

|  |   |              |
|--|---|--------------|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate | PARMIGIANO REGGIANO DOP<br>Piano di controllo - Schema di controllo | Pag. 1 di 35 |
| Rev. 04 del 08 03 2021                               |   |              |

## Schema di Controllo Parmigiano Reggiano DOP

### Note

1) Nella colonna 4 “*Requisito descrizione*” in carattere neretto sono indicati i requisiti specifici del Parmigiano Reggiano DOP 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 Regolamentate (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 ispettive 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 ispettiva ordinaria*”.

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 (espletata anche da ufficio) 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 ordinaria*” 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 ordinaria*” 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 paragrafo 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 CFPR ed alle Regioni Emilia Romagna e Lombardia 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 e successive modifiche o integrazioni. L’Organismo di controllo ha la competenza ad escludere il prodotto risultato non conforme dal circuito della DOP.



|   |   |
|---|---|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | PARMIGIANO REGGIANO DOP<br>Piano di controllo - Schema di controllo |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          | Pag. 3 di 35  |

| 1<br>Soggetto | 2<br>Procedura o Fase di processo | 3<br>Requisito categoria   | 4<br>Requisito descrizione   | 5<br>Autocontrollo operatore  | 6<br>Attività di controllo OdC   | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %)        | 9<br>Non Conformità   | 10<br>Gravità della Non Conformità | 11<br>Trattamento della Non Conformità  | 12<br>Azione effettuata dall'OdC  | 13<br>n° riga |
|---------------|-----------------------------------|--|--|---|--|------------------------|--|---|------------------------------------|---|---|---------------|
| Allevamento   | Mantenimento dei requisiti        | Adeguatezza strutture, impianti / fasi di processo/ dati societari | AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente  | <i>Comunicare, entro 10 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria e/o eventuali disposizioni restrittive. Comunicare, entro 48 ore, provvedimenti di revoca o sospensione della registrazione sanitaria.</i> | Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria | D                      | Ad ogni comunicazione                            | Carenze nella documentazione e/o ritardi nella comunicazione che non inficiano il prodotto                                      | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 15            |
|               |                                   |  |  |   |  |                        |  | Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.) e/o ritardi nella comunicazione che inficiano il prodotto          | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 16            |
|               |                                   |  | A) Standard di produzione del formaggio<br>B) Regolamento di alimentazione delle bovine  | <i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative all'adeguatezza dell'allevamento alle esigenze del Disciplinare e variazioni sostanziali quali ad es. adozione impianto di mungitura robotizzato, ecc.</i>     | Verifica ispettiva adeguatezza allevamento 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 entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa  | 17            |
|               |                                   |  |  |   |  |                        |  | Inadeguatezza impianti alla situazione dichiarata   | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 18            |
|               | 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  | 19            |
|               | Allevamento del bestiame          | Identificazione e rintracciabilità                                 | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità<br>Identificazione e registrazione delle bovine  | <i>Identificare e registrare le bovine mediante adeguata modalità (es. sistemi di identificazione ai fini sanitari)</i>   | Controllo corretta identificazione e relative registrazioni                            | I                      | 35%  | Carente identificazione e registrazione delle bovine  | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  | 20            |
|               |                                   |  |  |   |  |                        |  | Mancante identificazione e registrazione delle bovine   | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 21            |
|               |                                   | Conformità al disciplinare   | B2) Art. 2 Principi generali per il razionamento: almeno 50% ss dei foraggi deve essere apportata da fieni, rapporto foraggi/mangimi non inferiore a 1 per bovine da latte, qualità alimenti       | Attenersi a B2  | Verifica ispettiva a B2  | I                      | 35%  | Carente rispetto di B2 (per rapporto foraggi/mangimi fino ad un max del 3% sulla razione) e/o registrazioni carenti o mancanti  | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva | 22            |
|               |                                   |  |  | Registrazione aziendale (schema razionamento)   | Controllo registrazioni aziendali  |                        |  | Mancato rispetto di B2  | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 23            |
|               |                                   |  | B3) Art. 3 Origine dei foraggi: 50% ss produzione aziendale, 75% ss provenienza dal territorio di produzione del Parmigiano Reggiano<br><br>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ... | Attenersi a B3  | Verifica ispettiva a B3  | I                      | 35%  | Carente rispetto di B3 (fino al 15% dei quantitativi previsti) e/o registrazioni carenti o mancanti                             | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva | 24            |
|               |                                   |  |  | Registrazioni aziendali (evidenze documentali dell'origine dei foraggi utilizzati, registro foraggi, documenti di acquisto con indicazione provenienza comprensoriale del foraggio)   | Controllo registrazioni aziendali  |                        |  | Mancato rispetto di B3  | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 25            |

|   |   |
|---|---|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          |   |
| Pag. 4 di 35                                    |   |

| 1<br>Soggetto | 2<br>Procedura o Fase di processo | 3<br>Requisito categoria   | 4<br>Requisito descrizione  | 5<br>Autocontrollo operatore  | 6<br>Attività di controllo OdC           | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %) | 9<br>Non Conformità  | 10<br>Gravità della Non Conformità | 11<br>Trattamento della Non Conformità   | 12<br>Azione effettuata dall'OdC   | 13<br>n° riga |
|---------------|-----------------------------------|----------------------------|---|---|--|------------------------|---|--|------------------------------------|--|--|---------------|
| Allevamento   | Allevamento del bestiame          | Conformità al disciplinare | <b>B4) Art. 4 Foraggi ammessi</b>   | <i>Attenersi a B4</i>   | <b>Verifica ispettiva a B4</b>           | I                      | 35%                                       | Carente rispetto di B4 e/o registrazioni carenti o mancanti  | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.<br>Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva | 26            |
|               |                                   |                            |   | <i>Registrazioni aziendali (schema razionamento e/o registro foraggi)</i>   | <b>Controllo registrazioni aziendali</b> |                        |   | Mancato rispetto di B4   | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 27            |
|               |                                   |                            | <b>B5) Art. 5 Foraggi e sottoprodotti vietati</b><br><b>B5.1) ... gestione in ambienti distinti e separati delle eventuali attività agricole di "altre filiere" (bovini da carne, digestori, ecc.). In queste ultime è consentita la detenzione e l'uso dell'insilato di cereali e di sottoprodotti. ... vietata ... detenzione in azienda di insilati di erba... B5.2) Impiego di foraggi riscaldati... B5.3) Impiego di colza, ravizzone...</b> | <i>Attenersi a B5</i><br><br><i>Bovine da latte destinate ad altre filiere produttive, anche se stabulate separatamente, ma nello stesso ambiente di stalla delle bovine da latte per Parmigiano Reggiano, devono essere alimentate in conformità al Disciplinare di produzione</i>                           | <b>Verifica ispettiva a B5</b>           | I                      | 35%                                       | Carente rispetto di B5 e/o registrazioni carenti o mancanti  | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.<br>Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva | 28            |
|               |                                   |                            |   | <i>Registrazioni aziendali (schema razionamento e registrazioni tese a dimostrare l'effettiva separazione di altre filiere eventualmente presenti in azienda che possono utilizzare prodotti per i quali non è vietata la detenzione (es. insilato di mais per animali da carne, digestori biogas, ecc.))</i> | <b>Controllo registrazioni aziendali</b> |                        |   | Mancato rispetto di B5   | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP.<br>Nei casi ove sia violato il punto B5.1) per le bovine in lattazione si applica un divieto al conferimento del latte con applicazione di segregazione per quarantena (4 mesi) | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 29            |
|               |                                   |                            | <b>B6) Art. 6 Materie prime per mangimi (ammesse)</b><br><b>B7) Art. 7 Uso dei mangimi ... (presenza e conformità dei "cartellini")</b><br><b>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...</b>  | <i>Attenersi a B6 e B7</i>  | <b>Verifica ispettiva a B6 e B7</b>      | I                      | 35%                                       | Carente rispetto (fino al doppio delle dosi consentite, ove indicate) di B6, B7 e/o registrazioni carenti o mancanti | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.<br>Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva | 30            |
|               |                                   |                            |   | <i>Registrazioni aziendali: - controllo e conservazione "cartellino" - schema razionamento</i>  | <b>Controllo registrazioni aziendali</b> |                        |   | Mancato rispetto di B6 e B7  | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP.   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 31            |
|               |                                   |                            | <b>B8) Art. 8 Materie prime per mangimi e prodotti vietati</b>  | <i>Attenersi a B8</i>   | <b>Verifica ispettiva a B8</b>           | I                      | 35%                                       | Carente rispetto di B8, e/o registrazioni carenti o mancanti   | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.<br>Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva | 32            |
|               |                                   |                            |   | <i>Registrazioni aziendali: - controllo e conservazione del "cartellino" - schema razionamento</i>  | <b>Controllo registrazioni aziendali</b> |                        |   | Mancato rispetto di B8   | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 33            |

|   |   |
|---|---|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          |   |
| Pag. 5 di 35                                    |   |

| 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  |
| Allevamento | Allevamento del bestiame         | Conformità al disciplinare         | <b>B9) Art. 9 Animali provenienti da altri comparti produttivi (bovine da latte da filiere diverse ... introdotte dopo non meno di 4 mesi ...)</b> | <i>Attenersi a B9:</i><br>- corretta gestione segregazione per quarantena (4 mesi)<br>- corretta separazione flusso latte bovine in quarantena  | <b>Verifica ispettiva a B9</b>   | I                 | 35%                                  | Carente rispetto di B9 e/o registrazioni carenti.<br>Mancato rispetto di B9, ma segregazione degli animali assieme a bovine non in lattazione | NC Lieve   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria   | 34   |
|             |                                  |                                    |  | <i>Registrazione aziendale:</i><br>- registrazione bovine<br>- registrazione flusso latte bovine in quarantena (rintracciabilità quantitativi latte giornalieri e loro destinazione)  | <b>Controllo registrazioni aziendali</b>   |                   |                                      |   | Mancato rispetto di B9 per gestione degli animali assieme a bovine in lattazione e/o non corretta separazione flusso latte bovine in quarantena e/o registrazioni mancanti | NC Grave  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva |
|             |                                  |                                    | <b>B10) Art. 10 Alimentazione con Piatto Unico</b>   | <i>Attenersi a B10</i><br>In caso di Piatto Unico con umidità > 20% effettuare la miscelazione almeno due volte al giorno (mattina e pomeriggio)  | <b>Verifica ispettiva a B10</b>  | I                 | 35%                                  | Carente rispetto di B10 (es. una sola preparazione giornaliera umidità superiore al 20%) e/o registrazioni carenti o mancanti                 | NC Lieve   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC | Richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva entro 90 gg.<br>Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 36   |
|             |                                  |                                    |  | <i>Registrazioni aziendali (schema razionamento)</i>  | <b>Controllo registrazioni aziendali</b>   |                   |                                      |   | Mancato rispetto di B10  | NC Grave  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva |
|             |                                  |                                    | <b>B11) Art. 11 Nuovi prodotti e tecnologie</b>  | <i>Attenersi a B11</i>  | <b>Verifica ispettiva a B11</b>  | I                 | 35%                                  | Carente rispetto di B11 e/o registrazioni carenti o mancanti  | NC Lieve   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC | Richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva entro 90 gg.<br>Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 38   |
|             |                                  |                                    |  | <i>Registrazioni aziendali</i>  | <b>Controllo registrazioni aziendali</b>   |                   |                                      |   | Mancato rispetto di B11  | NC Grave  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva |
|             | Latte pronto per il conferimento | Identificazione e rintracciabilità | <b>Identificazione del latte AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>   | <i>Identificazione del latte e registrazione bigiornaliera sul libretto del conferente o altro documento</i>  | <b>Controllo identificazione e registrazione latte per i due periodi di mungitura</b>  | I                 | 35%                                  | Carente identificazione e/o carente registrazione   | NC Lieve   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria   | 40   |
|             |                                  |                                    |  |   |  |                   |                                      |   | Mancante identificazione e/o mancante registrazione  | NC Grave  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva |
|             |                                  |                                    | <b>Registrazione del latte AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>   | <i>Registrazione e comunicazione ad OCQ PR dei quantitativi conferiti dai singoli allevamenti nel corso dell'anno (comunicazione effettuata dal caseificio per conto dell'allevamento)<br/>Al fine della validazione dei dati il CFPR rende disponibile il proprio dbase alimentato su base mensile dai singoli caseifici</i> | <b>Controllo quantità comunicate per ciascun allevamento</b><br><br><b>La validazione dei dati annuali trasmessi dagli allevamenti viene effettuata da OCQ PR anche tramite il raffronto con il dbase di CFPR.</b> | D                 | 100%                                 | Comunicazione carente o mancante dei dati dei singoli allevamenti   | NC Lieve   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC | 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 | 42   |
|             |                                  |                                    |  |   |  |                   |                                      |   | Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva   | NC Grave  | -  | Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti             |

|   |   |
|---|---|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | PARMIGIANO REGGIANO DOP<br>Piano di controllo - Schema di controllo |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          | Pag. 6 di 35  |

| 1<br>Soggetto | 2<br>Procedura o Fase di processo | 3<br>Requisito categoria | 4<br>Requisito descrizione  | 5<br>Autocontrollo operatore  | 6<br>Attività di controllo OdC  | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %) | 9<br>Non Conformità   | 10<br>Gravità della Non Conformità | 11<br>Trattamento della Non Conformità  | 12<br>Azione effettuata dall'OdC   | 13<br>n° riga |
|---------------|-----------------------------------|--------------------------|---|---|---|------------------------|---|---|------------------------------------|---|--|---------------|
| Allevamento   | Latte pronto per il conferimento  | Conformità disciplinare  | A2.1) Per l'intero allevamento il tempo di mungitura del latte destinato alla DOP, di ciascuna delle due munte giornaliere ... comprensivo del relativo trasporto in caseificio, deve essere contenuto entro le 7 ore                     | Attenersi a A2.1 e A2.2   | Controllo dei tempi di durata della mungitura<br>Controllo dei requisiti di conformità del latte, della consegna bigiornaliera al caseificio, dei quantitativi (anche mediante misurazione quando effettuabile) e dei relativi tempi. | I                      | 35%                                       | Carente rispetto di A2.1, A2.2 (fino a 7h e 20 minuti in totale) e/o registrazioni carenti o registrazioni "orari di mungitura/orari raccolta latte" mancanti | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.<br>Se registrazioni "orari di mungitura/orari raccolta latte" mancanti richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva | 44            |
|               |                                   |                          | A2.2) Il latte della mungitura della sera e ... mattino... consegnati integri al caseificio entro 2 ore ... il latte non può essere sottoposto a processi di centrifugazione<br><br>(vedi anche caseificio: "accettazione materia prima") | Registrazioni aziendali (dichiarazione orari dei due periodi di mungitura giornaliere)<br><u>(la dichiarazione orari di mungitura può essere conservata in copia presso il caseificio a cui si effettua il conferimento latte)</u><br><br>Registrazione bigiornaliera dei quantitativi e dell'orario di raccolta latte, sul libretto del latte (o altro documento) del conferente | Controllo registrazioni aziendali   |                        |   | Mancato rispetto di A2.1, A2.2 e/o registrazione bigiornaliera dei quantitativi mancante  | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 45            |
|               |                                   |                          | A2.3) Il latte può essere raffreddato...ad una temperatura non inferiore a 18°C<br><br>(vedi anche caseificio: "accettazione materia prima")  | Attenersi a A2.3<br>Verifica della temperatura in caso di raffreddamento  | Controllo della temperatura del latte stoccato in frigo in caso di raffreddamento (quando effettuabile)   | I                      | 35%                                       | Carente rispetto di A2.3 e/o registrazioni carenti o mancanti   | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.<br>Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 46            |
|               |                                   |                          |   | Registrazione (almeno ogni 15 gg) della temperatura del latte stoccato in frigo in caso di raffreddamento; mantenimento sotto controllo strumenti di misura.<br><u>(questa registrazione può essere conservata in copia presso il caseificio a cui si effettua il conferimento latte)</u>   | Controllo registrazioni aziendali   |                        |   | Mancato rispetto di A2.3  | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 47            |

|   |   |
|---|---|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | PARMIGIANO REGGIANO DOP<br>Piano di controllo - Schema di controllo |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          | Pag. 7 di 35  |

| 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 |
| Caseificio | Riconoscimento iniziale      | Ubicazione  | A10) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano | Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP   | Controllo domanda di accesso caseificio con indirizzo unità produttiva                  | D                 | Ad ogni riconoscimento               | Fuori zona  | -  | -   | Diniego riconoscimento al caseificio fuori zona  | 48      |
|            |                              | Adeguatezza strutture, impianti / fasi di processo / dati societari | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità        | Obbligo di presentare preventiva domanda di accesso a OCQ PR compilata in tutte le sue parti compresi i dati societari<br>Solo nel caso in cui l'operatore risulti in "continuità produttiva" con l'azienda cedente la variazione di titolarità può essere comunicata entro 60 giorni dall'avvenuto subentro. | Verifica della presentazione e Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente | D                 | Ad ogni riconoscimento               | Carenze documentazione  | -<br>(operatore in accesso)                        | -   | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione  | 49      |
|            |                              |   |  |   |   |                   |                                      | Mancata presentazione domanda di accesso nei tempi richiesti  | NC Lieve<br>(operatore in "continuità produttiva") | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione  | 50      |
|            |                              |   |  |   |   |                   |                                      |   | -<br>(operatore in accesso)                        |   | Richiesta di presentazione domanda di accesso, avvio procedura di riconoscimento e verifica ispettiva.   | 51      |
|            |                              |   |  |   |   |                   |                                      |   | NC Lieve<br>(operatore in "continuità produttiva") | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di presentazione domanda di accesso, avvio procedura di riconoscimento e verifica ispettiva.   | 52      |
|            |                              |   |  |   |   |                   |                                      | Carenze documentazione  | -  | -   | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione  | 53      |
|            |                              |   | AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente  | Dichiarazione registrazione sanitaria   | Controllo registrazione sanitaria   | D                 | Ad ogni riconoscimento               | Carente rispondenza alla situazione dichiarata  | -  | -   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria   | 54      |
|            |                              |   |  |   |   |                   |                                      |   | -  | -   | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 55      |
|            |                              |   |  |   |   |                   |                                      |   | -<br>(operatore in accesso)                        | -   | Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva. Comunicazione a MIPAAF per adempimenti del caso | 56      |
|            |                              |   |  |   |   |                   |                                      |   | NC Grave<br>(operatore in "continuità produttiva") | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 57      |
|            | Mantenimento dei requisiti   | Ubicazione  | A10) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano | Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità operativa (ampliamento aziendale) da parte di proprietario 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 entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione  | 58      |
|            |                              |   |  |   |   |                   |                                      | Modifica comportante fuori zona   | NC Grave   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 59      |
|            |                              | Adeguatezza strutture, impianti / fasi di processo/ dati societari  | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità        | Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione<br><br>Per produzioni di similari in caseificio dare preventiva comunicazione a OCQ PR.   | 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 entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione  | 60      |
|            |                              |   |  |   |   |                   |                                      | Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto | NC Grave   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 61      |



| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate |                              |   |   | PARMIGIANO REGGIANO DOP<br>Piano di controllo - Schema di controllo   |  |                   |  |   |   |   |  |         |              |
|---|------------------------------|---|---|---|--|-------------------|--|---|---|---|--|---------|--------------|
| Rev. 04 del 08 03 2021                          |                              |   |   |   |  |                   |  |   |   |   |  |         | Pag. 8 di 35 |
| 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 |              |
| Caseificio                                      | Mantenimento dei requisiti   | Adeguatezza strutture, impianti / fasi di processo/dati societari | AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente  | Comunicare, entro 10 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria e/o eventuali disposizioni restrittive.   | Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria                     | D                 | Ad ogni comunicazione                            | Carenze nella documentazione e/o ritardi nella comunicazione che non inficiano il prodotto  | NC Lieve  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione  | 62      |              |
|   |                              |   |   | Comunicare, entro 48 ore, provvedimenti di revoca o sospensione della registrazione sanitaria.  |  |                   |  | Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.) e/o ritardi nella comunicazione che inficiano il prodotto                            | NC Grave  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 63      |              |
|   |                              |   | A) Standard di produzione del formaggio<br>A3) Il latte della sera... vasche di acciaio a cielo aperto.<br>A6.1); A6.2); A.6.3):<br>La coagulazione del latte... nelle caldaie tronco-coniche di rame | Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del caseificio alle esigenze del Disciplinare e in particolare variazioni sostanziali (es. variazioni del n° di caldaie troncoconiche e della tipologia vasche di affioramento, ecc.)<br><br>Per produzioni di similari in caseificio dare preventiva comunicazione a OCQ PR. | Verifica ispettiva adeguatezza caseificio 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 entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa   | 64      |              |
|   |                              |   |   | Inadeguatezza impianti o mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto  |  |                   |  | NC Grave  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                          | 65   |         |              |
|   | 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   | 66      |              |
|   | Accettazione materia prima   | Identificazione e rintracciabilità                                | Identificazione e registrazione del latte<br>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità  | Identificazione del latte e registrazione bigiornaliera sui libretti latte (o altro documento) degli allevamenti conferenti al caseificio.<br><br>Verificare corrispondenza tra identificazione libretti latte e riconoscimento allevamento in circuito DOP (iscrizione nei data base OCQ PR)   | Controllo identificazione e registrazione del latte  | I                 | 35%  | Carente identificazione e/o carente registrazione e/o carenze o mancanze per accesso in "continuità produttiva"                                   | NC Lieve  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria   | 67      |              |
|   |                              |   |   | Mancante identificazione e/o mancante registrazione   |  |                   |  | NC Grave  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                          | 68   |         |              |
|   |                              |   |   | Identificazione della materia prima da parte del trasformatore mediante adeguata registrazione (schema di raccolta latte del caseificio)  | Controllo corretta identificazione materia prima e relative registrazioni                                  | I                 | 35%  | Carente identificazione della materia prima, e/o carente o mancante identificazione del trasportatore latte, e/o registrazioni carenti o mancanti | NC Lieve  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.<br>Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva | 69      |              |
|   |                              |   |   | Per ogni trasportatore latte: comunicazione da parte del caseificio a OCQ PR dell'utilizzo di un trasportatore latte. Adeguata registrazione dell'identità del trasportatore da parte del caseificio mediante apposito contratto.<br>Identificazione della materia prima trasportata da parte del trasportatore (es. registro di carico)              | Controllo corretta identificazione trasportatore latte, materia prima trasportata e relative registrazioni |                   |  | Mancante identificazione della materia prima  | NC Grave  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 70      |              |



| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate |                              |                         |   | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b>   |   |                   |                                      |  |                              |   |  |         |
|---|------------------------------|-------------------------|---|---|---|-------------------|--------------------------------------|--|------------------------------|---|--|---------|
| Rev. 04 del 08 03 2021                          |                              |                         |   |   |   |                   |                                      |  |                              |   | Pag. 9 di 35   |         |
| 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 |
| Caseificio                                      | Accettazione materia prima   | Conformità disciplinare | <b>Registrazione del latte AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b><br><b>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...</b> | <i>Registrazione e comunicazione del caseificio a OCQ PR dei quantitativi di latte trasformati (quantitativi totali e per i singoli allevamenti, aggiornamento elenco conferenti).</i><br><i>Al fine della validazione dei dati il CFPR rende disponibile il proprio dbase alimentato su base mensile dai singoli caseifici</i> | <b>Controllo quantità comunicate e verifica della loro congruenza (latte dichiarato e formaggio ottenuto).</b><br><br><b>La validazione dei dati trasmessi dai caseifici viene effettuata da OCQ PR anche tramite il raffronto con il dbase di CFPR</b> | D                 | 100%                                 | Comunicazione carente o mancante dei dati.                       | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC   | 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.<br><br>Se quantitativi incongruenti richiesta di ravvedimento delle dichiarazioni e riscontro adeguamento. In caso di mancato ravvedimento nuova verifica ispettiva per la valutazione di bilanci di materia in fase di processo. | 71      |
|   |                              |                         |   |   |   |                   |                                      | Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva |                              |   | Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti.  |         |
|   |                              |                         | <b>A2. 1) Tutto il latte introdotto in caseificio deve essere conforme ai regolamenti di produzione del Parmigiano Reggiano</b>                     | <i>Verifica conformità alla DOP del latte conferito dagli allevamenti.</i><br><br><i>Eventuale latte - conforme alla DOP - non destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano va registrato a parte su registro di produzione del CFPR.</i>   | <b>Controllo conformità alla DOP del latte e registrazioni eventuale latte non destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano</b>   | I                 | 35%                                  | Carente rispetto di A2.1 e/o registrazioni carenti o mancanti    | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.<br><br>Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 73      |
|   |                              |                         |   |   |   |                   |                                      | Mancato rispetto di A2.1   |                              |   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   |         |
|   |                              |                         |   |   |   |                   |                                      |  | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto coinvolto dalla DOP secondo quanto verificabile dalle registrazioni di identificazione e rintracciabilità latte |  | 74      |

| 1<br>Soggetto | 2<br>Procedura o Fase di processo | 3<br>Requisito categoria           | 4<br>Requisito descrizione  | 5<br>Autocontrollo operatore   | 6<br>Attività di controllo OdC  | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %) | 9<br>Non Conformità   | 10<br>Gravità della Non Conformità | 11<br>Trattamento della Non Conformità  | 12<br>Azione effettuata dall'OdC  | 13<br>n° riga |
|---------------|-----------------------------------|------------------------------------|---|--|---|------------------------|---|---|------------------------------------|---|---|---------------|
| Caseificio    | Accettazione materia prima        | Conformità disciplinare            | <b>A2.2) Il latte della mungitura della sera e ... mattino consegnati al caseificio integri entro le 2 ore ... il latte non può essere sottoposto a processi di centrifugazione</b><br><br>(vedi anche allevamento: "latte pronto per il conferimento") | <i>Controllo orario di conferimento (2 ore dalla mungitura). Registrazione bigiorneria dei quantitativi e dell'orario di raccolta latte sui libretti del latte (o altro documento equivalente) degli allevamenti conferenti al caseificio. Verifica condizioni del latte e conferimento delle 2 munte giornaliere del latte dell'allevamento. L'allevamento può trattenere una quota non preponderante del latte della sera e/o del mattino.</i> | Controllo dei requisiti di conformità e delle registrazioni   | I                      | 35%                                       | Carente rispetto di A2.2 (per tempi di consegna sino a 2h e 20 minuti), e/o registrazioni carenti | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  | 75            |
|               |                                   |                                    |   |  |   |                        |   | Mancato rispetto di A2.2 e/o registrazioni mancanti   | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 76            |
|               |                                   |                                    | <b>A2.3) Il latte può essere raffreddato... ad una temperatura non inferiore a 18°C</b><br><br>(vedi anche allevamento: "latte pronto per il conferimento")   | <i>Controllo della conformità del latte conferito dagli allevamenti; mantenimento sotto controllo strumenti di misura</i>  | Controllo eventuale delle temperature del latte   | I                      | 35%                                       | Carente rispetto di A2.3  | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  | 77            |
|               |                                   |                                    |   |  |   |                        |   | Mancante rispetto di A2.3   | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 78            |
|               | Trasformazione materia prima      | Identificazione e rintracciabilità | <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>  | <i>Identificare il prodotto semilavorato (latte in caldaia) e registrarlo mediante identificazione caldaie e schema lotti caldaia.</i>   | Controllo identificazione (provenienza e quantità) semilavorato (latte in caldaia) e controllo delle registrazioni. Controllo coerenza delle quantità di latte trasformate a DOP (latte conferito e latte trasformato). | I                      | 35%                                       | Carente identificazione e/o carenze o mancanze nelle registrazioni                                | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva | 79            |
|               |                                   |                                    |   |  |   |                        |   | Mancante identificazione  | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 80            |

| 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 |
| Caseificio | Trasformazione materia prima | Conformità disciplinare | <p><b>A1) Formaggio a pasta dura...latte crudo... non ammesso l'uso di additivi A2.1); A2. 2); A2.3): Tutto il latte introdotto in caseificio deve essere conforme ai regolamenti di produzione del Parmigiano Reggiano... .. il latte non può essere sottoposto a processi di centrifugazione</b></p> <p><b>A3) Il latte della sera viene parzialmente scremato...in vasche di acciaio a cielo aperto ... Il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia, calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione, non può essere superiore a 1,1+12%</b></p> <p><b>A4) E' possibile conservare un'aliquota di latte del mattino ... max 15% per la caseificazione del giorno successivo (*) in appositi recipienti, se raffreddato temperatura non inferiore a 10°C. Tale latte dovrà essere steso, unitamente al latte della sera ...</b></p> <p><b>(*) cosiddetto "latte di riporto"</b></p> <p><b>A5) Al latte è addizionato il siero innesto...coltura naturale ...ottenuta dall'acidificazione spontanea del siero residuo della lavorazione del giorno precedente</b></p> <p><b>A6.1); A6.2); A6.3):</b></p> <p><b>La coagulazione del latte, ottenuta con uso esclusivo di caglio di vitello, è effettuata nelle caldaie...2 forme per ciascuna caldaia...usate una volta al giorno...riutilizzazione max. 15% delle caldaie... Alla coagulazione seguono, rottura e cottura. Si lasciano quindi sedimentare i granuli sul fondo della caldaia, ... operazioni entro la mattinata... Dopo la sedimentazione ... formatura.</b></p> <p><b>A7) Dopo alcuni giorni si procede alla salatura... maturazione almeno 12 mesi, in estate temperatura magazzino ... non ... inferiore a 16°C</b></p> | <p><i>Attenersi alle indicazioni da A1) ad A9)</i></p> <p><i>(vedi a lato colonna: "Requisito descrizione")</i></p> <p><i>Registrazioni aziendali:</i></p> <p><i>A3) e A8.9): Analisi rapporto grasso/caseina in caldaia almeno dodici (12) volte all'anno con frequenza mensile (campione/i rappresentativo/i del/i lotto/i di produzione realizzato/i per la giornata, in modo da consentire il calcolo della media ponderata di giornata).</i></p> <p><i>A4) Registrazione eventuale aliquota latte mattino "di riporto" (max 15%)</i></p> <p><i>A4) Registrazione (almeno ogni 15 gg) della temperatura latte del mattino "di riporto" (min. 10°C), se raffreddato; mantenimento sotto controllo strumenti di misura.</i></p> <p><i>A6.1) Caglio: presenza della scheda tecnica del caglio di vitello in uso</i></p> <p><i>A6.2) Dichiarazione (Piano lotti caldaia) eventuale prodotto trasformato nella seconda caseificazione (max 15% caldaie su base giornaliera)</i></p> <p><i>A7) Sale: presenza della scheda tecnica del sale in uso</i></p> <p><i>A7) Registrazione (almeno ogni 15 gg) temperatura magazzino in caso di raffreddamento estivo (temperatura. min. 16°C); mantenimento sotto controllo strumenti di misura</i></p> | <p><b>Controllo dei requisiti di conformità da A1) a A9)</b></p> <p><b>Controllo delle registrazioni.</b></p> <p><b>In particolare per il punto A3) e A8.9):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>il riscontro nelle registrazioni analitiche di valori &gt; 1,1+12% per il rapporto grasso/caseina in caldaia dà luogo a prelievo/i analitico/i dedicato/i, da attuarsi a sorpresa</b></li> <li><b>il riscontro nelle registrazioni analitiche di valori &lt; 0,65 per il rapporto grasso/caseina (G/C) in caldaia dà luogo ad uno specifico prelievo sul formaggio per l'analisi del grasso s.s. (v. riga 88)</b></li> </ul> | I+A               | 35%                                  | <p>Carente rispetto dei punti da A1) ad A9) e/o registrazioni carenti o mancanti ed in particolare:</p> <p>A3) e A8.9) Carenze o mancanze nella documentazione analisi rapporto grasso/caseina in caldaia</p> <p>A4) Carente rispetto della quantità stimata latte "di riporto" per il giorno successivo (fino al 30% o a quanto necessario per la produzione di n. 1 forma)</p> <p>Carente rispetto temperatura latte di riporto</p> <p>Carenze o mancanze delle registrazioni</p> <p>A5) Carenze nell'impiego del siero innesto naturale</p> <p>A6) Carente rispetto della percentuale delle caldaie riutilizzabili per la seconda caseificazione (n°1 caldaia oltre il 15%)</p> <p>Carenza o mancanza della registrazione piano lotti caldaia</p> <p>Carenza nel rispetto orario del termine della trasformazione entro la mattinata (fino a due ore oltre il termine della "mattinata")</p> <p>Carenze o indisponibilità temporanea nella documentazione del caglio</p> <p>A7) Carenze nella salatura, carente rispetto temperatura minima del magazzino raffreddato in estate, carenze o mancanze nelle registrazioni</p> <p>A8) Carenze nelle caratteristiche visibili della forma</p> <p>A9) Carenze nell'applicazione degli usi e consuetudini</p> | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC | <p>Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.</p> <p>Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva</p> | 81      |

|  |   |               |
|--|---|---------------|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |               |
| Rev. 04 del 08 03 2021                               |   | Pag. 12 di 35 |

| 1<br>Soggetto | 2<br>Procedura o Fase di processo | 3<br>Requisito categoria | 4<br>Requisito descrizione  | 5<br>Autocontrollo operatore  | 6<br>Attività di controllo OdC  | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %)  | 9<br>Non Conformità  | 10<br>Gravità della Non Conformità | 11<br>Trattamento della Non Conformità  | 12<br>Azione effettuata dall'OdC   | 13<br>n° riga |
|---------------|-----------------------------------|--------------------------|---|---|---|------------------------|--|--|------------------------------------|---|--|---------------|
| Caseificio    | Trasformazione materia prima      | Conformità disciplinare  | <b>A8) Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche:</b><br>1.forma cilindrica ...<br>2.dimensioni: diametro ... 35-45 cm, altezza ... 20-26 cm<br>3.peso minimo di una forma 30 kg<br>4.aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale<br>5.colore della pasta. ... paglierino<br>6.aroma e sapore della pasta caratteristici ...<br>7. struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia<br>8.spessore della crosta: circa 6 mm<br>9.grasso sulla sostanza secca: min. 32%<br>10. additivi assenti<br>11. amminoacidi liberi totali maggiori 15% delle proteine totali ...<br>12. composizione isotopica e minerale tipica ...<br>13. acidi grassi ciclopropanici inferiori a 22mg/100g di grasso (dato già comprensivo dell'incertezza di misura) ...<br>A9) Per quanto non specificato, si fa riferimento alla prassi consacrata dagli usi locali, leali e costanti. |   |   |                        |  | Mancato rispetto dei punti da A1) ad A9)   | NC Grave                           | - per i punti A1), A2), A3), A4), A5), A6), A8), A9): attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP<br><br>- per il punto A7): attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, in caso di mancato adeguamento trasferimento del prodotto coinvolto | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 82            |
|               |                                   |                          |   | <i>Attenersi ai requisiti sul prodotto indicati in A1), A6) e A8)</i> | <b>Prove analitiche su campione (chimiche/microbiologiche):</b><br><b>A1) e A8.10) Analisi presenza additivi, antif fermentativi a campione. Ricerca lisozima con metodica per diffusione in piastra in presenza di cellule di <i>Micrococcus Luteus</i> (analisi qualitativa).</b><br><b>A3) Analisi rapporto grasso/caseina in caldaia.</b><br><b>Il riscontro analitico di valori &lt; 0,65 per il rapporto grasso/caseina (G/C) in caldaia dà luogo ad uno specifico prelievo sul formaggio per l'analisi del grasso s.s. (v. riga 88)</b><br><b>A6) Analisi caglio a campione. Ricerca caglio di vitello con metodica cromatografica.</b><br><b>A8.11) Analisi composizione aminoacidica specifica: amminoacidi liberi, valore minimo 15% rispetto alle proteine totali con metodica HPLC e cromatografia a scambio ionico</b><br><b>A8.12) Analisi composizione isotopica e minerale tipica del Parmigiano Reggiano determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS)</b><br><b>A8.13) Analisi acidi grassi ciclopropanici con metodo gascromatografico con rilevatore a spettrometria di massa (GC-MS).</b> | A                      | A1) e A8.10) analisi antifermen-<br>tativi su almeno 35% dei caseifici<br><br>A3) analisi grasso/caseina su almeno 35% dei caseifici<br><br>A6) analisi caglio su almeno 6 % dei caseifici attivi<br><br>A8.11), A8.12), A8.13) campionamenti mirati sulla base di rischi individuati o segnalazioni | Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per:<br>• l'analisi presenza antifermen-<br>tativi<br>• l'analisi grasso/caseina<br>• l'analisi caglio<br>• l'analisi composizione aminoacidica specifica<br>• l'analisi composizione isotopica e minerale tipica<br>• l'analisi acidi grassi ciclopropanici | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva (anche mediante analisi in autocontrollo) entro i tempi concordati con l'OdC esclusione del prodotto dalla DOP   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento (anche mediante valutazione analisi effettuate in autocontrollo) e nuova analisi | 83            |

|  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------|--|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
| Rev. 04 del 08 03 2021                               |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Pag. 13 di 35 |  |

| 1<br>Soggetto | 2<br>Procedura o Fase di processo                     | 3<br>Requisito categoria  | 4<br>Requisito descrizione   | 5<br>Autocontrollo operatore  | 6<br>Attività di controllo OdC   | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %) | 9<br>Non Conformità   | 10<br>Gravità della Non Conformità | 11<br>Trattamento della Non Conformità  | 12<br>Azione effettuata dall'OdC   | 13<br>n° riga |
|---------------|---|---|--|---|--|------------------------|---|---|------------------------------------|---|--|---------------|
| Caseificio    | Trasformazione materia prima                          | Identificazione e rintracciabilità (formaggio con marchi di origine recante o meno i contrassegni e con età inferiore ai 12 mesi) | <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b><br><br><b>A) Standard di produzione del formaggio</b><br><br><b>C) Regolamento di marchiatura</b>   | <i>Se esecutore di fase di processo di stagionatura anche per altro caseificio.</i><br><br><i>Per il formaggio di età inferiore ai 12 mesi in ingresso al magazzino di stagionatura ed in tutti i casi in cui si possa generare ambiguità ai fini della determinazione dell'età, accertare la corrispondenza degli elementi di identificazione presenti sul formaggio a quelli registrati nei relativi documenti di accompagnamento.</i><br><i>Le registrazioni devono indicare tipo prodotto, quantità, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese per garantire la completa tracciabilità dell'età effettiva del formaggio, con età calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP.</i> | <b>Per il formaggio di età inferiore ai 12 mesi controllo prodotto in entrata, controllo presenza marchi di origine ed eventuali contrassegni consortili e controllo delle registrazioni relative</b>  | I                      | 35%                                       | Carente corrispondenza degli elementi di identificazione del prodotto e/o carenti registrazioni. Carenze che non inficiano la tracciabilità   | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria | 84            |
|               |   |   |  |   |  |                        |   | Mancante corrispondenza degli elementi di identificazione del prodotto e/o registrazioni mancanti   | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC. Esclusione del prodotto dalla DOP  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                           | 85            |
|               | Marchiatura d'origine sul formaggio fresco non finito | Conformità del lotto  | <b>C1) I marchi ... La marchiatura d'origine: placca di caseina ...fascie marchianti ... matricola del caseificio produttore, l'annata e il mese di produzione ...</b><br><b>C2) Compiti del Consorzio</b><br><b>C3) Obblighi dei caseifici ...sono responsabili del corretto uso e della conservazione delle fasce marchianti e delle placche caseina .....tenere quotidianamente aggiornato il registro di produzione...</b> | <i>Apporre i marchi di origine al prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive che sia stato ottenuto rispettando il Disciplinare di produzione</i><br><i>Utilizzare i marchi autorizzati dal CFPR secondo le relative modalità prescritte</i>  | <b>Verifica numero ed identità delle forme fresche e presenza dei marchi di origine sulle stesse per il lotto in esame</b><br><br><b>Verifica corrispondenza placche caseina indicate nel registro di produzione con placche presenti sul formaggio fresco per il lotto in esame</b> | I                      | 35%                                       | Carente applicazione marchi di origine (fasce marchianti e placche caseina) es. per mancata applicazione placca, ma corretta registrazione della relativa forma prodotta (è registrata la forma, ma non la placca) o viceversa e/o registrazione carente o non aggiornata | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva (es. matita copiativa) entro i tempi concordati con l'OdC              | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria | 86            |
|               |   |   |  | <i>Registrazione quotidiana del formaggio prodotto sul registro CFPR indicando le placche di caseina</i>  |  |                        |   | Mancata applicazione marchi di origine (fasce marchianti e placche caseina) per mancata applicazione placca e mancata registrazione della relativa forma prodotta (non è registrata né la forma, né la placca) e/o mancante registrazione                                 | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                           | 87            |

|   |   |
|---|---|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | PARMIGIANO REGGIANO DOP<br>Piano di controllo - Schema di controllo |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          | Pag. 14 di 35   |

| 1<br>Soggetto | 2<br>Procedura o Fase di processo                     | 3<br>Requisito categoria           | 4<br>Requisito descrizione  | 5<br>Autocontrollo operatore  | 6<br>Attività di controllo OdC  | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %)   | 9<br>Non Conformità   | 10<br>Gravità della Non Conformità | 11<br>Trattamento della Non Conformità  | 12<br>Azione effettuata dall'OdC  | 13<br>n° riga |
|---------------|---|------------------------------------|---|---|---|------------------------|---|---|------------------------------------|---|---|---------------|
| Caseificio    | Marchiatura d'origine sul formaggio fresco non finito | Conformità del lotto               | C3) Obblighi dei caseifici ...obbligo rendiconto produzione al CFPR... ..tenere quotidianamente aggiornato il registro di produzione...<br>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità  | Il caseificio provvede annualmente a comunicare a OCQ PR le quantità di formaggio prodotte.<br>Il caseificio comunica mensilmente al CFPR il numero di forme prodotte e il peso medio mese fuori sale, secondo quanto già riportato nel registro di produzione, da tenere aggiornato in ogni sua parte. Il CFPR, per conto del caseificio, provvede, con cadenza minima annuale, a comunicare ad OCQ PR i dati produttivi rilevati. | Controllo congruità peso medio forma fuori sale dichiarato  | I+D                    | campionamenti mirati sulla base di rischi individuati o segnalazioni (verifica congruità peso fuori sale)<br><br>100% (controllo quantità comunicate) | Carenza in pesi forma dichiarati (I)<br><br>Comunicazione carente o mancante dei dati a OCQ PR (D)                            | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC   | Carenza in pesi forma (I):<br>Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria<br><u>Carenza o mancanza in comunicazione dati a OCQ PR (D):</u><br>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 | 88            |
|               |   |                                    |   |   | Controllo quantità comunicate. La validazione dei dati annuali trasmessi dai caseifici viene effettuata da OCQ PR anche tramite il raffronto con il dbase di CFPR |                        |   | Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva  | NC Grave                           | -   | Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti  | 89            |
|               | Prodotto finito                                       | Identificazione e rintracciabilità | C3) Obblighi dei caseifici ...sono responsabili del corretto uso e della conservazione delle fasce marchianti e delle placche caseina ...obbligo rendiconto produzione al CFPR... messa a disposizione del formaggio al CFPR<br>C4) Definizione dei lotti... 1 (gennaio-aprile), 2 (maggio-agosto), 3 (settembre-dicembre)<br>C10) Redazione dei verbali<br>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità | Il CFPR verifica l'identità già attribuita al prodotto e il numero totale di forme del lotto presentate dal caseificio per le operazioni di espertizzazione<br><br>Il CFPR registra le attività di verifica sul rapporto di intervento di espertizzazione a disposizione di OCQ PR  | Controllo idoneità identificazione prodotto finito per il lotto in esame  | I                      | 35%   | Carente corrispondenza (in numero e/o identità) tra il formaggio presente e il formaggio registrato e/o carente registrazione | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  | 90            |
|               |   |                                    |   |   | Controllo delle registrazioni per il lotto in esame   |                        |   | Mancante corrispondenza tra numero e identità formaggio e le indicazioni registrate e/o mancante registrazione                | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e se del caso esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta sospensione marchiatura, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 91            |

| 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 |
| Caseificio | Prodotto finito              | Identificazione e rintracciabilità | <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b><br><br><b>C14) Cessione di forme prima del dodicesimo mese</b> | <i>Se il prodotto, sino a 12 mesi, viene stagionato presso terzi, verificare il riconoscimento dello stagionatore da parte di OCQ PR.</i><br><br><i>In caso di vendita del formaggio tale prescrizione resta in capo al caseificio</i>  | <b>Controllo idoneità stagionatore</b> | I                 | 35%                                  | Registrazioni carenti                                    | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria                       | 92      |
|            |                              |                                    |   | <i>Effettuare la registrazione del trasferimento del formaggio di età inferiore ai 12 mesi, ed in tutti i casi in cui si possa generare ambiguità ai fini della determinazione dell'età, indicando tipo prodotto, quantità, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese per garantire la completa tracciabilità dell'età effettiva del formaggio, con età calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP. Indicare su documento di eventuale cessione "il formaggio non può essere immesso al consumo con la denominazione tutelata Parmigiano Reggiano prima del compimento del 12° mese"</i> | <b>Controllo registrazioni</b>         |                   |                                      | Stagionatore non riconosciuto e/o registrazioni mancanti | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC.<br><br>Se struttura di stagionatura in comprensorio, ma non riconosciuta, trasferimento formaggio a struttura riconosciuta.<br><br>Se struttura di stagionatura fuori comprensorio esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, eventuale richiesta di sospensione marchiatura, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva | 93      |



|   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------|--|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Pag. 16 di 35 |  |

| 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 |
| Caseificio | Prodotto finito              | Conformità disciplinare | <b>C3) Obblighi dei caseifici...far mettere a disposizione il formaggio per le operazioni di classificazione...</b><br><b>C4) La produzione è divisa in lotti... esaminate da una commissione...operazioni ... all'interno della zona di origine</b><br><b>C5) Espertizzazione: Le operazioni ... espletate per i tre lotti di produzione in tre periodi...</b><br><b>C6) Classificazione del formaggio: espertizzazione e taglio di almeno una forma per lotto... (e relativo allegato C17)</b><br><b>C7); C7.1); C7.2); C7.3):</b> Apposizione dei bolli ad inchiostro<br><b>C8); C8.1); C8.2); C8.3):</b> Apposizione dei contrassegni<br><b>C10) Redazione dei verbali</b><br><b>C12) Richiesta di correzione dei marchi di origine</b><br><b>A8) Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche:</b><br>1. forma cilindrica ...<br>2. dimensioni: diametro ... 35-45 cm, altezza ... 20-26 cm<br>3. peso minimo di una forma 30 kg<br>4. aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale<br>5. colore della pasta. ... paglierino<br>6. aroma e sapore della pasta caratteristici ...<br>7. struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia<br>8. spessore della crosta: circa 6 mm<br>9. grasso sulla sostanza secca: min. 32% | <i>Effettuazione da parte di CFPR per il lotto in esame di:</i><br>- eventuale applicazione di un bollo sostitutivo della placca di caseina ove richiesto<br>- taglio della/e forma/e<br>- operazioni di espertizzazione (v. righe 89-90 dello Schema di controllo)<br>- operazioni di bollatura ad inchiostro | <b>Controllo corretta effettuazione: C5) espertizzazione: Le operazioni ... espletate per i tre lotti di produzione in tre periodi...</b><br><b>C12) applicazione eventuali bolli sostitutivi della placca</b><br><b>C6) taglio della/e forma/e</b><br><b>C7) bollatura ad inchiostro</b> | I                 | 35%   | Carente rispetto dei punti C12), C6), C7) e/o carente registrazione e/o ritardata o mancata messa a disposizione della registrazione  | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  | 94      |
|            |                              |                         |  | <i>Il CFPR procede alla registrazione dell'esito di tali operazioni su apposito rapporto di intervento di espertizzazione a disposizione di OCQ PR</i>   | <b>Controllo registrazioni</b>  |                   |   | Mancante rispetto dei punti C12), C6), C7) e/o mancante registrazione   | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC. Se del caso esclusione del prodotto dalla DOP   | Richiesta sospensione marchiatura, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 95      |
|            |                              |                         |  | <i>Attenersi ai requisiti sul prodotto indicati in A8.9</i>  | <b>Prove analitiche su campione (chimiche):</b><br><b>A8.9) Analisi grasso s.s. (da effettuarsi secondo i rischi rilevati v. righe 73-75).</b><br><b>Ricerca grasso con metodica gravimetrica.</b>  | A                 | A8.9) per ogni riscontro analitico di valori < 0,65 per rapporto G/C in caldaia   | Mancato rispetto dei parametri analitici previsti   | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova analisi   | 96      |
|            |                              |                         |  | <i>Effettuazione da parte di CFPR per il lotto in esame delle operazioni di espertizzazione</i>  | <b>Prove analitiche su campione (fisiche):</b><br><b>C6) controllo corretta espertizzazione (esame a martello ed ago) secondo le specifiche del relativo allegato C17)</b>  | A                 | 35% dei soggetti<br>100% per ciascun soggetto in accesso, ampliamento aziendale o scorporo in due differenti unità produttive<br>espertizzazione: si controlla il 10-20% del lotto in esame | Forme di III categoria classificate come I o II e bollate con il relativo bollo ad inchiostro (errata classificazione fino al 3% del campione) e/o forme di II categoria classificate come I e bollate con il relativo bollo ad inchiostro (errata classificazione superiore al 5% del campione).<br>Forme erroneamente classificate in categoria inferiore (I cat. in II o in III oppure II cat. in III) bollate con il relativo bollo ad inchiostro | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva (anche mediante taratura esperti battitori) entro i tempi concordati con l'OdC. Se forme erroneamente classificate in categoria inferiore ripetizione della espertizzazione da parte del CFPR | Richiesta di adeguamento alle corrette modalità di espertizzazione, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.<br><br>Per forme erroneamente classificate in categoria inferiore richiesta sospensione apposizione contrassegni di marchiatura, richiesta ripetizione della espertizzazione da parte del CFPR, riscontro ripetizione della espertizzazione e riscontro adeguamento mediante nuovo rapporto di intervento CFPR e/o nuova verifica ispettiva | 97      |
|            |                              |                         |  |  |   |                   |   | Forme di III categoria classificate come I o II e bollate con il relativo bollo ad inchiostro (errata classificazione superiore al 3% del campione)   | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva (anche mediante taratura esperti battitori) entro i tempi concordati con l'OdC. Ripetizione della espertizzazione da parte del CFPR   | Richiesta sospensione apposizione contrassegni di marchiatura, richiesta ripetizione della espertizzazione da parte del CFPR, riscontro ripetizione della espertizzazione e riscontro adeguamento mediante nuovo rapporto di intervento CFPR e/o nuova verifica ispettiva   | 98      |

| 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 |
| Caseificio | Prodotto finito              | Conformità disciplinare |   | Valutazione pezzatura forme da parte di CFPR per il lotto in esame   | C6) e A8) misurazione e pesatura (pezzatura)   | I                 | 35% dei soggetti<br><br>100% per ciascun soggetto in accesso, ampliamento aziendale o scorporo in due differenti unità produttive<br><br>controllo pezzatura su almeno 5 forme del campione lotto controllato | Forme con misure o peso al limite dei valori di accettabilità   | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.   | 99      |
|            |                              |                         |   |  |  |                   |   | Forme fuori misura o fuori peso   | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC con ripetizione della valutazione pezzatura da parte del CFPR ed esclusione forme non conformi | Richiesta sospensione apposizione contrassegni di marchiatura, richiesta ripetizione della valutazione pezzatura da parte del CFPR, riscontro ripetizione della valutazione pezzatura con esclusione forme non conformi e riscontro adeguamento mediante nuovo rapporto di intervento CFPR e/o nuova verifica ispettiva | 100     |
|            | Marchiatura finale           | Conformità del lotto    | C8); C8.1); C8.2); C8.3):<br>Apposizione dei contrassegni C9) Annullamento marchi | Taglio di almeno una forma per lotto per valutazione strutturale e organolettica   | Prove analitiche su campione (organolettiche):<br>1) C6) e A8) Valutazione organolettica per lotto in esame con "scheda di verifica di conformità del prodotto all'esame organolettico".<br>2) Se la valutazione organolettica fornisce una percezione di rischio di idoneità per il campione, è previsto un prelievo supplementare, da effettuarsi sul formaggio esaminato non ancora immesso al commercio (sospensione apposizione contrassegni), per la verifica all'analisi sensoriale mediante metodica quantitativa descrittiva (v. scheda per la valutazione sensoriale del Parmigiano Reggiano in pezzi" - Allegato 3 del Piano di controllo). | A                 | 1) 25% dei lotti validati per espertizzazione<br><br>2) per analisi sensoriale prelievi supplementari come specificato in colonna (6)   | Mancato rispetto dei parametri analitici previsti emersi dall'analisi sensoriale  | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC con riclassificazione da parte del CFPR ed esclusione forme non conformi                       | Richiesta sospensione apposizione contrassegni di marchiatura, richiesta di riclassificazione da parte del CFPR, riscontro riclassificazione con esclusione forme non conformi, riscontro adeguamento e nuova analisi   | 101     |
|            |                              |                         |   | Sulle forme del lotto in esame il CFPR accerta la presenza del bollo ad inchiostro prima di procedere all'apposizione dei relativi contrassegni come indicato in C8.1) e C8.2).<br>Il CFPR effettua l'annullamento dei marchi di origine sulle forme aventi i relativi bolli ad inchiostro. Tali forme devono essere tenute a disposizione di OCQ PR per almeno tre giorni dall'avvenuto annullamento.<br><br>L'esito di tali operazioni viene registrato su appositi rapporti di intervento a disposizione di OCQ PR. | Controllo corretta effettuazione: C8); C8.1); C8.2); C8.3):<br>Apposizione dei contrassegni C9) Annullamento marchi  | I                 | 5%  | Carente rispetto dei punti C8) e C9) e/o carente registrazione e/o ritardata o mancata messa a disposizione della registrazione | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  | 102     |
|            |                              |                         |   |  | Controllo registrazioni  |                   |   | Mancante rispetto dei punti C8) e C9) e/o mancante registrazione  | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC. Se del caso esclusione del prodotto dalla DOP   | Richiesta blocco dell'immissione al consumo del prodotto, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 103     |

|   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------|--|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  | Pag. 18 di 35 |  |

| 1<br>Soggetto | 2<br>Procedura o Fase di processo  | 3<br>Requisito categoria                                  | 4<br>Requisito descrizione   | 5<br>Autocontrollo operatore  | 6<br>Attività di controllo OdC   | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %) | 9<br>Non Conformità  | 10<br>Gravità della Non Conformità | 11<br>Trattamento della Non Conformità   | 12<br>Azione effettuata dall'OdC   | 13<br>n° riga |
|---------------|------------------------------------|---|--|---|--|------------------------|---|--|------------------------------------|--|--|---------------|
| Caseificio    | Marchiatura finale/Prodotto finito | Conformità del lotto                                      | <b>C10) Redazione dei verbali AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>  | <i>Il caseificio o il CFPR, per conto del caseificio, provvede annualmente a comunicare a OCQ PR il numero di forme da immettere al consumo a DOP che hanno superato la fase di espertizzazione e su cui sono stati apposti i contrassegni e il numero delle forme sulle quali sono stati asportati. Tali dati sono estrapolati dai relativi verbali di chiusura lotti, trasmessi integralmente a OCQ PR da CFPR o dal caseificio</i> | <b>Controllo quantità comunicate</b><br><br><b>Il controllo, relativo all'intera annata produttiva espertizzata/marchiata, è da effettuarsi sui verbali di chiusura lotti trasmessi al 1° aprile dell'anno successivo da parte del CFPR.</b> | D                      | 100%                                      | Comunicazione carente o mancante dei dati  | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione. Riscritto adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione quantità entro i termini previsti dal sollecito | 104           |
|               |                                    |   |  |   |  |                        |   | Mancata corrispondenza tra quantità comunicate e produzione annua dichiarata (v. riga 80-81) | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC. Esclusione di eventuale prodotto eccedente dalla DOP    | Richiesta di adeguamento e riscritto a successiva comunicazione verbali di chiusura lotti  | 105           |
|               |                                    |   |  |   |  |                        |   | Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva                             | -                                  | -  | Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti   | 106           |
|               |                                    |   | <b>C8); C8.1); C8.2); C8.3): Apposizione dei contrassegni C14) Il formaggio può essere immesso al consumo... A7) Maturazione almeno 12 mesi A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...</b> | <i>Il caseificio si accerta di immettere al consumo a DOP esclusivamente il prodotto per il quale si hanno le evidenze come indicato in C8, C14) ed A7)</i>   | <b>1) Controllo corretta applicazione di C8), C14) ed A7)</b>  | I                      | 5% sul totale dei caseifici attivi per 1) | Carente rispetto dei punti C8), C14) e A7) e/o carenti registrazioni                         | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscritto adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria   | 107           |
|               |                                    |   |  |   |  |                        |   | Mancante rispetto dei punti C8), C14) e A7) e/o mancanti registrazioni                       | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, ritiro dal mercato ed esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscritto adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 108           |
|               |                                    |   |  | <i>Registrare il prodotto commercializzato, indicando nella documentazione di alienazione matricola, mese ed anno di produzione e relativa quantità</i>   | <b>2) Controllo delle registrazioni</b>  |                        |   |  |                                    |  |  |               |
|               | Designazione e presentazione       | Conformità degli elementi di designazione e presentazione | <b>AR3) Dicitura "Certificato da Organismo..." C7); C7.1); C7.2): Apposizione dei bolli ad inchiostro</b>  | <i>Applicazione sulle forme di F° e IF° categoria di un bollo a inchiostro con la dicitura indicata dal MIPAAF</i>  | <b>Controllare l'applicazione della dicitura indicata dal MIPAAF (bollo ad inchiostro) sulle forme</b>   | I                      | 35%                                       | Carente applicazione della dicitura MIPAAF (bollo a inchiostro)                              | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscritto adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria   | 109           |
|               |                                    |   |  |   |  |                        |   | Mancante applicazione della dicitura MIPAAF (bollo a inchiostro)                             | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC. Se del caso esclusione del prodotto dalla DOP           | Richiesta di sospensione apposizione contrassegni, richiesta di adeguamento, riscritto adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 110           |

|   |   |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
|---|---|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------|--|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          |   |  |  |  |  |  |  |  |  | Pag. 19 di 35 |  |

| 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 |
| Stagionatore | Riconoscimento iniziale      | Ubicazione   | <b>A10) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano</b>                | <i>Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP</i>  | <b>Controllo domanda di accesso caseificio con indirizzo unità produttiva</b>  | D                 | Ad ogni riconoscimento               | Fuori zona  | -  | -  | Diniego riconoscimento allo stagionatore fuori zona  | 111     |
|              |                              | Adeguatezza strutture, impianti / fasi di processo/ dati societari | <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>                       | <i>Obbligo di presentare preventiva domanda di accesso a OCQ PR compilata in tutte le sue parti compresi i dati societari<br/>Solo nel caso in cui l'operatore risulti in "continuità produttiva" con l'azienda cedente la variazione di titolarità può essere comunicata entro 60 giorni dall'avvenuto subentro.</i> | <b>Verifica della presentazione e controllo domanda di accesso e documentazione pertinente</b>   | D                 | Ad ogni riconoscimento               | Carenze documentazione  | -<br>(operatore in accesso)                        | -  | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione  | 112     |
|              |                              |  |  |   |  |                   |                                      |   | NC Lieve<br>(operatore in "continuità produttiva") | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione  | 113     |
|              |                              |  |  |   |  |                   |                                      | Mancata presentazione domanda di accesso nei tempi richiesti  | -<br>(operatore in accesso)                        |  | Richiesta di presentazione domanda di accesso, avvio procedura di riconoscimento e verifica ispettiva.   | 114     |
|              |                              |  |  |   |  |                   |                                      |   | NC Lieve<br>(operatore in "continuità produttiva") | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di presentazione domanda di accesso, avvio procedura di riconoscimento e verifica ispettiva  | 115     |
|              |                              |  | <b>AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente</b>                 | <i>Dichiarazione registrazione sanitaria</i>  | <b>Controllo registrazione sanitaria</b>   | D                 | Ad ogni riconoscimento               | Carenze documentazione  | -  | -  | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione  | 116     |
|              |                              |  | <b>A) Standard di produzione del formaggio<br/>C) Regolamento di marchiatura</b> | <i>Adeguatezza del magazzino di stagionatura alle esigenze del Disciplinare</i>   | <b>Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza del magazzino di stagionatura<br/><br/>Valutare se l'attività avviata risulta in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà</b> | I                 | Ad ogni riconoscimento               | Carente rispondenza alla situazione dichiarata  | -  | -  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria   | 117     |
|              |                              |  |  |   |  |                   |                                      | Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e stagionatura formaggio non ancora iniziata         | -  | -  | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 118     |
|              |                              |  |  |   |  |                   |                                      | Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e stagionatura formaggio già iniziata                | -<br>(operatore in accesso)                        | -  | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva.<br>Comunicazione a MIPAAF per adempimenti del caso | 119     |
|              |                              |  |  |   |  |                   |                                      |   | NC Grave<br>(operatore in "continuità produttiva") | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 120     |
|              | Mantenimento dei requisiti   | Ubicazione   | <b>A10) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano</b>                | <i>Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità operativa (ampliamento aziendale) da parte di proprietario storico, ecc.)</i>  | <b>Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione</b>   | D                 | Ad ogni comunicazione                | Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)                                     | NC Lieve   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione  | 121     |
|              |                              |  |  |   |  |                   |                                      | Modifica comportante fuori zona   | NC grave   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione di eventuale prodotto dalla DOP   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 122     |
|              |                              | Adeguatezza strutture, impianti / fasi di processo/ dati societari | <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>                       | <i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione</i>  | <b>Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni</b>  | D                 | Ad ogni comunicazione                | Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati             | NC Lieve   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione  | 123     |
|              |                              |  |  |   |  |                   |                                      | Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto | NC grave   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, trasferimento formaggio a struttura idonea. Se del caso esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 124     |

| 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 |
| Stagionatore | Mantenimento dei requisiti  | Adeguatezza strutture, impianti / fasi di processo/ dati societari | AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente   | Comunicare, entro 10 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria e/o eventuali disposizioni restrittive.  | Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria   | D                 | Ad ogni comunicazione                            | Carenze nella documentazione e/o ritardi nella comunicazione che non inficiano il prodotto  | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione                                      | 125     |
|              |   |  |   | Comunicare, entro 48 ore, provvedimenti di revoca o sospensione della registrazione sanitaria.   |  |                   |  | Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.) e/o ritardi nella comunicazione che inficiano il prodotto                      | NC grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, trasferimento formaggio a struttura idonea. Se non trasferito o trasferito a struttura non idonea esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                           | 126     |
|              |   |  | A) Standard di produzione del formaggio<br>C) Regolamento di marchiatura  | Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del magazzino di stagionatura alle esigenze del Disciplinare   | Verifica ispettiva adeguatezza stagionatore 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 entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa | 127     |
|              |   |  |   |  |  |                   |  | Inadeguatezza impianti  | NC grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, trasferimento formaggio a struttura idonea. Se del caso esclusione del prodotto dalla DOP   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                           | 128     |
|              | 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                                   | 129     |
|              | Accettazione materia prima (formaggio con marchi di origine recante o meno i contrassegni e con età inferiore ai 12 mesi) | Identificazione e rintracciabilità                                 | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità<br>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...<br><br>A) Standard di produzione del formaggio<br><br>C) Regolamento di marchiatura | Per il formaggio di età inferiore ai 12 mesi in ingresso al magazzino di stagionatura ed in tutti i casi in cui si possa generare ambiguità ai fini della determinazione dell'età, accertare la corrispondenza degli elementi di identificazione presenti sul formaggio a quelli registrati nei relativi documenti di accompagnamento. Le registrazioni devono indicare tipo prodotto, quantità, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese per garantire la completa tracciabilità dell'età effettiva del formaggio, con età calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP | Per il formaggio di età inferiore ai 12 mesi controllo prodotto in entrata, controllo presenza marchi di origine ed eventuali contrassegni consortili e controllo delle registrazioni relative | I                 | 35%  | Carente corrispondenza degli elementi di identificazione del prodotto e/o carenti registrazioni. Carenze che non inficiano la tracciabilità | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria | 130     |
|              |   |  |   |  |  |                   |  | Mancante corrispondenza degli elementi di identificazione del prodotto e/o registrazioni mancanti   | NC grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC. Esclusione del prodotto dalla DOP   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                           | 131     |

| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate |                              |                                    |   |  | PARMIGIANO REGGIANO DOP<br>Piano di controllo - Schema di controllo              |                   |                                      |  |                              |  |   |         |
|--|------------------------------|------------------------------------|---|--|--|-------------------|--------------------------------------|--|------------------------------|--|---|---------|
| Rev. 04 del 08 03 2021                               |                              |                                    |   |  |  |                   |                                      |  |                              |  | Pag. 21 di 35   |         |
| 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 |
| Stagionatore   | Trasformazione materia prima | Conformità disciplinare            | A7) ... maturazione per 12 mesi, in estate temperatura magazzino non inferiore a 16°C   | <i>Se il magazzino di stagionatura utilizza un impianto di condizionamento accertarsi che nel periodo estivo la temperatura dei locali ove è stagionato formaggio di età inferiore ai 12 mesi, non sia inferiore a 16°C</i>  | Controllo corretta applicazione di A7) mediante rilevazione corretta temperatura | I                 | 35%                                  | Carente rispetto di A7 e/o registrazioni carenti o mancanti  | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 132     |
|  |                              |                                    |   | Registrazione (almeno ogni 15 gg nel periodo estivo) della temperatura; mantenimento sotto controllo strumenti di misura   | Controllo registrazioni  |                   |                                      | Mancato rispetto di A7 (nel periodo estivo temperatura inferiore ai 16 °C per formaggio di età inferiore ai 12 mesi) | NC grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, eventuale trasferimento del prodotto in caso di mancato adempimento | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 133     |
|  | Prodotto finito              | Identificazione e rintracciabilità | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità<br>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...<br>C14) Cessione di forme prima del dodicesimo mese | <i>Effettuare la registrazione del trasferimento del formaggio di età inferiore ai 12 mesi ed in tutti i casi in cui si possa generare ambiguità ai fini della determinazione dell'età, indicando tipo prodotto, quantità, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese per garantire la completa tracciabilità dell'età effettiva del formaggio, con età calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP.</i><br><br><i>Indicare su documento di eventuale cessione "il formaggio non può essere immesso al consumo con la denominazione tutelata Parmigiano Reggiano prima del compimento del 12° mese" o dicitura equivalente.</i><br><br><i>Registrare tutto il prodotto in uscita dal magazzino (anche dopo il raggiungimento dei 12 mesi di età), indicando nella documentazione di alienazione matricola, mese ed anno di produzione e relativa quantità (n° e peso forme)</i> | Controllo registrazioni  | I                 | 35%                                  | Registrazioni carenti  | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  | 134     |
|  |                              |                                    |   |  |  |                   |                                      | Registrazioni mancanti   | NC grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 135     |
|  |                              |                                    |   |  |  |                   |                                      | Comunicazione carente o mancante dei dati  | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | 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 prodotto certificato entro i termini previsti dal sollecito | 136     |
|  |                              | Conformità del lotto               | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità   | Comunicare le giacenze di formaggio del magazzino in base alle fasce di stagionatura ed alle frequenze richieste da OCQ PR   | Controllo quantità comunicate  | D                 | 100%                                 | Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva   | NC Grave                     | -  | Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti  | 137     |

|  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |
| Rev. 04 del 08 03 2021                               |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Pag. 22 di 35 |

| 1<br>Soggetto         | 2<br>Procedura o Fase di processo | 3<br>Requisito categoria  | 4<br>Requisito descrizione  | 5<br>Autocontrollo operatore  | 6<br>Attività di controllo OdC   | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %) | 9<br>Non Conformità   | 10<br>Gravità della Non Conformità                 | 11<br>Trattamento della Non Conformità  | 12<br>Azione effettuata dall'OdC  | 13<br>n° riga |
|-----------------------|-----------------------------------|---|---|---|--|------------------------|---|---|--|---|---|---------------|
| Laboratorio grattugia | Riconoscimento iniziale           | Ubicazione  | A10) Zona di produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano<br>A11.1) Il confezionamento... zona di origine...La denominazione...è estesa...alla tipologia grattugiato ... a condizione che le operazioni di grattugia siano effettuate nell'ambito della zona di produzione del formaggio medesimo ... | <i>Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP</i>  | Controllo domanda di accesso laboratorio grattugia con indirizzo unità produttiva  | D                      | Ad ogni riconoscimento                    | Fuori zona  | -  | -   | Diniego riconoscimento al laboratorio di grattugia fuori zona   | 138           |
|                       |                                   |   | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità   | <i>Obbligo di presentare preventiva domanda di accesso a OCQ PR compilata in tutte le sue parti compresi i dati societari Solo nel caso in cui l'operatore risulti in "continuità produttiva" con l'azienda cedente la variazione di titolarità può essere comunicata entro 60 giorni dall'avvenuto subentro.</i> | Verifica della presentazione e controllo domanda di accesso e documentazione pertinente  | D                      | Ad ogni riconoscimento                    | Carenze documentazione  | -<br>(operatore in accesso)                        | -   | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 139           |
|                       |                                   | Adeguatezza strutture, impianti / fasi di processo / dati societari | AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente   | Dichiarazione registrazione sanitaria   | Controllo registrazione sanitaria  | D                      | Ad ogni riconoscimento                    | Mancata presentazione domanda di accesso nei tempi richiesti                                | NC Lieve<br>(operatore in "continuità produttiva") | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 140           |
|                       |                                   |   |   |   |  |                        |   |   | -<br>(operatore in accesso)                        |   | Richiesta di presentazione domanda di accesso, avvio procedura di riconoscimento e verifica ispettiva.  | 141           |
|                       |                                   |   |   |   |  |                        |   |   | NC Lieve<br>(operatore in "continuità produttiva") | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di presentazione domanda di accesso, avvio procedura di riconoscimento e verifica ispettiva   | 142           |
|                       |                                   |   |   |   |  |                        |   |   | -  | -   | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 143           |
|                       |                                   |   | A) Standard di produzione del formaggio<br>A12) Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione... contrassegno ...di una fetta e di una forma ... apposita convenzione...  | Adeguatezza del laboratorio di grattugia alle esigenze del Disciplinare ivi compresa sottoscrizione della convenzione con CFPR per l'utilizzo del marchio "fetta e forma" come richiesto da A12)  | Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza del laboratorio di grattugia<br><br>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 ordinaria  | 144           |
|                       |                                   |   |   |   |  |                        |   | Mancata rispondenza alla situazione dichiarata ed attività di grattugia non ancora iniziata | -  | -   | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 145           |
|                       |                                   |   |   |   |  |                        |   | Mancata rispondenza alla situazione dichiarata ed attività di grattugia già iniziata        | -<br>(operatore in accesso)                        | -   | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva. Comunicazione a MIPAAF per adempimenti del caso | 146           |
|                       |                                   |   |   |   |  |                        |   |   | NC Grave<br>(operatore in "continuità produttiva") | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 147           |
|                       | Mantenimento dei requisiti        | Ubicazione  | A10) Zona di produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano<br>A11.1) Il confezionamento... zona di origine...La denominazione...è estesa...alla tipologia grattugiato ... a condizione che le operazioni di grattugia siano effettuate nell'ambito della zona di produzione del formaggio medesimo ... | <i>Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità operativa (ampliamento aziendale) da parte di proprietario storico, ecc.)</i>  | Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione  | D                      | Ad ogni comunicazione                     | Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)                             | NC Lieve   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 148           |
|                       |                                   |   |   |   |  |                        |   | Modifica comportante fuori zona   | NC Grave   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 149           |



|  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------|--|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
| Rev. 04 del 08 03 2021                               |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Pag. 23 di 35 |  |

| 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 |
| Laboratorio grattugia | Mantenimento dei requisiti   | Adeguatezza strutture, impianti / fasi di processo / 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 entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 150     |
|                       |                              |   | AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente | Comunicare, entro 10 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria e/o eventuali disposizioni restrittive.<br><br>Comunicare, entro 48 ore, provvedimenti di revoca o sospensione della registrazione sanitaria.  | 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 entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 151     |
|                       |                              |   |   |  |  |                   |  | Carenze nella documentazione e/o ritardi nella comunicazione che non inficiano il prodotto   | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva  | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 152     |
|                       |                              |   |   |  |  |                   |  | Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.) e/o ritardi nella comunicazione che inficiano il prodotto                     | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 153     |
|                       |                              |   | A) Standard di produzione del formaggio                   | Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del laboratorio di grattugia alle esigenze del Disciplinare  | Verifica ispettiva adeguatezza laboratorio di grattugia 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 entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa  | 154     |
|                       |                              |   |   |  |  |                   |  | Inadeguatezza impianti   | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 155     |
|                       | 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  | 156     |
|                       | Orari di lavorazione         | Identificazione e rintracciabilità                                  | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità       | I laboratori di grattugia sottoposti a SIS per il "rischio di origine" devono comunicare preventivamente gli orari di lavorazione e di chiusura/apertura degli stabilimenti, nonché le eventuali variazioni alle pianificazioni già trasmesse, secondo quanto indicato al paragrafo 2.4.1.3. della Guida al piano di controllo | Controllo trasmissione orari di lavorazione e di chiusura/apertura degli stabilimenti. Controllo invio variazioni alle pianificazioni già trasmesse dall'operatore a OCQ PR. Controllo della coerenza tra orari comunicati e riscontri di OCQ PR | D                 | 100% degli operatori soggetti a SIS per "rischio di origine" | Carenze o mancanze nella comunicazione degli orari di lavorazione e/o nell'invio di variazioni alle pianificazioni già trasmesse a OCQ PR. | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC.                                    | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento anche tramite "verifiche ispettive supplementari" secondo le modalità previste (vedi Tabella 8 paragrafo 2.4.1.3. della Guida al Piano di controllo) | 157     |

|   |  |               |
|---|--|---------------|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br>Piano di controllo - Schema di controllo |               |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          |  | Pag. 24 di 35 |

| 1<br>Soggetto         | 2<br>Procedura o Fase di processo | 3<br>Requisito categoria           | 4<br>Requisito descrizione   | 5<br>Autocontrollo operatore  | 6<br>Attività di controllo OdC  | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %) | 9<br>Non Conformità   | 10<br>Gravità della Non Conformità | 11<br>Trattamento della Non Conformità  | 12<br>Azione effettuata dall'OdC  | 13<br>n° riga |
|-----------------------|-----------------------------------|------------------------------------|--|---|---|------------------------|---|---|------------------------------------|---|---|---------------|
| Laboratorio grattugia | Accettazione materia prima        | Identificazione e rintracciabilità | <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b><br><b>A) Standard di produzione del formaggio</b><br><b>A7) La maturazione deve protrarsi per almeno 12 mesi</b><br><b>A11.1) Il confezionamento ... grattugiato e in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ...</b><br><b>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...</b><br><b>C) Regolamento di marchiatura</b> | <i>Accertarsi della corretta identificazione della materia prima in ingresso ovvero formaggio certificato: forme intere (identificate da matricola, mese, anno, numero, Kg), formaggio in pezzi rappresentativi della forma proveniente da Caseifici per il formaggio di loro produzione (identificato da matricola, mese, anno, Kg, data di taglio), porzionato (identificato da lotto di origine, produttore e matricola, mese, anno, Kg), formaggio in pezzi (sfridi) proveniente direttamente da Porzionatori (identificato da lotto di origine, data di taglio, matricola, mese, anno, Kg per ciascuna matricola) o eventuali "residui di lavorazione di grattugiato" (identificati da data e lotto di origine, eventuale linea di produzione, eventuale tipologia di "origine&amp;uso" es. biologico, età XX mesi, vacche rosse, ecc.).</i><br><i>Tracciare l'origine della materia prima come sopra specificato e la relativa quantità (Kg e numero di forme), nonché l'età minima effettiva di 12 mesi per il formaggio DOP, con età calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP. Verificare la presenza di marchi di origine e contrassegni ove possibile.</i><br><i>Anche per Parmigiano Reggiano DOP di età superiore ai 12 mesi tracciarne l'età ai fini dell'eventuale età minima dichiarata in etichetta</i> | <b>Controllo prodotto in entrata, controllo presenza marchi di origine e contrassegni formaggio DOP</b><br><br><b>Controllo quantitativo (non superiore alla capacità di carico dell'impianto che lo ha generato) e corrette tempistiche di utilizzo (alla prima lavorazione utile o della stessa tipologia) di eventuale "residuo di lavorazione di grattugiato"</b> | 1                      | 3 volte sul 100% dei soggetti             | Carente autocontrollo e/o registrazioni carenti   | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. | 158           |
|                       |                                   |                                    |  | Effettuare preventivamente la registrazione degli approvvigionamenti secondo i criteri sopra esposti, distinguendo ciascuna tipologia di materia prima utilizzata (es. forma intera, sfrido, ecc.) in modo univoco.   | <b>Controllo delle registrazioni</b>  |                        |   | Mancante autocontrollo e/o mancanti registrazioni e/o provenienza materia prima da porzionatori non certificati | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione materia prima da lavorazione a grattugiato DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                            | 159           |

|   |   |
|---|---|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | PARMIGIANO REGGIANO DOP<br>Piano di controllo - Schema di controllo |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          | Pag. 25 di 35   |

| 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 |
| Laboratorio grattugia | Trasformazione di prodotto   | Identificazione e rintracciabilità | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità<br>A11.1) ... Il confezionamento ... del ... grattugiato deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ... a condizione che le operazioni di grattugia siano effettuate nell'ambito della zona produzione... | Identificare, in modo disgiunto, il prodotto semilavorato e eventuali "residui di lavorazione di grattugiato", basandosi su registrazione quantità (Kg e numero di forme), lotto di origine, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese (matr/mese/anno non necessitano per i "residui di lavorazione", per i quali è obbligatoria l'indicazione dell'eventuale tipologia di "origine&uso" (es. biologico, non ogm, vacche rosse, etc.).<br>Identificare con data certa di taglio anche il semilavorato generato da forme per le quali è stato avviato un parziale trattamento al fine di facilitare le successive attività di grattugiatura (es. forme suddivise a metà o in quarti, forme a cui sono asportati i piatti, forme piallate o scrostate, ecc.).<br>In caso di promiscuità prodotto DOP e non DOP negli stessi ambienti controllo della separazione dei flussi di semilavorato destinato a prodotto DOP dal semilavorato non idoneo alla DOP mediante riconoscimento con etichettatura dei lotti di entrambi i semilavorati | Controllo che il lotto del semilavorato sia stato identificato. Controllo separazione dei flussi semilavorato DOP e semilavorato non idoneo a DOP | I                 | 3 volte sul 100% dei soggetti        | Carente identificazione e/o carente separazione dei flussi e/o carente registrazione    | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria | 160     |
|                       |                              |                                    |   |  | Controllo delle registrazioni   |                   |                                      | Mancante identificazione e/o mancante separazione dei flussi e/o mancante registrazione | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione materia prima da lavorazione a grattugiato DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                           | 161     |

| 1<br>Soggetto         | 2<br>Procedura o Fase di processo | 3<br>Requisito categoria | 4<br>Requisito descrizione   | 5<br>Autocontrollo operatore   | 6<br>Attività di controllo OdC   | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %) | 9<br>Non Conformità   | 10<br>Gravità della Non Conformità | 11<br>Trattamento della Non Conformità  | 12<br>Azione effettuata dall'OdC   | 13<br>n° riga |
|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------|--|--|--|------------------------|---|---|------------------------------------|---|--|---------------|
| Laboratorio grattugia | Trasformazione di prodotto        | Conformità disciplinare  | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità<br><br>A11.1) ...la denominazione...è estesa alla tipologia grattugiato, ottenuta ...da formaggio intero... a condizione che ... il confezionamento avvenga immediatamente ...e senza aggiunte di sostanze ... | <i>Effettuare la fase di confezionamento immediatamente quale fase successiva alla fase di grattugia e senza alcun trattamento. Escludere l'aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.</i><br><br><i>Eventuali attività di riconfezionamento devono essere svolte in ottemperanza alle disposizioni igienico-sanitarie purché l'operazione avvenga immediatamente dopo la riapertura. Tale attività deve essere preventivamente comunicata ad OCQ PR, corredata da opportuna documentazione, per il preventivo assenso ad operare (qualora la richiesta pervenga entro le ore 12:00 del mercoledì della settimana precedente, OCQ PR garantisce, l'approvazione della pratica per la settimana successiva).</i><br><br><i>In caso di trasferimento di prodotto tra linea di grattugia e linea di confezionamento fisicamente disgiunte il prodotto semilavorato può essere trasferito tra le linee secondo le seguenti modalità:</i> <ul style="list-style-type: none"> <li>- il semilavorato ottenuto deve essere trasformato con immediatezza e comunque il suo utilizzo nella seconda linea deve avvenire entro la giornata lavorativa, al fine di preservarne le caratteristiche chimico fisiche ed organolettiche;</li> <li>- il travaso del semilavorato è consentito sia mediante cassoni/cestoni aperti, sia utilizzando buste anche chiuse e sigillate (in tal caso le buste devono differire dalle buste e dai packaging utilizzati per i prodotti in "scorta" e per i prodotti finiti, così da facilitare le verifiche di tracciabilità e rintracciabilità nonché eventuali bilanci di materia).</li> </ul> | <b>Controllo del rispetto delle disposizioni durante il processo di grattugiatura e confezionamento.</b><br><br><b>Per riconfezionamento:</b><br>- verifica invio richiesta preventiva a riconfezionare;<br>- verifica assenso di OCQ PR al riconfezionamento. | I                      | 3 volte sul 100% dei soggetti             | Carente rispetto di A11.1 e/o carenza o mancanza in comunicazione attività di riconfezionamento                                       | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria | 162           |
|                       |                                   |                          |  |  |  |                        |   | Mancato rispetto di A11.1 e/o mancanza in comunicazione attività di riconfezionamento tale da pregiudicare la conformità del prodotto | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                           | 163           |

| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate |                              |                                    |   | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b>   |   |                   |  |   |                              |  |  |         |
|---|------------------------------|------------------------------------|---|---|---|-------------------|--|---|------------------------------|--|--|---------|
| Rev. 04 del 08 03 2021                          |                              |                                    |   |   |   |                   |  |   |                              |  | Pag. 27 di 35  |         |
| 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 |
| Laboratorio grattugia                           | Prodotto finito              | Identificazione e rintracciabilità | <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b><br><b>A11.1) Il confezionamento del ... grattugiato ... deve essere effettuato all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo</b>  | <i>Identificare il prodotto finito attribuendo un numero o codice di lotto. In caso di promiscuità di prodotto DOP e non DOP negli stessi ambienti, controllo della separazione dei flussi di prodotto DOP da prodotto non idoneo alla DOP mediante riconoscimento con etichettatura dei lotti di entrambi i prodotti finiti</i>  | <b>Controllo idoneità identificazione prodotto finito. Controllo separazione dei flussi prodotto DOP e prodotto non idoneo a DOP</b>  | I                 | 3 volte sul 100% dei soggetti  | Carente identificazione lotti e/o carente separazione dei flussi e/o carente registrazione  | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria   | 164     |
|   |                              |                                    |   | <i>Registrare identificazione mediante numero o codice di lotto che permetta di ricollegarsi alla registrazione ed identificazione del semilavorato. Registrare le relative quantità prodotte (ivi compresi eventuali "residui di lavorazione di grattugiato" e altre rimanenze quali quelle destinate al di fuori del circuito DOP, ecc.)</i>  | <b>Controllo idoneità registrazione dati identificativi</b>   |                   |  | Mancante identificazione lotti e/o mancante separazione dei flussi e/o mancante registrazione   | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 165     |
|   |                              | Conformità disciplinare            | <b>A8) Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche: ...</b><br><b>10) additivi assenti</b><br><b>11) amminoacidi liberi totali maggiori 15% delle proteine totali ...</b><br><b>12) composizione isotopica e minerale tipica ...</b><br><b>13) acidi grassi ciclopropanici inferiori a 22mg/100g di grasso (dato già comprensivo dell'incertezza di misura) ...</b><br><b>A11.1) ... confezionamento avvenga immediatamente ... caratteristiche organolettiche ...</b><br><b>A11.2) La tipologia ... è riservata al formaggio grattugiato...:</b><br><b>1) umidità</b><br><b>2) aspetto</b><br><b>3) quantità di crosta</b> | <i>Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità disciplinati valutando per il prodotto finito:</i><br><i>- A11.1): confezionamento immediato dopo la fase di grattugia</i><br><i>- A11.2.2): aspetto non pulverulento ed omogeneo</i><br><i>- A10.2.3): corretto rapporto crosta/pasta</i>   | <b>Controllo dei requisiti di conformità A11.1), A11.2.2), A11.2.3) per ogni eventuale lotto in produzione</b>  | I                 | 3 volte sul 100% dei soggetti  | Carente rispetto di A11.1 e/o A11.2.2 e/o A11.2.3 e/o registrazioni carenti o mancanti  | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva | 166     |
|   |                              |                                    |   | <i>Registrare relativi esiti</i>  | <b>Controllo delle registrazioni</b>  |                   |  | Mancato rispetto di A11.1 e/o A11.2.2 e/o A11.2.3   | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva   | 167     |
|   |                              |                                    |   | <i>Attenersi ai requisiti sul prodotto indicati in: A8.10, A8.11), A8.12), A8.13), A11.2.1); A11.2.2) verificando l'uso esclusivo di formaggio Parmigiano Reggiano DOP quale materia prima per la produzione di grattugiato DOP Effettuare una corretta gestione del formaggio in pezzi (conservazione in cella, sottovuoto, ecc.) in uso quale materia prima, al fine di mantenere la conformità del parametro umidità</i> | <b>Prove analitiche su campione (origine):</b><br><b>- Composizione isotopica e minerale tipica del Parmigiano Reggiano determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS)</b><br><b>- Analisi acidi grassi ciclopropanici con metodo gascromatografico con rilevatore a spettrometria di massa (GC-MS)</b> | A                 | campionamenti mirati sulla base di rischi individuati o segnalazioni | Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per:<br>- l'analisi composizione isotopica e minerale tipica<br>- l'analisi acidi grassi ciclopropanici | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva (anche mediante analisi in autocontrollo) entro i tempi concordati con l'OdC, esclusione e ritiro del prodotto dal circuito DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento parametri analitici e nuova analisi  | 168     |

|  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------|--|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
| Rev. 04 del 08 03 2021                               |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Pag. 28 di 35 |  |

| 1<br>Soggetto         | 2<br>Procedura o Fase di processo | 3<br>Requisito categoria | 4<br>Requisito descrizione | 5<br>Autocontrollo operatore | 6<br>Attività di controllo OdC  | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %)   | 9<br>Non Conformità  | 10<br>Gravità della Non Conformità                                   | 11<br>Trattamento della Non Conformità   | 12<br>Azione effettuata dall'OdC  | 13<br>n° riga |
|-----------------------|-----------------------------------|--------------------------|----------------------------|------------------------------|---|------------------------|---|--|--|--|---|---------------|
| Laboratorio grattugia | Prodotto finito                   | Conformità disciplinare  |                            |                              | Prove analitiche su campione (origine):<br>- Additivi assenti: ricerca lisozima con metodica per diffusione in piastra in presenza di cellule di <i>Micrococcus Luteus</i> (analisi qualitativa)<br>- Composizione aminoacidica specifica: amminoacidi liberi, valore minimo 15% rispetto alle proteine totali con metodica HPLC e cromatografia a scambio ionico<br>- Umidità non superiore a 35% con metodica per essiccamento in stufa   | A                      | 100%<br>1 volta per ciascun soggetto<br><br>se del caso per soggetti in accesso, in ampliamento aziendale o scorporo in due differenti unità produttive (v. Guida ai controlli § 2.1.1.)  | Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per:<br>- l'analisi presenza additivi,<br>- l'analisi della composizione aminoacidica specifica,<br>- l'analisi dell'umidità (limite superiore disciplinato)                         | NC Grave   | Attuazione azione correttiva (anche mediante analisi in autocontrollo) entro i tempi concordati con l'OdC, esclusione e ritiro del prodotto dal circuito DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento parametri analitici e nuova analisi   | 169           |
|                       |                                   |                          |                            |                              | Prove analitiche su campione (tecnologia di trasformazione):<br>- Umidità non inferiore a 25% con metodica per essiccamento in stufa<br>Se dal controllo della tracciabilità le operazioni di grattugia del formaggio in pezzi risultano effettuate oltre i 15 giorni dalla porzionatura è previsto un prelievo supplementare, da effettuarsi sul prodotto grattugiato ancora disponibile a magazzino, per la verifica del parametro umidità.<br>- Aspetto non pulverulento, particelle < 0,5 mm non superiori al 25% con metodica di setacciatura per via secca, da effettuarsi previo condizionamento del campione a 20°C | A                      | 100%<br>1 volta per ciascun soggetto<br><br>100% per ciascun soggetto in accesso, ampliamento aziendale o scorporo in due differenti unità produttive (v. Guida ai controlli § 2.1.1.)<br><br>Per il parametro umidità prelievi supplementari come specificato in colonna (6) | Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per:<br>- l'analisi dell'umidità (limite inferiore disciplinato)<br>(se mancato rispetto del limite superiore umidità v. riga 169)<br><br>- l'analisi della granulometria particelle | NC Grave   | Attuazione azione correttiva (anche mediante analisi in autocontrollo) entro i tempi concordati con l'OdC, esclusione e ritiro del prodotto dal circuito DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento parametri analitici e nuova analisi   | 170           |
|                       |                                   |                          |                            |                              | Prove analitiche su campione (organolettiche):<br>Analisi sensoriale su prodotto finito mediante metodica quantitativa descrittiva (v. scheda per la valutazione sensoriale del Parmigiano Reggiano grattugiato” - Allegato 2 del Piano di controllo).<br>Il riscontro di un rischio per l'idoneità sensoriale del prodotto dà luogo a prelievi supplementari per la valutazione della corretta gestione ed identificazione del formaggio in lavorazione  | A                      | 100%<br>1 volta per ciascun soggetto  | Rischio di mancato rispetto dei parametri analitici previsti   | Non Applicato (incremento delle attività definite a righe 169 e 170) | -  | Comunicazione rischio per l'idoneità, incremento delle attività definite a righe 169 e 170 con verifica ispettiva supplementare (prelievo dedicato) | 171           |

|  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------|--|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
| Rev. 04 del 08 03 2021                               |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Pag. 29 di 35 |  |

| 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 |
| Laboratorio grattugia | Prodotto finito              | Conformità del lotto                                      | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità<br>A11.1) Il confezionamento del ... grattugiato ... deve essere effettuato all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ...<br>... confezionamento avvenga immediatamente ...<br>caratteristiche organolettiche ...<br>A11.2) La tipologia ...è riservata al formaggio grattugiato...<br>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ... | Verificare la corretta registrazione della tracciabilità del lotto per garantire che tutto il prodotto da commercializzare a formaggio grattugiato DOP abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto indicato in A11.1, A11.2) e A14).   | Controllo dei requisiti di conformità del lotto mediante verifica delle registrazioni di tracciabilità e controllo delle registrazioni di alienazione   | I                 | 3 volte sul 100% dei soggetti        | Carenti registrazioni  | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  | 172     |
|                       |                              |   |  | Registrare il prodotto commercializzato, indicando nella documentazione di alienazione il numero o codice di lotto  |   |                   |                                      | Mancanti registrazioni   | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 173     |
|                       |                              |   | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità  | Comunicare i quantitativi di grattugiato prodotto annualmente a OCQ PR  | Controllo quantità comunicate   | D                 | 100%                                 | Comunicazione carente o mancante dei dati  | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC   | 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 prodotto certificato entro i termini previsti dal sollecito | 174     |
|                       |                              |   |  | Per i soli laboratori di grattugia sottoposti a SIS per il "rischio di origine": comunicare ad OCQ PR, entro 72 ore dalla fine della lavorazione, le schede delle produzioni effettuate, secondo quanto indicato al paragrafo 2.4.1.3. della Guida al Piano di controllo  |   |                   |                                      | Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva                   | NC Grave                     | -   | Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti  | 175     |
|                       | Designazione e presentazione | Conformità degli elementi di designazione e presentazione | A) Standard di produzione del formaggio<br>A11.1) La denominazione ... è estesa alla tipologia grattugiato ...<br>A12) ...ogni confezione dovrà recare un contrassegno costituito ... dalla figura di una fetta e di una forma ...<br>AR3) Dicitura "Certificato da Organismo..."  | Utilizzare i contrassegni autorizzati secondo le relative modalità prescritte e consentite dal CFPR.<br>Apporre almeno il logo fetta e forma sulle confezioni realizzate come "scorta magazzino di prodotto grattugiato" in attesa dell'etichettatura finale.<br>Se viene apposta età minima in etichetta (parametro non obbligatorio per il grattugiato) verificare che età effettiva corrisponda ad età dichiarata. | Controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo dei contrassegni autorizzati.<br>In caso di età minima apposta in etichetta: controllo della congruità tra età minima effettiva del prodotto utilizzato e delle relative registrazioni con quanto dichiarato in etichetta, se riscontrate difformità comunicazione all'autorità competente per le valutazioni del caso. | I                 | 3 volte sul 100% dei soggetti        | Carente apposizione dei contrassegni e/o carente apposizione della dicitura MIPAAF | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  | 176     |
|                       |                              |   |  | Impiegare etichettatura con dicitura indicata dal MIPAAF "Certificato da Organismo..."  | Controllo dell'apposizione della dicitura indicata dal MIPAAF   |                   |                                      | Mancata apposizione dei contrassegni e/o mancata apposizione della dicitura MIPAAF | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, eventuale ritiro prodotto dal circuito DOP e se del caso esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 177     |



|   |  |
|---|--|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br>Piano di controllo - Schema di controllo |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          |  |
| Pag. 30 di 35                                   |  |

| 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 |
| Porzionatore | Riconoscimento iniziale      | Ubicazione          | <b>A10) Zona di produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano</b><br><b>A11.1) Il confezionamento... zona di origine...La denominazione...è estesa...alla tipologia grattugiato ... a condizione che le operazioni di grattugia siano effettuate nell'ambito della zona di produzione del formaggio medesimo ...</b> | <i>Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP</i>  | <b>Controllo domanda di accesso porzionatore con indirizzo unità produttiva</b>  | D                 | Ad ogni riconoscimento               | Fuori zona   | -  | -   | Diniego riconoscimento al porzionatore fuori zona   | 178     |
|              |                              |                     | <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>  | <i>Obbligo di presentare preventiva domanda di accesso a OCQ PR compilata in tutte le sue parti compresi i dati societari<br/>Solo nel caso in cui l'operatore risulti in "continuità produttiva" con l'azienda cedente la variazione di titolarità può essere comunicata entro 60 giorni dall'avvenuto subentro.</i> | <b>Verifica della presentazione e controllo domanda di accesso e documentazione pertinente</b>   | D                 | Ad ogni riconoscimento               | Carenze documentazione   | -<br>(operatore in accesso)                        | -   | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 179     |
|              |                              |                     |   |   |  |                   |                                      |  | NC Lieve<br>(operatore in "continuità produttiva") | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 180     |
|              |                              |                     |   |   |  |                   |                                      |  | -<br>(operatore in accesso)                        | -   | Richiesta di presentazione domanda di accesso, avvio procedura di riconoscimento e verifica ispettiva   | 181     |
|              |                              |                     |   |   |  |                   |                                      |  | NC Lieve<br>(operatore in "continuità produttiva") | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di presentazione domanda di accesso, avvio procedura di riconoscimento e verifica ispettiva   | 182     |
|              |                              |                     | <b>AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente</b>  | <i>Dichiarazione registrazione sanitaria</i>  | <b>Controllo registrazione sanitaria</b>   | D                 | Ad ogni riconoscimento               | Carenze documentazione   | -  | -   | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 183     |
|              |                              |                     | <b>A) Standard di produzione del formaggio</b><br><b>A12) Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione... contrassegno ...di una fetta e di una forma ... apposita convenzione...</b>  | <i>Adeguatezza dell'impianto di porzionatura alle esigenze del Disciplinare ivi compresa sottoscrizione della convenzione con CFPR per l'utilizzo del marchio "fetta e forma" come richiesto da A12)</i>  | <b>Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza del porzionatore</b><br><br><b>Valutare se l'attività avviata risulta in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà</b> | I                 | Ad ogni riconoscimento               | Carente rispondenza alla situazione dichiarata   | -  | -   | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva  | 184     |
|              |                              |                     |   |   |  |                   |                                      | Mancata rispondenza alla situazione dichiarata ed attività di porzionatura non ancora iniziata | -  | -   | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 185     |
|              |                              |                     |   |   |  |                   |                                      | Mancata rispondenza alla situazione dichiarata ed attività di porzionatura già iniziata        | -<br>(operatore in accesso)                        | -   | Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva. Comunicazione a MIPAAF per adempimenti del caso | 186     |
|              |                              |                     |   |   |  |                   |                                      |  | NC Grave<br>(operatore in "continuità produttiva") | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 187     |
|              | Mantenimento dei requisiti   | Ubicazione          | <b>A10) Zona di produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano</b><br><b>A11.1) Il confezionamento... zona di origine...</b>  | <i>Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità operativa (ampliamento aziendale) da parte di proprietario storico, ecc.)</i>  | <b>Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione</b>   | D                 | Ad ogni comunicazione                | Carenze nella comunicazione (all'interno zona di origine)                                      | NC Lieve   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 188     |
|              |                              |                     |   |   |  |                   |                                      | Modifica comportante fuori zona  | NC Grave   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 189     |

| 1<br>Soggetto | 2<br>Procedura o Fase di processo | 3<br>Requisito categoria  | 4<br>Requisito descrizione                                | 5<br>Autocontrollo operatore  | 6<br>Attività di controllo OdC  | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %)                                       | 9<br>Non Conformità  | 10<br>Gravità della Non Conformità  | 11<br>Trattamento della Non Conformità  | 12<br>Azione effettuata dall'OdC  | 13<br>n° riga |
|---------------|-----------------------------------|---|---|---|---|------------------------|---|--|---|---|---|---------------|
| Porzionatore  | Mantenimento dei requisiti        | Adeguatezza strutture, impianti / fasi di processo / 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 entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 190           |
|               |                                   |   |   | Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto   |   |                        |   | NC Grave   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                          | 191   |               |
|               |                                   |   | AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente | Comunicare, entro 10 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria e/o eventuali disposizioni restrittive.   | Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria  | D                      | Ad ogni comunicazione   | Carenze nella documentazione e/o ritardi nella comunicazione che non inficiano il prodotto   | NC Lieve  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione   | 192           |
|               |                                   |   |   | Comunicare, entro 48 ore, provvedimenti di revoca o sospensione della registrazione sanitaria.  |   |                        |   | Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.) e/o ritardi nella comunicazione che inficiano il prodotto                     | NC Grave  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 193           |
|               |                                   |   | A) Standard di produzione del formaggio                   | Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza dell'impianto di porzionatura alle esigenze del Disciplinare  | Verifica ispettiva adeguatezza porzionatore 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 entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa  | 194           |
|               |                                   |   |   |   |   |                        |   | Inadeguatezza impianti   | NC Grave  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 195           |
|               | 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  | 196           |
|               | Orari di lavorazione              | Identificazione e rintracciabilità                                  | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità       | I Porzionatori sottoposti a SIS per il “rischio di origine” e per il “con crosta” devono comunicare preventivamente gli orari di lavorazione e di chiusura/apertura degli stabilimenti, nonché le eventuali variazioni alle pianificazioni già trasmesse, secondo quanto indicato al paragrafo 2.4.1.3. della Guida al piano di controllo | Controllo trasmissione orari di lavorazione e di chiusura/apertura degli stabilimenti. Controllo invio variazioni alle pianificazioni già trasmesse dall'operatore a OCQ PR. Controllo della coerenza tra orari comunicati e riscontri di OCQ PR. | D                      | 100% degli operatori soggetti a SIS per “rischio di origine” e per “con crosta” | Carenze o mancanze nella comunicazione degli orari di lavorazione e/o nell'invio di variazioni alle pianificazioni già trasmesse a OCQ PR. | NC Lieve  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC.                                    | Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento anche tramite “verifiche ispettive supplementari” secondo le modalità previste (vedi Tabella 8 paragrafo 2.4.1.3. della Guida al Piano di controllo) | 197           |

|   |  |               |
|---|--|---------------|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br>Piano di controllo - Schema di controllo |               |
| Rev. 04 del 08 03 2021                          |  | Pag. 32 di 35 |

| 1<br>Soggetto | 2<br>Procedura o Fase di processo | 3<br>Requisito categoria           | 4<br>Requisito descrizione  | 5<br>Autocontrollo operatore  | 6<br>Attività di controllo OdC  | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %)  | 9<br>Non Conformità   | 10<br>Gravità della Non Conformità | 11<br>Trattamento della Non Conformità   | 12<br>Azione effettuata dall'OdC   | 13<br>n° riga |
|---------------|-----------------------------------|------------------------------------|---|---|---|------------------------|--|---|------------------------------------|--|--|---------------|
| Porzionatore  | Accettazione materia prima        | Identificazione e rintracciabilità | <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b><br><b>A) Standard di produzione del formaggio</b><br><b>A7) La maturazione deve protrarsi per almeno 12 mesi</b><br><b>A11.1) Il confezionamento ... grattugiato e in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ...</b><br><b>A13) ... preconfezionato immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi, nell'etichettatura deve figurare ... età minima del formaggio ...</b><br><b>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...</b><br><b>C) Regolamento di marchiatura</b> | <i>Accertarsi della corretta identificazione della materia prima in ingresso ovvero formaggio certificato: forme intere (identificate da matricola, mese, anno, numero, Kg), formaggio in pezzi rappresentativi della forma proveniente da Caseifici per il formaggio di loro produzione (identificato da matricola, mese, anno, Kg, data di taglio), porzionato (identificato da lotto di origine, produttore, Kg) o formaggio in pezzi (sfridi) proveniente direttamente da Porzionatori (identificato da lotto di origine, data di taglio, matricola, mese, anno, Kg per ciascuna matricola).<br/> Tracciare l'origine della materia prima come sopra specificato, la classificazione merceologica (I o II categoria) e la relativa quantità (Kg e numero di forme), nonché l'età minima effettiva di 12 mesi per il formaggio DOP, con età calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP.<br/> Verificare la presenza di marchi di origine e contrassegni ove possibile.<br/> Anche per Parmigiano Reggiano DOP di età superiore ai 12 mesi tracciarne l'età ai fini dell'eventuale età minima dichiarata in etichetta (obbligatoria per porzioni &gt; 15 grammi, facoltativa per porzioni ≤ 15 grammi).</i> | <b>Controllo prodotto in entrata, controllo presenza marchi di origine e contrassegni formaggio DOP</b> | 1                      | 100%<br><br>oppure<br><br>35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio | Carente autocontrollo e/o registrazioni carenti   | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria | 198           |
|               |                                   |                                    |   | Effettuare preventivamente la registrazione degli approvvigionamenti secondo i criteri sopra esposti  | <b>Controllo delle registrazioni</b>  |                        |  | Mancante autocontrollo e/o mancanti registrazioni e/o provenienza materia prima da porzionatori non certificati | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione materia prima da lavorazione a porzionato DOP | Richiesta di adeguamento riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                            | 199           |

|  |   |               |
|--|---|---------------|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |               |
|  | Rev. 04 del 08/03/2021  | Pag. 33 di 35 |

| 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   |  |     |
| Porzionatore | Trasformazione di prodotto   | Identificazione e rintracciabilità | <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b><br><b>A11.1) Il confezionamento ... grattugiato e in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ...</b> | <i>Identificare il prodotto semilavorato basandosi su registrazione quantità (Kg numero di forme), lotto di origine, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese.</i><br><i>In caso di promiscuità prodotto DOP e non DOP (senza porzione di crosta recante i marchi identificativi) negli stessi ambienti controllo della separazione dei flussi di semilavorato destinato a prodotto DOP dal semilavorato non idoneo alla DOP mediante riconoscimento con etichettatura dei lotti di entrambi i semilavorati</i> | <b>Controllo che il lotto del semilavorato sia stato identificato. Controllo separazione dei flussi semilavorato DOP e semilavorato non idoneo a DOP</b>   | 1   | 100%<br><br><u>oppure</u><br><br>35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio                            | Carente identificazione e/o carente separazione dei flussi e/o carente registrazione    | NC Lieve  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria | 200   |  |     |
|              |                              |                                    |  |   |  |   |  | Mancante identificazione e/o mancante separazione dei flussi e/o mancante registrazione | NC Grave  | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione materia prima da lavorazione a porzionato DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                           | 201   |  |     |
|              | Prodotto finito              |                                    |  | Identificazione e rintracciabilità  | <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b><br><b>A11.1) Il confezionamento ... grattugiato e in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ...</b> | <i>Identificare il prodotto finito attribuendo un numero o codice di lotto. In caso di promiscuità di prodotto DOP e non DOP (senza porzione di crosta recante i marchi identificativi) negli stessi ambienti, controllo della separazione dei flussi di prodotto DOP da prodotto non idoneo alla DOP mediante riconoscimento con etichettatura dei lotti di entrambi i prodotti finiti</i> | <b>Controllo idoneità identificazione prodotto finito. Controllo separazione dei flussi prodotto DOP e prodotto non idoneo a DOP</b> | 1   | 100%<br><br><u>oppure</u><br><br>35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio | Carente identificazione lotti e/o carente separazione dei flussi e/o carente registrazione                                 | NC Lieve   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC                                     | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria | 202 |
|              |                              |                                    |  |   |  | <i>Registrare identificazione mediante numero o codice di lotto che permetta di ricollegarsi alla registrazione ed identificazione del semilavorato.</i><br><i>Registrare le relative quantità prodotte (ivi compresi eventuali sfridi di lavorazione anche se destinati al di fuori del circuito DOP, ecc.)</i>  | <b>Controllo idoneità registrazione dati identificativi</b>  |   |   | Mancante identificazione lotti e/o mancante separazione dei flussi e/o mancante registrazione                              | NC Grave   | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                           | 203 |

|  |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
|--|---|--|--|--|--|--|--|--|--|--|---------------|--|
| Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate | <b>PARMIGIANO REGGIANO DOP</b><br><b>Piano di controllo - Schema di controllo</b> |  |  |  |  |  |  |  |  |  |               |  |
| Rev. 04 del 08 03 2021                               |   |  |  |  |  |  |  |  |  |  | Pag. 34 di 35 |  |

| 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 |
| Porzionatore | Prodotto finito              | Conformità disciplinare | A8) Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche: ...<br>10) additivi assenti<br>11) amminoacidi liberi totali maggiori 15% delle proteine totali ...<br>12) composizione isotopica e minerale tipica ...<br>13) acidi grassi ciclopropanici inferiori a 22mg/100g di grasso (dato già comprensivo dell'incertezza di misura) ... | Attenersi ai requisiti sul prodotto indicati in: A8.10, A8.11), A8.12), A8.13), verificando l'uso esclusivo di formaggio Parmigiano Reggiano DOP quale materia prima per la produzione di porzionato DOP  | Prove analitiche su campione (origine):<br>- Additivi assenti: ricerca lisozima con metodica per diffusione in piastra in presenza di cellule di <i>Micrococcus Luteus</i> (analisi qualitativa)<br>- Composizione aminoacidica specifica: amminoacidi liberi, valore minimo 15% rispetto alle proteine totali con metodica HPLC e cromatografia a scambio ionico<br>- Composizione isotopica e minerale tipica del Parmigiano Reggiano determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS)<br>- Analisi acidi grassi ciclopropanici con metodo gascromatografico con rilevatore a spettrometria di massa (GC-MS) | A                 | campionamenti mirati sulla base di rischi individuati o segnalazioni                               | Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per:<br>- l'analisi presenza additivi<br>- l'analisi della composizione aminoacidica specifica<br>- l'analisi della composizione isotopica e minerale tipica<br>- l'analisi degli acidi grassi ciclopropanici | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva (anche mediante analisi in autocontrollo) entro i tempi concordati con l'OdC, esclusione e ritiro del prodotto dal circuito DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento parametri analitici e nuova analisi   | 204     |
|              |                              | Conformità del lotto    | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità<br>A11.1) Il confezionamento ... grattugiato e in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ...<br>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...   | Verificare la corretta registrazione della tracciabilità del lotto per garantire che tutto il prodotto da commercializzare a formaggio porzionato DOP abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto indicato in A11.1) e A14).<br>Registrare il prodotto commercializzato, indicando nella documentazione di alienazione il numero o codice di lotto   | Controllo dei requisiti di conformità del lotto mediante verifica delle registrazioni di tracciabilità e controllo delle registrazioni di alienazione  | I                 | 100%<br><br>oppure<br><br>35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio | Carenti registrazioni   | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  | 205     |
|              |                              |                         |  |   |  |                   |  | Mancanti registrazioni  | NC Grave                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva  | 206     |
|              |                              | Conformità del lotto    | AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità  | Comunicare i quantitativi di porzionato prodotto annualmente a OCQ PR<br><br>Per i soli Porzionatori sottoposti a SIS, secondo quanto indicato al paragrafo 2.4.1.3. della Guida al Piano di controllo comunicare:<br>- per il "rischio di origine", entro 72 ore dalla fine della lavorazione, le schede delle produzioni effettuate;<br>- per il "con crosta", entro il giorno 15 del mese successivo, i quantitativi di porzionato realizzati mensilmente. | Controllo quantità comunicate  | D                 | 100%   | Comunicazione carente o mancante dei dati   | NC Lieve                     | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | 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 prodotto certificato entro i termini previsti dal sollecito | 207     |
|              |                              |                         |  |   |  |                   |  | Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva  | NC Grave                     | -  | Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti  | 208     |

| 1<br>Soggetto | 2<br>Procedura o Fase di processo | 3<br>Requisito categoria                                  | 4<br>Requisito descrizione   | 5<br>Autocontrollo operatore   | 6<br>Attività di controllo OdC  | 7<br>Tipo di controllo | 8<br>Entità del controllo per anno (in %)   | 9<br>Non Conformità  | 10<br>Gravità della Non Conformità | 11<br>Trattamento della Non Conformità   | 12<br>Azione effettuata dall'OdC   | 13<br>n° riga |
|---------------|-----------------------------------|---|--|--|---|------------------------|---|--|------------------------------------|--|--|---------------|
| Porzionatore  |                                   | Conformità degli elementi di designazione e presentazione | <b>A) Standard di produzione del formaggio</b><br><b>A12) ...ogni confezione dovrà recare un contrassegno costituito ... dalla figura di una fetta e di una forma ... apposta convenzione</b><br><b>A13) ... confezionato immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi, nell'etichettatura deve figurare ... età minima del formaggio ...</b><br><b>C7); C7.1); C7.2):</b><br><b>Apposizione dei bolli ad inchiostro</b><br><b>C8); C8.1); C8.2):</b><br><b>Apposizione dei contrassegni AR3) Dicitura "Certificato da Organismo..."</b> | <i>Dichiarare nell'etichettatura delle porzioni &gt; 15 grammi l'indicazione dell'età minima del formaggio.</i>  | <b>Controllo della presenza della dichiarazione età minima in etichetta.</b><br><b>Controllo della congruità tra età minima effettiva del prodotto utilizzato e delle relative registrazioni con quanto dichiarato in etichetta</b> | I                      | 100%<br><br><i>oppure</i><br><br>35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio | Carenza requisiti e/o apposizione età minima in etichetta, carente apposizione dei contrassegni e/o carente apposizione della dicitura MIPAAF  | NC Lieve                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria | 209           |
|               |                                   |   |  | <i>Utilizzare i contrassegni autorizzati secondo le relative modalità prescritte e consentite dal CFPR.</i><br><i>Apporre almeno il logo fetta e forma sulle confezioni realizzate come "scorta magazzino di prodotto porzionato senza crosta" in attesa dell'etichettatura finale</i> | <b>Controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo dei contrassegni autorizzati ivi compresa la corretta identificazione della DOP secondo la classificazione prevista in C7); C7.1); C7.2) ed in C8); C8.1); C8.2)</b>                 |                        |   | Mancanza requisiti e/o apposizione età minima in etichetta, mancata apposizione dei contrassegni e/o mancata apposizione della dicitura MIPAAF | NC Grave                           | Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, eventuale ritiro prodotto da circuito DOP e se del caso esclusione del prodotto dalla DOP | Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva                           | 210           |
|               |                                   |   |  | <i>Impiegare etichettatura con dicitura indicata dal MIPAAF "Certificato da Organismo..."</i>  | <b>Controllo dell'apposizione della dicitura indicata dal MIPAAF</b>  |                        |   |  |                                    |  |  |               |

#### Legenda sigle requisiti

Per facilità di lettura i requisiti di riferimento riportati nello Schema di controllo sono indicati come sotto riportato e, ove necessario, risultano accompagnati dal testo abbreviato del requisito volta a volta in causa e da un codice che lo identifica. In particolare:

#### Disciplinare di produzione (Allegato 1 al Piano)

- Standard di produzione del formaggio (**A**)
- Regolamento di marchiatura (**C**)
- Regolamento di alimentazione delle bovine (**B**)

#### **"Altri requisiti" (AR) cogenti:**

- Pre-requisiti igienico sanitari (**AR1**)
- Elementi di identificazione e rintracciabilità (**AR2**)
- (DG PQA III) prot. 2039 del 23/10/12 avente per oggetto: "traduzione dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf" (**AR3**)