	I	35%	Carente rispetto di D8.1) e/o D.8.2) e/o e/o carente apposizione della dicitura MIPAAF	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	134
								Mancato rispetto di D8.1) e/o D.8.2) e/o e/o mancata apposizione della dicitura MIPAAF	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	135
	Prodotto finito	Conformità del lotto	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b> <b>D.1) Art. 1. Denominazione</b> La denominazione di origine protetta “Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia” è riservata al prodotto che risponda alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione. <b>D.9) Art. 9 – Controlli</b> Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto, da una struttura di controllo ...	<i>Registrare i quantitativi di prodotto ABTRE certificati indicandone il lotto.</i>  <i>Verificare la corrispondenza dei lotti certificati con i relativi bollini e le relative richieste di imbottigliamento.</i>  <i>Indicare la destinazione del prodotto e, in caso di commercializzazione, indicare nella documentazione di alienazione, i dati identificativi del prodotto (lotto) e le relative quantità.</i>	<b>Controllo dei requisiti di conformità del lotto mediante verifica delle registrazioni di tracciabilità e controllo delle registrazioni di alienazione</b>	I	35%	Carenti registrazioni	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	136
								Mancanti registrazioni e/o mancato rispetto di D.1) e/o D.9	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	137
			<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Comunicare i quantitativi prodotti annualmente a OCQ PR</i>	<b>Controllo quantità comunicate</b>	D	100%	Comunicazione quantità prodotto a OCQ PR carente o mancante	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione. Riscontro adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione quantità entro i termini previsti dal sollecito	138
								Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	-	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti	139

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate				ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP									
				Piano di controllo - Schema di controllo									
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.		Rev. 00 del 15/03/16								Pag. 26 di 27	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga	
Centro di imbottigliamento	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	D5.4) Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia  D7.4) L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo ... avviene nell'ambito del territorio ... della provincia di Reggio Emilia ...	Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP	Controllo domanda di accesso centro di imbottigliamento con indirizzo sede operativa	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona	-	-	Diniego riconoscimento al centro di imbottigliamento fuori zona	140	
			Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari	Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	141
				AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente	Dichiarazione registrazione sanitaria	Controllo registrazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	142
				D7.4) L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo ... avviene nell'ambito del territorio ... della provincia di Reggio Emilia ... I contenitori in cui è confezionato l'ABTRE debbono essere unici nella forma ... e devono rispondere alle misure e caratteristiche ... elencate... D7.5) L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC , che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca .... I contenitori vengono poi consegnati al produttore...	Adeguatezza del centro di imbottigliamento alle esigenze del Disciplinare.	Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza del centro di imbottigliamento.  Valutare se l'attività avviata risulta in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà	I	Ad ogni riconoscimento	Carente rispondenza alla situazione dichiarata	-	-	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	143
									Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e attività di imbottigliamento non ancora iniziata	-	-	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	144
	Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e attività di imbottigliamento già iniziata	-	-						Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	145			
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	D5.4) Le operazioni di elaborazione, di invecchiamento obbligatorio e di imbottigliamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Reggio Emilia  D7.4) L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo ... avviene nell'ambito del territorio ... della provincia di Reggio Emilia ...	Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione della sede operativa (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità (ampliamento) da parte di operatore storico, ecc.)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento	146	
								Modifica comportante fuori zona	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	147	
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione	Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento	148	
								Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	149	

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate				ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE di REGGIO EMILIA DOP								
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.		Rev. 00 del 15/03/16							Pag. 27 di 27	
1 Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo operatore	6 Attività di controllo OdC	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Non Conformità	10 Gravità della Non Conformità	11 Trattamento della Non Conformità	12 Azione effettuata dall'OdC	13 n° riga
Centro di imbottigliamento	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria. Comunicare eventuali disposizioni restrittive	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Carenze documentazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	150
			D7.4) L'imbottigliamento del prodotto giudicato idoneo ... avviene nell'ambito del territorio ... della provincia di Reggio Emilia ... I contenitori in cui è confezionato l'ABTRE debbono essere unici nella forma ... e devono rispondere alle misure e caratteristiche ... elencate... D7.5) L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC, che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata. I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca.... I contenitori vengono poi consegnati al produttore...	Controllare e comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza dell'imbottigliatore alle esigenze del Disciplinare	Verifica ispettiva adeguatezza imbottigliatore e controllo relativa comunicazione	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	151
								Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa	152
								Inadeguatezza impianti e attrezzature alla situazione dichiarata	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	153
	Cessazione attività	Cessazione attività	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività	Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della stessa	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	-	-	Richiesta di comunicazione cessazione e registrazione della stessa	154
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità. Identificazione e registrazione dell'attività di imbottigliamento per prodotto risultato idoneo per la denominazione ABTRE alle prove di validazione di lotto D7.5) L'operazione di imbottigliamento viene effettuata alla presenza dell'OdC, che accerta l'integrità del sigillo sul recipiente della partita presentata...	Assicurare che il contenitore del prodotto presentato per l'imbottigliamento mantenga i sigilli apposti da OCQ PR fino ad ispezione avvenuta da parte dell'Organismo di controllo (a cui compete, in esclusiva, la successiva rottura dei sigilli). Identificare e registrare, l'Imbottigliatore, il lotto e le quantità di prodotto presentato per essere sottoposto all'attività di imbottigliamento. Effettuare le operazioni di imbottigliamento per la DOP ABTRE esclusivamente alla presenza di un ispettore di OCQ	Controllo corretta identificazione Imbottigliatore, stato dei sigilli sui contenitori, prodotto da sottoporre ad imbottigliamento e relative registrazioni. Verifica dell'idoneità alle prove di validazione di lotto (chimico/fisiche e sensoriali),per il prodotto presentato per l'imbottigliamento.	I	100%	Carente identificazione dell'imbottigliatore e/o dei sigilli e/o del prodotto da sottoporre ad imbottigliamento e/o registrazioni carenti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	155
								Mancante identificazione dell'imbottigliatore e/o dei sigilli e/o del prodotto da sottoporre ad imbottigliamento e/o registrazioni mancanti	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	156
	Imbottigliamento	Conformità al disciplinare	D7.4) ... I contenitori in cui è confezionato l'ABTRE debbono essere unici nella forma ... e devono rispondere alle misure e caratteristiche ... elencate... D7.5) ... I contenitori, una volta riempiti, sono tappati; il tappo viene legato con spago; spago e tappo sono coperti con la ceralacca.... I contenitori vengono poi consegnati al produttore...	Attendersi a D7.4) e D7.5) Verificare la conformità dell'impianto di imbottigliamento. Accertarsi che i contenitori per l'imbottigliamento di ABTRE corrispondano ai requisiti disciplinati (misure e caratteristiche). Registrare n° e tipo dei contenitori utilizzati. Conservare le specifiche tecniche delle bottigliette fornite dalla ditta produttrice.	Verifica ispettiva a D7.4) e D7.5)	I	100%	Carente rispetto di D7.4) e/o D7.5) e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	157
					Controllo registrazioni aziendali			Mancato rispetto di D7.4) e/o D7.5)	NC Grave	Attuazione azione correttiva ed esclusione del prodotto dalla DOP (ritiro del prodotto dal mercato e, se applicabile, nuovo imbottigliamento)	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	158