

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 1 di 53

***ORGANISMO CONTROLLO QUALITÀ
PRODUZIONI REGOLAMENTATE***

PARMIGIANO REGGIANO DOP

**PIANO DI CONTROLLO
Guida ai controlli**

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 2 di 53

INDICE

1. INTRODUZIONE

- 1.1. Premessa
- 1.2. Scopo e campo di applicazione
- 1.3. Documenti di riferimento
- 1.4. Definizioni, abbreviazioni e acronimi
- 1.5. Struttura del Piano di controllo
- 1.6. Schema del processo produttivo

2. GUIDA AI CONTROLLI

- 2.1. Accesso al sistema di controllo e certificazione di OCQ PR
 - 2.1.1. *Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo e certificazione*
 - 2.1.2. *Validità del riconoscimento*
 - 2.1.3. *Variazioni alle situazioni del riconoscimento. Operatività nel caso di modifiche alle condizioni iniziali*
- 2.2. Requisiti di produzione, trasformazione ed elaborazione
- 2.3. Documenti a testimonianza dell'autocontrollo aziendale
- 2.4. Verifiche ispettive per la sorveglianza degli operatori nel circuito DOP
 - 2.4.1. *Sorveglianza di Laboratori di grattugia e Porzionatori*
 - 2.4.1.1. *Lavorazioni a "Rischio di Origine"*
 - 2.4.1.2. *Lavorazioni di porzionato "con crosta"*
 - 2.4.1.3. *Lavorazioni a "rischio di origine" e "con crosta": flussi documentali da trasmettere e gestione delle relative irregolarità*
- 2.5. Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi
- 2.6. Mantenimento dei requisiti di conformità: autocontrollo dei soggetti certificati anche attraverso prove e misure e verifica da parte di OCQ PR
 - 2.6.1. *Attività di autocontrollo*
 - 2.6.2. *Attività di controllo effettuata da OCQ PR*
 - 2.6.2.1. *Sorveglianza analitica per la valutazione di conformità effettuata da OCQ PR*
 - 2.6.2.2. *Prove di validazione dell'espertizzazione della DOP Parmigiano Reggiano effettuate da OCQ PR*
 - 2.6.2.3. *Subappalto delle analisi di conformità e delle analisi/prove di validazione*
 - 2.6.2.4. *Conduzione delle attività di misura*
 - 2.6.3. *Prelievo di campioni per analisi unica e irripetibile*
 - 2.6.4. *Analisi di revisione*
- 2.7. Documentazione sistematicamente trasmessa ad OCQ PR
- 2.8. Irregolarità degli operatori: Non Conformità lievi (NCL) e Non Conformità gravi (NCG)
 - 2.8.1. *Classificazione delle irregolarità degli operatori (Non Conformità lievi e Non Conformità gravi)*
 - 2.8.2. *Individuazione e gestione delle Non Conformità*
 - 2.8.2.1. *Gestione in autocontrollo delle Non Conformità da parte degli operatori della filiera*
 - 2.8.2.2. *Gestione delle Non Conformità da parte di OCQ PR*
- 2.9. Emissione del Certificato di conformità/riconoscimento
- 2.10. Mantenimento del Certificato di conformità/riconoscimento
- 2.11. Sospensione e revoca del Certificato di conformità/riconoscimento
- 2.12. Ricorsi
- 2.13. Uso delle licenze, dei certificati/riconoscimenti e dei marchi di conformità
- 2.14. Reclami ai clienti

3. INFORMAZIONI ULTERIORI

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 3 di 53

1. INTRODUZIONE

1.1. Premessa

Il Reg. UE 1151/12 (e successive modifiche o integrazioni) relativamente alle Denominazioni di Origine Protette (DOP) prevede per ogni prodotto l'esistenza di un Disciplinare di produzione la cui applicazione presso i soggetti di filiera sia controllata da un Organismo di Controllo autorizzato dallo stato membro.

“Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop.” - di seguito denominato “OCQ PR” - quale Organismo di Controllo autorizzato ad effettuare i controlli sulla DOP Parmigiano Reggiano con Decreto Ministeriale n° 2277 del 13/02/2018 (ai sensi dell'art. 14, comma 7 della legge n. 526/99) e successivi rinnovi ha elaborato il presente Piano di controllo al fine di verificare il rispetto dei requisiti stabiliti.

Il Piano di controllo, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (MIPAAF) ed in sede UE e sulla base dei documenti di riferimento identificati nell'omonimo paragrafo (paragrafo 1.3) contiene tutti gli elementi che caratterizzano il formaggio Parmigiano Reggiano in forma intera, grattugiato e porzionato e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione della materia prima, di trasformazione ed elaborazione, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione del prodotto al consumo.

Oltre agli elementi sopraindicati il presente dispositivo di controllo descrive l'insieme delle verifiche e delle prove alle quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della DOP Parmigiano Reggiano.

Pertanto, come lo stesso Piano di controllo mette in evidenza, la garanzia dell'osservanza dei requisiti è perseguita a mezzo di due strumenti fondamentali:

- l'esercizio di attività di “autocontrollo” da parte di ciascun soggetto inserito nella filiera di produzione disciplinata;
- l'esercizio di attività di verifica e prova da parte dell'Organismo di Controllo, con raccolta di evidenze sia fattuali sia documentali, al fine di accertare la completa conformità dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano di controllo i soggetti della filiera riconosciuti devono produrre e conservare adeguatamente le registrazioni originate dalle attività di autocontrollo rendendole disponibili per le verifiche svolte da OCQ PR.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 4 di 53

1.2. Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano di controllo è stato predisposto allo scopo di costituire il riferimento:

- per il giudizio di completezza, congruità, adeguatezza del sistema di controllo della DOP Parmigiano Reggiano, da parte del MIPAAF;
- per la gestione dell'attività di autocontrollo da parte degli attori della filiera;
- per la conduzione delle verifiche e delle prove da parte di OCQ PR.

Affinché potesse cogliere gli scopi elencati, il Piano di controllo è finalizzato a:

- evidenziare, in dettaglio, quali requisiti debbano essere soddisfatti da parte dei soggetti di filiera;
- definire le attività minime di autocontrollo;
- indicare quali evidenze debbano sussistere per fornire confidenza della conformità;
- definire le attività minime di controllo;
- definire quali non conformità possano determinarsi;
- formalizzare il livello di gravità delle possibili non conformità (lievi o gravi);
- determinare gli effetti delle possibili non conformità (lievi o gravi).

Il campo di applicazione del Piano di controllo copre la totalità degli attori della filiera:

- allevamenti
- caseifici
- magazzini di stagionatura
- laboratori di grattugia
- porzionatori

1.3. Documenti di riferimento

Unione Europea

1. Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari – GUCE L 343 del 14.12.2012
2. Regolamento (CE) n. 1107/96 della Commissione del 12 giugno 1996 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 del Consiglio
3. Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari che detta norme di carattere generale ai fini della sicurezza alimentare.
4. Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti di origine animale che specifica ed integra le norme di carattere generale poste dal Regolamento n. 852/2004.
5. Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, secondo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari - "Parmigiano Reggiano" N. UE: PDO-IT-02202-14.11.2016 (Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea n° C 132 del 13.04.2018, p. 7-19)

Repubblica Italiana

1. Legge comunitaria n. 128 del 24 aprile 1998: Art. 53 – Controlli e vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli ed alimentari (*da Supplemento ordinario alla Gazzetta Ufficiale, Serie generale – n. 104 del 7 maggio 1998*).

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 5 di 53

2. Decreto Ministeriale 29/05/1998: Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette.
3. Decreto Ministeriale 21/07/1998: prime disposizioni attuative relative a procedure e modalità dei controlli in materia di indicazioni geografiche protette o a denominazioni di origine protette da parte dell'autorità nazionale competente degli organismi di controllo privati.
4. Legge 21/12/1999, n. 526: Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alle Comunità europee - Legge Comunitaria 1999, (Articolo 14 modifica dell'articolo 53 "Controlli e vigilanza sulle denominazioni protette e sulle attestazioni di specificità" della legge 24 aprile 1998, n.128).
5. Decreto Legislativo 19/11/2004, n. 297: Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
6. Decreto Ministeriale 01/12/2005: Disposizioni procedurali in applicazione del decreto legislativo 19/11/2004 n. 297, recante "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari".
7. Comunicazione MIPAAF prot. 22897 del 29/11/07 avente per oggetto: "Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli operatori."
8. Comunicazione MIPAAF prot. 21265 del 30/09/09 avente per oggetto: "accreditamento degli organismi di controllo."
9. Comunicazione MIPAAF prot. 9352 del 20/04/10 avente per oggetto: "Decreto legislativo 19 novembre 2004, n.297. Art. 3, comma 5".
10. Comunicazione MIPAAF prot. 20506 del 06/09/11 avente per oggetto: "Pianificazione visite ispettive"
11. Comunicazione MIPAAF (DG PQA III) prot. 2039 del 23/10/12 avente per oggetto: "traduzione dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf"
12. Decreto ministeriale del 15/04/2013 (rif. 13A03627): "Procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari" (G.U.R.I. – Serie Generale n° 97 del 26 aprile 2013)
13. Decreto ministeriale del 14/10/2013 (Prot. uscita n° 0012511): "Decreto recante disposizioni nazionali per l'attuazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG" (GU Serie Generale n.251 del 25-10-2013)
14. Comunicazione MIPAAF (DG VICO I) prot 26712 del 19/12/13 avente per oggetto: "Trasmissione Decreto n. 26588 del 18 dicembre 2013 relativo a "Integrazione del Decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari" (pubblicato G.U.R.I. – Serie Generale n° 7 del 10 gennaio 2014)
15. D.M. Prot. n° 77288 del 17/02/21: "Autorizzazione all'organismo denominato "Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate Soc. Coop." ad effettuare i controlli per la denominazione di origine protetta "Parmigiano Reggiano", registrata in ambito Unione Europea
16. (DG PQAI – PQAI IV) prot. 29639 del 19/04/18 avente per oggetto: "DOP Parmigiano Reggiano. Richiesta smaltimento confezioni già realizzate"
17. D.M. del 26.05.2020 (20A02958): "Conferma dell'incarico al Consorzio del formaggio Parmigiano-Reggiano e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Parmigiano-Reggiano»" (GU Serie Generale n° 142 26-27 del 05/06/2020).

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 6 di 53

Altre norme

1. UNI CEI EN ISO/IEC 17065: Valutazione della conformità – Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi
2. IAF GD 5:2006: IAF Guidance on the Application of ISO/IEC Guide 65:1996 (General Requirements for Bodies operating Product Certification Systems)
3. ISO/IEC 17025: Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura
4. UNI EN ISO 19011: Linee guida per audit di sistemi di gestione

Ai fini del presente Piano di controllo, si intendono comunque applicabili norme e regolamenti nella versione in vigore al momento del loro intervento.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 7 di 53

1.4. Definizioni, abbreviazioni e acronimi

- **Allevamento:** soggetto riconosciuto che produce latte destinato a Parmigiano Reggiano DOP.
- **Ampliamento:** apertura, da parte di soggetto identificato e già riconosciuto nella filiera DOP, di ulteriore unità operativa avente finalità produttiva corrispondente a quella già esercitata dal soggetto.
- **Anomalia:** irregolarità rilevata dal personale ispettivo nell'attività di presidio rischi per i laboratori di grattugia e i porzionatori (PPR) e successivamente classificata in Non Conformità lieve o grave da parte di OCQ PR.
- **Autocontrollo:** gestione e verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del formaggio Parmigiano Reggiano, per le attività svolte presso le proprie strutture produttive.
- **Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni e Province Autonome interessate alla DOP.
- **Azienda:** complesso di beni organizzati dall'imprenditore per l'esercizio dell'impresa, articolata in segmenti ed attività produttive (es. coltivazione, allevamento, ecc.), riconosciuta nella sua unicità (identificazione anche tramite CUAA o partita iva).
- **Azione correttiva:** Azione tesa ad eliminare la causa di una Non Conformità lieve o di una Non Conformità grave rilevata. Essa è individuata dal soggetto controllato. Qualora l'irregolarità oggetto dell'Azione correttiva sia riscontrata dall'Organismo di controllo, lo stesso può richiedere al soggetto controllato di documentare preliminarmente le azioni correttive individuate per le pertinenti valutazioni di applicabilità ed efficacia, a garanzia del rispetto dei requisiti certificati.
- **Caldaia tradizionale:** contenitore di rame di forma tronco conica a doppio fondo per la caseificazione del latte.
- **Caseificio:** soggetto riconosciuto che trasforma il latte in formaggio Parmigiano Reggiano DOP e può pertanto provvedere per quanto attiene alla fase di maturazione del prodotto, quale **Stagionatore**, fino al raggiungimento delle caratteristiche previste per il Parmigiano Reggiano DOP. Le verifiche e le prove correlate all'attività di stagionatura vengono espletate in corso di controllo di conformità al caseificio.
- **Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un determinato prodotto o un processo sono conformi ai requisiti applicabili e previsti da un disciplinare ufficiale, approvato dalle competenti Autorità.
- **Certificato di Conformità/Atto di riconoscimento:** documento ufficiale che attesta l'avvenuta certificazione di conformità.
- **Comprensorio di produzione:** zona di produzione del Parmigiano Reggiano DOP secondo il Disciplinare di produzione: territori delle province di Bologna alla sinistra del fiume Reno, Mantova alla destra del fiume Po, Modena, Parma, Reggio Emilia.
- **Consorzio di Tutela (CFPR):** Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano.
- **Controllo di Conformità:** processo sistematico, indipendente e documentato che mediante verifiche ispettive o prove è atto ad ottenere evidenze del controllo ed a valutarle con obiettività, al fine di stabilire in quale misura i requisiti indicati nel presente Piano di Controllo siano stati soddisfatti.
- **Disciplinare:** documento depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e presso i competenti servizi della Comunità Europea che specifica i requisiti della denominazione protetta e del processo produttivo.
- **DOP:** Denominazione di Origine Protetta.
- **Espertizzazione:** sistema di controllo della idoneità delle forme al disciplinare DOP effettuato principalmente tramite esame visivo e percussione al martello.
- **Evidenze del controllo:** registrazioni, enunciazioni di fatti o altre informazioni che sono pertinenti ai criteri del controllo e verificabili.
- **Giunta di Appello (GdA):** organo che si pronuncia in caso di ricorsi che si riferiscono all'attività di controllo di OCQ PR.
- **Interventi di espertizzazione/rigatura (identificazione di II categoria)/bollatura/sbiancatura (annullamento marchi):** rapporti delle attività svolte dalle commissioni di espertizzazione e dagli incaricati del Consorzio Formaggio Parmigiano Reggiano a seguito delle corrispondenti operazioni di classificazione e identificazione di un

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 8 di 53

lotto di forme (lotto di partita o sua parte), svolte quale autocontrollo per il caseificio produttore al fine della selezione e marchiatura finale del prodotto. A definitiva chiusura delle suddette operazioni, per ciascun lotto di partita, il CFPR produce un **Verbale di marchiatura**.

- **Laboratorio di grattugia:** soggetto riconosciuto che, utilizzando il formaggio Parmigiano Reggiano DOP, produce Parmigiano Reggiano grattugiato DOP. Non sono da considerare Laboratori di grattugia gli esercizi operanti la preparazione e la vendita assistita ed immediata di grattugiato, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.
- **Libretto del latte (o libretto del conferente):** Documento per la registrazione delle quantità di latte conferito al caseificio per ciascun periodo di mungitura. È normalmente tenuto in duplice copia: una presso il produttore/conferente e una presso il trasformatore (caseificio).
- **Lotto di partita:** quantitativo di formaggio prodotto da ciascun caseificio, identificato dai relativi marchi di origine e da riferirsi ai seguenti quadrimestri:
 - a) 1° lotto: il formaggio prodotto nei mesi da Gennaio ad Aprile;
 - b) 2° lotto: il formaggio prodotto nei mesi da Maggio ad Agosto;
 - c) 3° lotto: il formaggio prodotto nei mesi da Settembre a Dicembre.
- **Lotto:** insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche; il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità Europea ed è apposto sotto la propria responsabilità.
- **Marchiatura all'origine:** marchiatura che viene eseguita dai singoli caseifici, mediante l'apposizione di una placca di caseina e l'impiego delle apposite matrici imprimenti sulla superficie dello "scalzo" di ogni forma la dicitura a puntini "Parmigiano Reggiano", la matricola del caseificio produttore, l'anno ed il mese di produzione.
- **Marchiatura di selezione:** marchiatura che viene eseguita sulle forme ritenute idonee mediante l'apposizione di contrassegni, in conformità al vigente Regolamento di marchiatura. Il bollo reca la dicitura "Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela" e l'anno di produzione.
- **Materia prima:** prodotto di origine a partire dal quale mediante un processo di produzione disciplinato si ottiene il prodotto finito.
- **Matricola:** codice identificativo numerico, presente sulle fascere quale marchio di origine, assegnato dal CFPR a ciascun caseificio (singola unità produttiva) e comunicato a OCQ PR. Eventuali trasferimenti provvisori di fascere con matricola (es. ristrutturazione di caseificio) debbono essere autorizzati dal CFPR.
- **MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.
- **Non Conformità grave (NCG):** irregolarità che presuppone il mancato soddisfacimento di un requisito ossia l'inadempienza ad aspetti sostanziali del processo/prodotto certificato, ovvero della tracciabilità, del sistema di autocontrollo, della gestione della documentazione aziendale, e dell'applicazione del Disciplinare e che ingenera l'esclusione della materia prima o del prodotto coinvolto in applicazione dello schema di controllo.
- **Non Conformità lieve (NCL):** irregolarità che presuppone il carente soddisfacimento di un requisito ossia l'inadempienza ad aspetti non sostanziali del processo/prodotto certificato, ovvero della tracciabilità, del sistema di autocontrollo, della gestione della documentazione aziendale e dell'applicazione del Disciplinare e che non ingenera l'esclusione della materia prima o del prodotto coinvolto dal circuito DOP.
- **OCQ PR:** Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate.
- **OdC:** Organismo di Controllo autorizzato.
- **Operatore:** persona fisica o giuridica responsabile di garantire il rispetto delle disposizioni della legislazione alimentare nell'azienda posta sotto il suo controllo.
- **Parmigiano Reggiano DOP:** formaggio a crosta edibile (di circa 6 mm di spessore) recante i marchi di origine ed il contrassegno distintivo della denominazione di origine protetta e avente almeno 12 mesi effettivi di età, 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.
- **Piano di presidio rischi:** insieme di verifiche pianificate, in aggiunta alle frequenze di controllo ordinarie, su una categoria generale di operatori al fine di assicurare il presidio di rischi diffusi e correlabili a quella specifica attività (vedi porzionatura e grattugia di formaggio).

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 9 di 53

- **Piano di sorveglianza incrementata:** insieme di verifiche pianificate, al di là delle frequenze minime definite, al fine di assicurare la tenuta sotto controllo di rischi puntuali individuati su determinate categorie di soggetti e correlate al loro specifico modo di operare. Il piano ha altresì l'obiettivo di valutare l'adeguatezza del sistema di controllo ai cambiamenti che possono aver luogo all'interno della filiera sottoposta a certificazione (es. introduzione di nuove tecnologie, modifica di parametri disciplinati, ecc.).
- **Porzionatore:** soggetto riconosciuto, stabilito all'interno della zona geografica delimitata, che, utilizzando il formaggio Parmigiano Reggiano DOP, procede al taglio in porzioni con e senza crosta ed al confezionamento di Parmigiano Reggiano, destinato alla distribuzione per il consumatore finale o ad operatori che utilizzano il formaggio che beneficia della DOP Parmigiano Reggiano come ingrediente di prodotti alimentari. Non sono da considerare Porzionatori gli esercizi di vendita al dettaglio o le collettività.
- **Porzioni superiori ai 15 grammi:** pezzi di formaggio porzionato che possono essere confezionati singolarmente oppure in più porzioni inserite in un'unica confezione e che debbono riportare nell'etichettatura l'indicazione dell'età minima del prodotto. Non sono assoggettati a tale prescrizione i piccoli pezzi (es. scaglie, julienne, ecc., che non raggiungono il peso unitario di 15 grammi) anche se confezionati in vaschette/buste di peso superiore.
- **Procedura:** modo specificato per svolgere un'attività o un processo.
- **Processo:** insieme di attività correlate o interagenti che trasformano elementi in ingresso in elementi in uscita.
- **Processo di misurazione o misura:** insieme di operazioni effettuate per determinare il valore di una grandezza.
- **Prodotto:** risultato di un processo, o di una fase di processo, per cui l'operatore riconosce le caratteristiche di conformità per la marcatura finale o l'inserimento conforme in un processo successivo.
- **Prodotto finito DOP:** Nella filiera DOP Parmigiano Reggiano con il termine di prodotto finito si intende il formaggio in forma intera, grattugiato o preconfezionato in porzioni, ottenuto in conformità ai requisiti previsti, ivi compresi i marchi, e pronto per l'immissione al consumo.
- **Prova:** determinazione di una o più caratteristiche secondo procedure o metodologie definite.
- **Raccoglitore latte:** soggetto riconosciuto come centro di raccolta, che si interpone come intermediario tra il produttore ed il trasformatore (*soggetto non presente nella filiera del Parmigiano Reggiano DOP*).
- **Residuo di lavorazione (di grattugiato):** residuo di fine lavorazione di Parmigiano Reggiano grattugiato, che può essere destinato, all'interno del medesimo stabilimento, alla prima lavorazione utile o alla prima lavorazione della stessa tipologia (es. biologico) di Parmigiano Reggiano grattugiato. Il residuo di lavorazione è da riferirsi alla rimanenza di prodotto contenuta effettivamente nell'impianto di grattugia che lo ha generato e pertanto non può mai essere superiore alla sua capacità di carico. I residui di lavorazione devono essere opportunamente identificati fino al loro completo utilizzo attestandone l'origine (lotto ed eventuale linea di produzione), secondo quanto specificato dallo Schema di controllo. L'identificazione deve riportare anche l'eventuale tipologia di "origine&uso" (biologico, vacche rosse, vacche brune, non ogm, etc.) al fine di garantire il controllo della destinazione e dei tempi di utilizzo del residuo stesso. L'identificazione del residuo di lavorazione non necessita dell'indicazione di matricola/e, mese/i, anno/i del formaggio utilizzato (qualora si intenda inserire tali informazioni occorrerà riportarle in modo puntuale per ciascuna matricola costituente il lotto di origine della lavorazione che ha generato il residuo).
- **Riconfezionamento:** Attività svolta in ottemperanza alle disposizioni igienico-sanitarie, la cui responsabilità è pertanto a carico dell'operatore secondo le indicazioni fornite dall'autorità sanitaria competente, al fine di confezionare un prodotto finito già certificato ovvero per l'ottenimento del quale erano già stati rispettati tutti i requisiti richiesti dalla DOP. Possono essere riconfezionate anche produzioni di Parmigiano Reggiano grattugiato purché l'operazione avvenga immediatamente dopo la riapertura e a seguito di preventiva autorizzazione da parte di OCQ PR.
- **Rimonta:** attività specifica dell'Allevamento riconosciuto, per la gestione di vitelli, manzette e manze, finalizzata al ricambio delle bovine da latte. In quanto tale risulta soggetta ai requisiti disciplinati applicabili agli allevamenti da latte.
- **Rintracciabilità:** possibilità di ricostruire e seguire il percorso di un alimento, di un mangime, di un animale destinato alla produzione alimentare o di una sostanza destinata o atta ad entrare a far parte di un alimento o di un mangime attraverso tutte le fasi della produzione, della trasformazione e della distribuzione.
- **Scorta magazzino di prodotto grattugiato/porzionato senza crosta:** prodotti grattugiati o porzionati senza crosta (produzioni a rischio di origine in quanto non recanti i puntini) già confezionati, ma privi dell'etichettatura per

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 10 di 53

l'immissione al commercio. In quanto realizzati come scorta devono riportare almeno il logo “fetta e forma” su ogni singola confezione e l'indicazione, ove necessario, di “mezzano” qualora destinate a porzionato di pezzatura maggiore di 5 grammi.

- **Sfido:** prodotto derivante da lavorazioni di Parmigiano Reggiano, destinato come semilavorato a ulteriori lavorazioni di Parmigiano Reggiano presso stabilimenti inseriti nel sistema di controllo. Gli sfidi, una volta originati, devono essere opportunamente identificati fino al termine del loro utilizzo attestandone l'origine, secondo quanto specificato nello Schema di controllo.
- **Soggetto iscritto:** operatore presente nei data base di OCQ PR che ha presentato la documentazione necessaria per l'iter di accesso e per il riconoscimento nel sistema di controllo e certificazione della DOP Parmigiano Reggiano.
- **Soggetto riconosciuto:** operatore inserito nel sistema di controllo e certificazione della DOP Parmigiano Reggiano a seguito di opportuna decisione e delibera sul rilascio della certificazione.
- **Stagionatore (Magazzino di stagionatura):** soggetto identificato che, in proprio o conto-terzi, porta alla stagionatura (fase ultima del processo di trasformazione) il formaggio fino al raggiungimento delle caratteristiche previste per il Parmigiano Reggiano DOP.
- **Standard:** documento che stabilisce requisiti e caratteristiche di fabbricazione, insieme di norme destinate ad uniformare le caratteristiche di fabbricazione di un determinato prodotto.
- **Spillatura:** operazione mediante la quale il latte della sera, posto nelle vasche di affioramento e parzialmente decremato della panna, viene fatto fluire direttamente in caldaia o in apposito miscelatore, per la successiva lavorazione. L'operazione inizia a partire dal mattino successivo (dopo le ore 24.00).
- **Tracciabilità:** insieme di azioni volte ad individuare l'origine delle materie prime che compongono un prodotto, nonché le relative fasi di preparazione e distribuzione fino all'immissione sul mercato.
- **Trasportatore latte:** soggetto contrattualmente incaricato dal caseificio che effettua attività di raccolta e trasporto di latte idoneo alla DOP dall'allevamento al caseificio, senza stoccaggio intermedio e senza intervenire nella compravendita dello stesso.
- **Variazioni sostanziali:** tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi (es. cambi di ragione sociale, trasferimenti, ampliamenti, scorpori, adozione di un sistema di mungitura robotizzato, aumento del numero caldaie, ecc.).
- **Vasca di affioramento:** vasca di acciaio a cielo aperto (aperta e aerata naturalmente) utilizzata per l'affioramento naturale del grasso del latte.
- **Verifica ispettiva:** processo sistematico, indipendente e documentato realizzato per valutare la conformità di un processo o un prodotto ai requisiti stabiliti. La verifica può avvenire attraverso riscontri diretti o documentali e giudizi a loro associati, laddove opportuno, a misurazioni, prove o metodologie di controllo.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 11 di 53

1.5. Struttura del Piano di controllo

Il Piano di controllo è strutturato in 2 parti:

1. Guida ai controlli
2. Schema di controllo

La “Guida ai controlli” pone le basi per una efficace articolazione dello “Schema di controllo” separando i temi trattati dal *corpus* regolamentativo della DOP in singoli requisiti specifici, ognuno dei quali necessita di interventi in autocontrollo e/o di evidenze per il controllo di OCQ PR e/o implica specifiche conseguenze in caso di inadempienza.

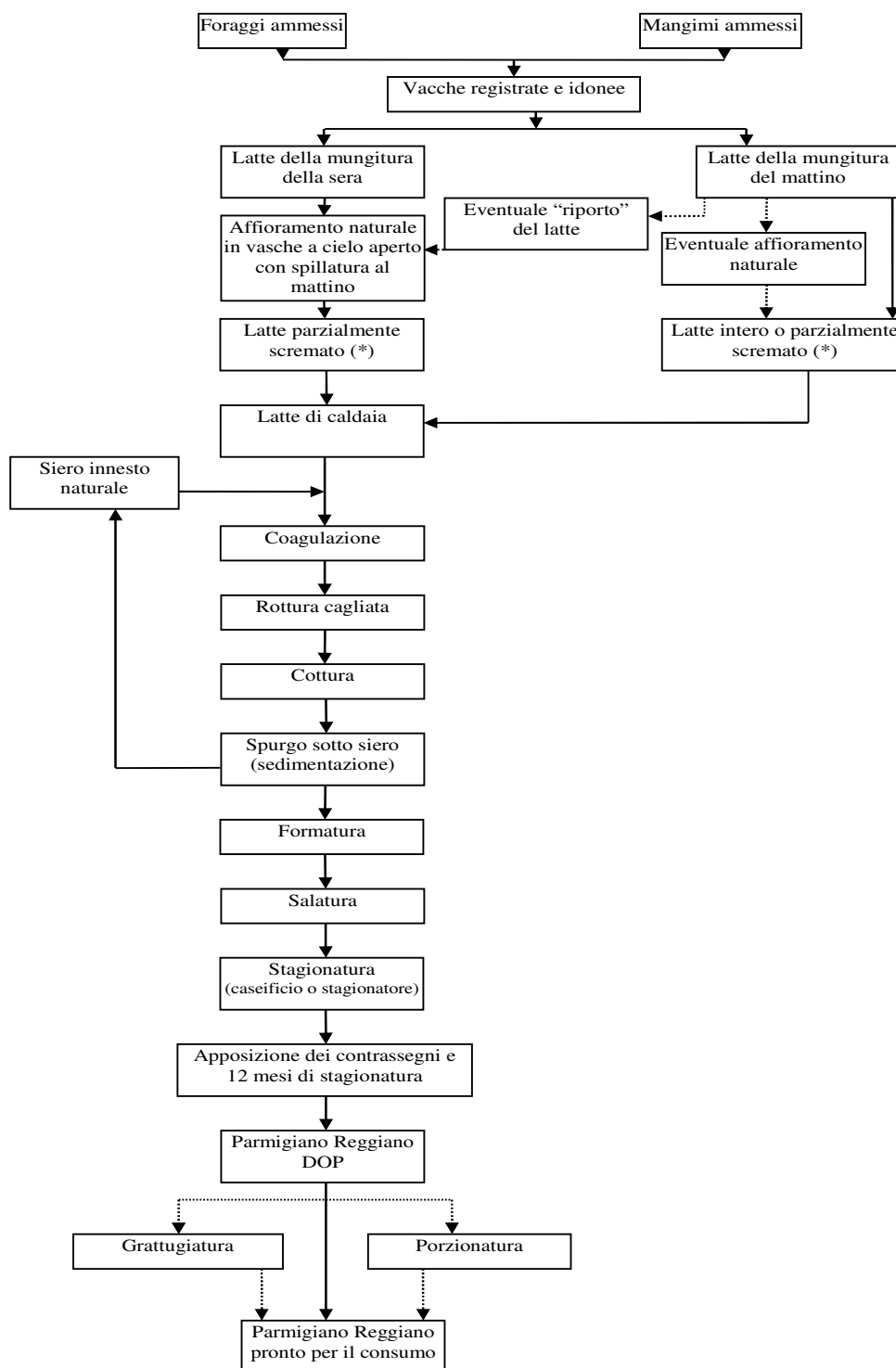
Lo “Schema di controllo” è strutturato in forma di matrice, con le seguenti righe e colonne di ingresso:

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												
Caseificio												
Magazzino di stagionatura												
Laboratorio di grattugia												
Porzionatore												

Per la consultazione dello Schema di controllo è opportuno avere presente che:

- esistono 5 righe “base”, ciascuna dedicata ad una singola tipologia di soggetto (colonna 1) tra quelli attivi nella filiera (e pertanto da assoggettarsi a controlli DOP);
- la 2^a, 3^a e 4^a colonna ricordano i requisiti che devono venire soddisfatti in ciascuno dei passaggi produttivi; per facilità di lettura, nella colonna “*Requisito descrizione*” viene riportato il testo abbreviato del requisito in causa e un codice che lo identifica. La chiave di lettura per l’interpretazione dei codici e delle brevi locuzioni che li accompagnano viene fornita con il testo del Disciplinare allegato integralmente al presente Piano di controllo (Allegato 1);
- la 5^a colonna “*Autocontrollo operatore*” informa in merito alle attività che i soggetti controllati devono porre in essere per testimoniare la propria conformità;
- la 6^a colonna “*Attività di controllo OdC*” indica le operazioni effettuate da OCQ PR per le operazioni di controllo; a questo riguardo si specifica che è previsto che l’evidenza della conformità raccolta dagli ispettori di OCQ PR sia fornita dai controllati, a seconda del caso:
 - attraverso la corretta conduzione delle operazioni in occasione delle verifiche di OCQ PR e/o
 - attraverso la messa a disposizione di OCQ PR di documenti di registrazione che dovranno essere stati compilati e/o
 - attraverso l’ottenimento di un prodotto conforme;
- la 7^a colonna “*Tipo di controllo*” presenta le tipologie dei controlli: – I: ispettivo – D: documentale – A: analitico (il tipo di controllo A può essere effettuato tramite analisi di laboratorio o tramite strumenti di misura quali ad es. la sonda termometrica);
- l’8^a colonna è relativa agli obblighi di controllo minimo da parte di OCQ PR;
- la 9^a colonna “*Non Conformità*” prevede le motivazioni in base alle quali viene riscontrata una irregolarità a carico degli operatori;
- la 10^a colonna “*Gravità della Non Conformità*” prevede che le irregolarità degli operatori siano distinte in “Non Conformità lievi” (NCL) e “Non Conformità gravi” (NCG);
- l’11^a colonna “*Trattamento della Non Conformità*” prevede azioni a carico del soggetto controllato in causa, al fine di ripristinare una situazione di conformità.
- la 12^a colonna (“*Azione effettuata dall’OdC*”) prevede le azioni a carico di OCQ PR per la valutazione di azioni correttive poste in atto dal soggetto controllato e/o per la verifica di un eventuale trattamento di prodotto.

1.6. Schema del processo produttivo



(*) titolo del grasso variabile: la dicitura "latte parzialmente scremato" non vuole evidentemente definire un latte con un titolo in grasso < 1,8. Con questo termine si deve più genericamente intendere un latte da cui è stata rimossa, per affioramento naturale, una parte della sostanza grassa (scrematura o decrematura) senza che, nel Disciplinare, ne sia definito il titolo.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 13 di 53

2. GUIDA AI CONTROLLI

Qualunque operatore che rientri tra le tipologie attive nella filiera di produzione, trasformazione ed elaborazione del Parmigiano Reggiano DOP è tenuto ad osservare i requisiti definiti, dandone prova nelle modalità stabilite dal Piano di controllo.

Affinché OCQ PR possa pianificare e dare corso alle verifiche del caso, ogni operatore è altresì tenuto a notificare la propria attività e le informazioni che lo riguardano; in altri termini ogni operatore che intende inserirsi nella filiera deve assoggettarsi al sistema dei controlli, ovvero richiedere l'accesso attraverso specifica domanda.

Peraltro, anche gli operatori già registrati come soggetti attivi, devono assolvere all'obbligo di comunicare periodiche informazioni nonché eventuali variazioni di parametri che li caratterizzano.

La presente Guida ai controlli, pertanto:

- fornisce informazioni in merito all'accesso al sistema dei controlli e agli aggiornamenti dei data base di OCQ PR;
- riporta i requisiti da osservare;
- riporta, per ciascuna tipologia di operatore, l'elenco dei documenti che devono risultare disponibili in occasione del controllo di OCQ PR per testimoniare un adeguato autocontrollo aziendale;
- introduce le modalità di rilevazione e di gestione delle non conformità lievi e gravi.

2.1. Accesso al sistema di controllo e certificazione di OCQ PR

Tutti i soggetti della filiera disciplinata ubicati nel territorio definito dal Disciplinare che concorrono alla realizzazione della DOP Parmigiano Reggiano devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano di controllo.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione ogni soggetto interessato, non già riconosciuto, deve attuare alcuni passaggi formali, definiti, nel loro insieme, "accesso" al sistema DOP, producendo ad OCQ PR specifica richiesta di adesione (es. domanda di accesso al sistema di certificazione DOP Parmigiano Reggiano per allevamenti, caseifici, ecc.).

La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto previsto.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione, secondo il format predisposto da OCQ PR.

Le domande possono essere trasmesse ad OCQ PR:

- direttamente dal soggetto richiedente;
- dal Consorzio di Tutela incaricato.

Con l'atto della presentazione ad OCQ PR della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione ciascun soggetto:

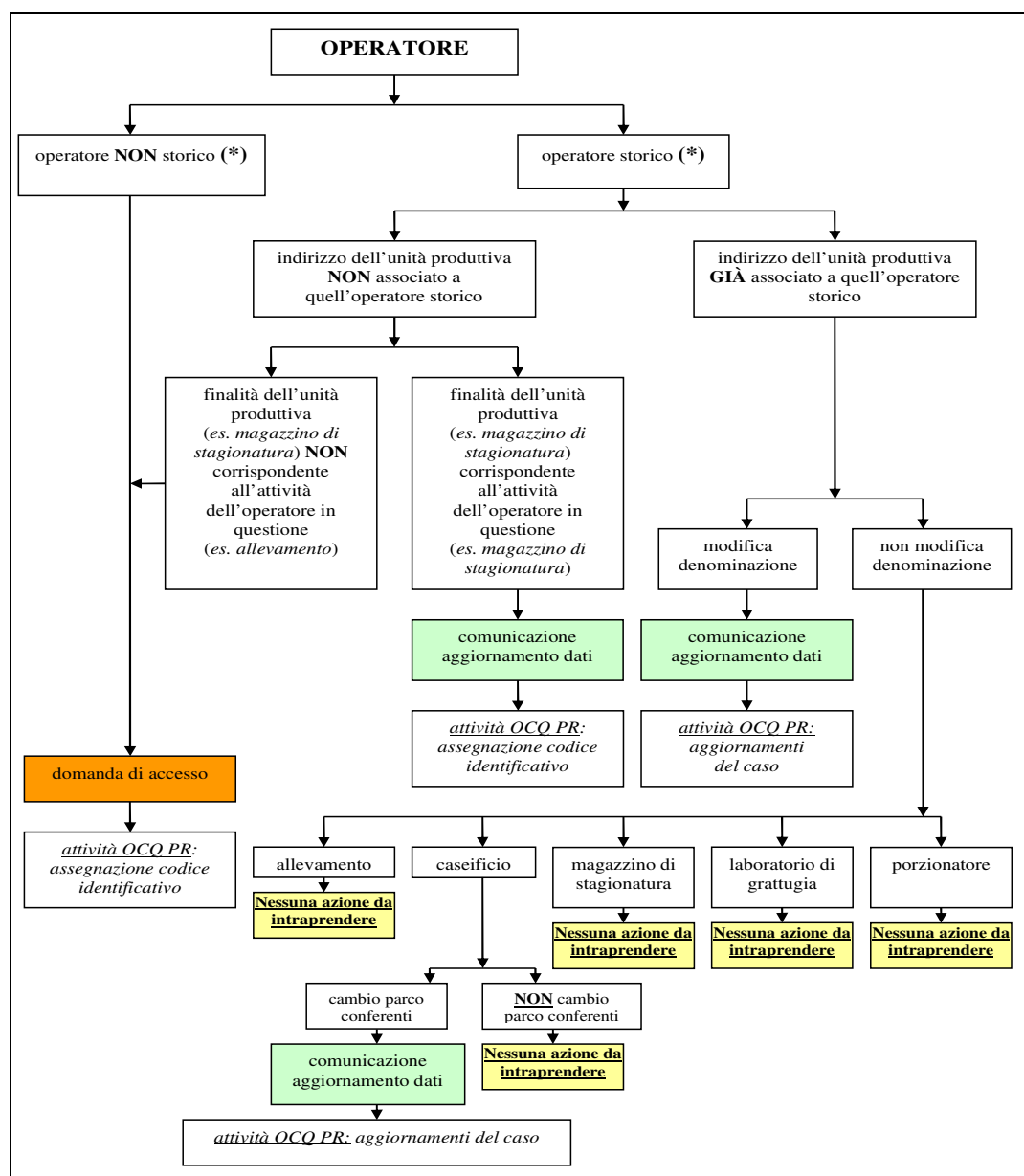
- accetta integralmente i contenuti del Piano di controllo (Guida ai controlli, Schema di Controllo e Tariffario di riferimento) ed assume la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP;
- si impegna a collaborare con l'OdC facilitando l'attività di controllo svolta dal personale ispettivo in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema DOP.

Per quanto riguarda i costi relativi agli accessi al sistema, così come per i costi relativi al successivo mantenimento del certificato di conformità si fa riferimento al relativo tariffario depositato in sede

MIPAAF (considerato parte integrante del Piano di Controllo). In particolare si precisa che il Consorzio di Tutela agisce quale mandatario collettivo senza rappresentanza per conto dei propri consorziati e per tutti i produttori della DOP che ne facciano richiesta, e pertanto CFPR e OCQ PR hanno stipulato un apposito contratto riguardante la fornitura del servizio di controllo che sarà fatturata direttamente da OCQ PR a CFPR, mediante fatture in acconto e, al termine dell'esercizio, con fattura a saldo. Il CFPR, provvede quindi, nei confronti dei caseifici committenti, alla fatturazione ed alla riscossione delle somme dovute da ciascuno di essi in ragione del numero delle forme prodotte annualmente, dettagliando chiaramente in fattura tale voce di spesa.

Resta inteso che per tutti i soggetti che non aderiscono al CFPR (es. Laboratori di grattugia, Porzionatori, ecc.), OCQ PR provvede ad emissione diretta delle fatturazioni a meno che il produttore non intenda avvalersi del Consorzio in qualità di mandatario.

Per gli obblighi relativi alla presentazione della domanda di accesso ovvero all'aggiornamento della stessa si rimanda all'albero delle decisioni di seguito riportato.



(*) per operatore storico e NON storico "in continuità produttiva" si veda al paragrafo 2.1.1.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 15 di 53

Per la comprensione dell'albero si specifica che:

- per **“operatore storico”** si intende l'operatore già presente nei “data base” di OCQ PR, eventualmente con altro nome, purché:
 - a. ditta individuale: la stessa persona fisica e/o partecipazioni/cessioni/eredità in ambito familiare;
 - b. società di capitali: gli stessi proprietari del pacchetto di maggioranza, anche in caso di mutamento della natura giuridica (es. da SRL a SPA). In caso di società di capitali o quotate in borsa il mantenimento della storicità è garantito dalla continuità della medesima partita IVA, ragione sociale e continuità produttiva nel medesimo sito già certificato.
 - c. società cooperativa: la stessa maggioranza dei soci conferenti, anche in caso di passaggio da Soc. Coop. a Piccola Soc. Coop. o altre forme cooperative.

nota: per i casi b) e c) la “stessa maggioranza” ricomprende i casi di “cessioni/eredità in ambito familiare” previste al punto a).

In caso di passaggi ditta individuale/società di capitali/società cooperativa si assume la perdita del requisito di “operatore storico”.

- per **“operatore non storico”** si intende l'operatore la cui condizione non risulta definita ai punti precedenti.
- per **“unità produttiva”** si intende il sito in cui si realizza la produzione propria di uno specifico soggetto della filiera e la cui identità è data dall'indirizzo che gli è proprio.
- per **“indirizzo non associato a quell'operatore storico”** si intende l'indirizzo di un'unità produttiva non presente nei “data base” di OCQ PR o l'indirizzo di un'unità produttiva già presente nei “data base” di OCQ PR, ma associato ad altro operatore.

Ai soggetti tenuti a presentare la domanda di accesso OCQ PR fornisce i seguenti documenti:

Allevamento:

- Domanda di accesso al sistema di certificazione DOP Parmigiano Reggiano per l'allevamento (*con funzione contrattuale*) *
- Piano di Controllo vigente (disponibile sul sito web del MIPAAF e di OCQ PR)

Caseificio:

- Domanda di accesso al sistema di certificazione DOP Parmigiano Reggiano per il caseificio *
- Contratto tra OCQ PR e caseificio *
- Piano di Controllo vigente (disponibile sul sito web del MIPAAF e di OCQ PR)

Magazzino di stagionatura:

- Domanda di accesso al sistema di certificazione DOP Parmigiano Reggiano per il magazzino di stagionatura *
- Contratto tra OCQ PR e magazzino di stagionatura *
- Piano di Controllo vigente (disponibile sul sito web del MIPAAF e di OCQ PR)

Laboratorio di grattugia:

- Domanda di accesso al sistema di certificazione DOP Parmigiano Reggiano per il laboratorio di grattugia *
- Contratto tra OCQ PR e laboratorio di grattugia *
- Piano di Controllo vigente (disponibile sul sito web del MIPAAF e di OCQ PR)

Porzionatore:

- Domanda di accesso al sistema di certificazione DOP Parmigiano Reggiano per il porzionatore *
- Contratto tra OCQ PR e porzionatore *
- Piano di Controllo vigente (disponibile sul sito web del MIPAAF e di OCQ PR)

(*) i documenti contrassegnati da asterisco devono essere debitamente compilati e trasmessi a OCQ PR da parte dei soggetti interessati prima dell'inizio dell'attività. Si intende che il Piano di controllo è fornito ai richiedenti quale parte integrante delle regole facenti riferimento alla sottoscrizione di responsabilità.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 16 di 53

2.1.1. Riconoscimento degli operatori e mantenimento nel sistema di controllo e certificazione

Il processo di approvazione al conferimento/produzione/stagionatura/condizionamento ha inizio con l'accettazione, previo esame da parte di OCQ PR, dei documenti di accesso. Qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata o si ritenga necessaria l'acquisizione di ulteriori informazioni viene fornita comunicazione al richiedente per le integrazioni del caso.

La valutazione positiva della domanda è testimoniata dalla data dell'esame e dalla firma del responsabile apposta sulla stessa. A partire da tale data, pertanto, il soggetto in accesso viene formalmente iscritto nel relativo "data base accessi" di OCQ PR. Eventuali inadeguatezze riscontrate in fase di verifica ispettiva portano alla sospensione della procedura di riconoscimento.

Per eventuale prodotto esitato quale non conforme l'OdC dovrà dare comunicazione al MIPAAF per i provvedimenti del caso.

Si specifica che, in ogni caso, l'eventuale prodotto in corso di lavorazione non potrà comunque essere commercializzato se non a seguito di positivo riscontro di verifica ispettiva iniziale e relativa delibera.

Nel rispetto dei tempi stabiliti dalla relativa procedura (30 giorni lavorativi) OCQ PR dispone la verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento. Tale lasso di tempo è da intendersi pertanto quale termine di validità della domanda stessa.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento viene valutata la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda di accesso e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle specifiche attività del richiedente.

Oggetto della valutazione iniziale saranno:

- per gli allevamenti: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, l'adeguatezza delle strutture e degli impianti di produzione, il rispetto dei principi disciplinati;
- per i caseifici: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, la disponibilità di attrezzature ed impianti adeguati al ricevimento, stoccaggio e lavorazione del latte idoneo alla DOP, l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto, il rispetto dei principi disciplinati;
- per gli stagionatori: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, la disponibilità e l'adeguatezza degli impianti e attrezzature per la stagionatura, l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e rintracciabilità del prodotto, il rispetto dei principi disciplinati;
- per i laboratori di grattugia: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, la disponibilità e l'adeguatezza degli impianti e attrezzature per la grattugiatura, l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e rintracciabilità del prodotto, il rispetto dei principi disciplinati;
- per i porzionatori: la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, la disponibilità e l'adeguatezza degli impianti e attrezzature per la porzionatura, l'adeguatezza dei sistemi predisposti per l'identificazione e rintracciabilità del prodotto, il rispetto dei principi disciplinati.

Effettuata poi la prima verifica ispettiva con esito positivo e a seguito di delibera da parte del Comitato di Delibera (FdD), per l'azienda interessata OCQ PR:

1. completa la posizione dell'azienda nel proprio data base informatico;
2. attribuisce il codice di identificazione all'azienda in questione;
3. rende noto all'azienda in oggetto il completamento dell'iter di accesso ed il suo inserimento nel sistema DOP mediante l'emissione di un documento certificativo detto "*atto di riconoscimento*" per allevamenti e magazzini di stagionatura o "*certificato di conformità*" per caseifici, laboratori di grattugia e porzionatori.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 17 di 53

Gli atti di riconoscimento conterranno le seguenti informazioni:

1. il numero identificativo dell'atto di riconoscimento (es. n° protocollo di invio)
2. la data di esame della documentazione di accesso per l'iscrizione al sistema DOP
3. l'obbligo al rispetto dei requisiti stabiliti
4. l'obbligo di accettazione delle attività di sorveglianza
5. le condizioni di validità
6. l'esibibilità in pubblico

I certificati di conformità conterranno le seguenti informazioni:

1. il numero di certificato
2. la ragione sociale dell'operatore (caseificio/laboratorio di grattugia/porzionatore)
3. *per il solo operatore "caseificio"*: la matricola consortile associata al formaggio prodotto
4. l'obbligo al rispetto dei requisiti stabiliti
5. l'obbligo di accettazione delle attività di sorveglianza
6. le condizioni di validità
7. l'esibibilità in pubblico
8. l'indicazione che il mantenimento nel sistema di certificazione è basato sulle evidenze di conformità dei processi/prodotti campionati ed esaminati, nonché su informazioni e riscontri acquisiti da OCQ PR nel processo di valutazione. Pertanto, la realizzazione conforme della totalità delle produzioni oggetto della certificazione è da intendersi sempre in carico al produttore (certificazione "sotto licenza")
9. l'indicazione dei riferimenti informativi sullo stato della certificazione

In questa sede si specifica che:

➤ per l'operatore "Caseificio" il processo di valutazione in campo si compone di due fasi:

- a) verifica ispettiva iniziale di riconoscimento, per la valutazione della corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda di accesso e della capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati.
- b) validazione, da parte dei VAL di OCQ PR, del primo lotto di formaggio prodotto ed espertizzato in autocontrollo dal caseificio stesso (utilizzando il servizio reso disponibile dal Consorzio di Tutela) e pronto per l'immissione al commercio. Tale verifica viene effettuata congruentemente alla disponibilità del primo lotto di produzione.

A seguito dell'esito positivo della fase a), previa delibera, il caseificio riceve una *lettera* quale attestazione di inserimento nel sistema DOP.

A seguito dell'esito positivo della fase b) il caseificio riceve, previa delibera, il *certificato di conformità*, quale definitiva legittimazione a produrre ed immettere al consumo Parmigiano Reggiano DOP.

➤ per l'operatore "Laboratorio di grattugia" il processo di valutazione in campo si compone di due fasi:

- a) verifica ispettiva iniziale di riconoscimento, per la valutazione della corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda di accesso e della capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, da eseguirsi in concomitanza con l'effettuazione della prima produzione da parte dell'operatore;
- b) prelievo di prodotto per le necessarie prove di conformità analitiche del primo lotto di formaggio grattugiato prodotto e pronto per l'immissione al commercio, da effettuarsi nel corso della prima verifica ispettiva. Per le produzioni realizzate in presenza degli ispettori di OCQ PR potranno essere effettuate le sole analisi relative ai parametri relazionabili alla tecnologia produttiva utilizzata,

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 18 di 53

ovvero granulometria ed umidità. In tal caso, durante i successivi 12 mesi, OCQ PR effettuerà comunque un ulteriore campionamento per la valutazione di tutti i parametri analitici sottoposti a verifica secondo lo Schema di controllo.

A seguito dell'esito positivo della fase a) di verifica e della fase b) prova di conformità, il laboratorio di grattugia riceve, previa delibera, un *certificato*, quale legittimazione a produrre ed immettere al consumo Parmigiano Reggiano grattugiato DOP.

- per l'operatore "Porzionatore" si specifica che la verifica ispettiva iniziale di riconoscimento dovrà avvenire in concomitanza con l'effettuazione della prima produzione da parte dell'operatore.

L'idoneità ai fini della DOP sarà rilasciata per la fase di processo o le fasi per le quali è stata richiesta e per le quali sia stata dimostrata la conformità al disciplinare.

Il mancato assolvimento, da parte delle aziende interessate, dell'obbligo di presentare i documenti di accesso al sistema di certificazione DOP implica di fatto l'impossibilità di procedere all'inserimento del soggetto richiedente nel sistema. Tale condizione perdurerà fino all'assolvimento dei procedimenti stabiliti per il rilascio delle certificazioni.

Qualora durante lo svolgimento delle proprie attività (es. in corso di verifica ispettiva) l'OdC rilevi che un soggetto che non ha presentato regolare domanda di accesso abbia già iniziato ad operare senza autorizzazione, il prodotto eventualmente coinvolto, a qualsiasi livello di filiera, dovrà essere escluso dal circuito DOP.

Si ricorda che l'utilizzo/trasformazione di materie prime/prodotti coperti dallo schema di certificazione deve avvenire sotto la responsabilità del soggetto utilizzatore, ovvero assicurandosi della conformità dei prodotti utilizzati così come previsto nello schema di controllo (accettazione materia prima). Così, ad esempio, se un allevamento non autorizzato ha già conferito latte ad un caseificio inserito in sistema, verrà emessa una Non Conformità a carico del caseificio stesso per lavorazione di latte prodotto al di fuori del circuito DOP.

Nei casi di accesso al sistema DOP di operatori in "continuità produttiva", ovvero qualora l'elemento che abbia determinato l'avvio dell'iter di accesso derivi da un cambio di titolarità, ma non comporti modifiche importanti ai processi di realizzazione/trasformazione dei prodotti certificati, si procederà così come definito per i casi di ampliamento e scorporo aziendali, il cambio di titolarità dovrà pervenire ad OCQ PR entro 60 giorni dall'avvenuta variazione e non secondo le regole previste per tutti gli altri casi di accesso al sistema.

In tal caso il prodotto coinvolto manterrà la propria "storia certificativa". Il mantenimento e la conformità dei requisiti disciplinati verranno valutati in fase di verifica ispettiva per garantire la tracciabilità del prodotto nella filiera DOP, da condursi entro 30 giorni lavorativi dalla presentazione della comunicazione di variazione di titolarità. Così, ad esempio, sono ascrivibili a tale situazione sia accessi di allevamenti effettuati "a porte chiuse" con cambio di titolarità, medesima struttura produttiva inserita in sistema e medesimi animali, sia accessi di allevamenti effettuati con cambio di titolarità, medesima struttura produttiva inserita in sistema (anche se vuota) e animali provenienti da allevamenti inseriti nella filiera DOP e pertanto riconducibili ad una situazione di conformità. Nel caso in cui in sede di verifica ispettiva per accessi di operatori in "continuità produttiva" gli ispettori accertino situazioni di non rispondenza al disciplinare di produzione, all'azienda saranno attribuite non conformità (gravi o lievi) in base allo Schema di controllo di riferimento ed il prodotto coinvolto, in caso di non conformità gravi, sarà escluso dal circuito DOP.

Si specifica che nel caso di Laboratori di grattugia in accesso in "continuità produttiva" la campionatura di prodotto per le relative prove analitiche dovrà essere eseguita entro 15 giorni

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 19 di 53

lavorativi dalla presentazione della comunicazione di variazione di titolarità, senza compromettere la continuità delle attività aziendali, comprensive delle immissioni al consumo. Peraltro, qualora detta validazione non si risolva con esito positivo, l'azienda sarà ritenuta responsabile delle produzioni fin lì realizzate e della loro immissione al consumo nel rispetto dei requisiti previsti dal Piano di controllo e OCQ PR provvederà a notificare le relative non conformità che, qualora lo richiedano, implicheranno il ritiro dal commercio del lotto di prodotto coinvolto.

Nel caso in cui la non conformità riguardi parametri analitici, presso l'azienda verranno effettuati (entro i successivi 30 giorni lavorativi) n° 3 prelievi supplementari (i cui costi saranno da intendersi a carico dello stesso controllato) per la verifica del ripristino della conformità.

I soggetti, già inseriti nel sistema, tenuti alla comunicazione dell'**aggiornamento dati**, devono fornire a OCQ PR, in forma scritta, le informazioni necessarie all'aggiornamento dei data base.

In funzione dell'esito del riesame delle comunicazioni pervenute, OCQ PR decide quale procedimento sia da adottare ai fini del mantenimento nel sistema dei controlli.

Nei casi di variazione della titolarità e/o dell'ubicazione aziendale (es. trasferimenti, ampliamenti, cambi di ragione sociale, ecc.) si procede anche alla riformulazione del contratto ed alla riemissione del Certificato di conformità/atto di riconoscimento (v. § 2.1.3.), tenendo presente che si potrà procedere direttamente da ufficio (cambi di ragione sociale, successioni in ambito familiare, variazioni di toponomastica) oppure con l'effettuazione di una verifica ispettiva dedicata (trasferimenti, ampliamenti, scorpori) da condursi entro 30 giorni lavorativi dalla presentazione della comunicazione di "**aggiornamento dati**" che, in questi casi, dovrà pervenire ad OCQ PR entro 60 giorni dall'avvenuta variazione, parimenti ai casi di "**accesso in continuità produttiva**".

In modo del tutto analogo nei casi di ampliamento aziendale e scorporo di laboratori di grattugia il procedimento di valutazione e rilascio delle attestazioni di certificazione dovrà seguire la prassi già indicata per i casi di "**continuità produttiva**" e pertanto la campionatura di prodotto per le relative prove analitiche dovrà essere eseguita entro 15 giorni lavorativi dalla presentazione della comunicazione di variazione di titolarità, senza compromettere la continuità delle attività aziendali, comprensive delle immissioni al consumo.

Si ricorda che nei casi di ampliamento aziendale, scorporo e accesso in "**continuità produttiva**" di caseifici il procedimento di valutazione e di rilascio delle attestazioni di certificazione, che consentiranno l'immissione al consumo del prodotto finito, passa comunque attraverso la validazione della prima produzione verificabile.

Qualora un caseificio decida di stagionare nel proprio magazzino anche matricole differenti da quella di propria produzione, lo stesso dovrà comunicare la variazione sostanziale entro 60 giorni ed OCQ PR provvederà ad eseguire, entro 30 giorni lavorativi, opportuna verifica ispettiva e a perfezionarne l'iscrizione nel relativo data base, anche mediante emissione di opportuno *atto di riconoscimento*.

In tutti i casi gli operatori sono tenuti a garantire ad OCQ PR l'accesso ai siti di produzione, alle sedi amministrative, alle aree, alle apparecchiature, al personale ed alle eventuali attività in subappalto aventi effetto sulla conformità dei prodotti oggetto di certificazione.

Parimenti OCQ PR potrà utilizzare sistemi di controllo o acquisizione dati da remoto, ai fini di efficientare il sistema delle verifiche ispettive, in casi di attività di screening per la valutazione della conformità al disciplinare di produzione o per la raccolta di evidenze in caso di percezione di fattori di rischio a carico di determinati operatori.

Gli Ispettori di OCQ PR, qualora ritenuto necessario, potranno acquisire anche su supporto fotografico evidenze del controllo e eventuali allegati a corredo della verifica ispettiva.

Il diniego ad ottemperare le richieste di OCQ PR costituisce ostacolo alle attività di verifica e sarà segnalato al MIPAAF per l'applicazione di quanto previsto dalla normativa (D.L. 297/2004).

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 20 di 53

Si ricorda che OCQ PR può mettere a disposizione dei propri clienti interfacce dedicate alla raccolta e consultazione di dati aziendali, anche solo per parti della filiera certificata. Tali strumenti offrono la possibilità di efficientare il caricamento di dati e informazioni utili per l'autocontrollo aziendale nonché per le successive verifiche ai fini della certificazione DOP (es. dati produttivi, dati di rintracciabilità di prodotti e/o di attività, schede o orari di lavorazione, ecc.). In detti casi, il caricamento delle informazioni richieste è condizione essenziale per mantenere uniformità di giudizio e trattamento di tutti i soggetti coinvolti dalle specifiche attività di controllo. Qualora previsto dalle interfacce dedicate, le aziende devono trasmettere i dati nei formati richiesti.

Qualora gli strumenti utilizzati (es. portale informativo web, sistemi di rilevazione da remoto, ecc.) assolvano anche alla funzione di supporto alle attività di verifica ispettiva e risultino pertanto essenziali per mantenere efficienti le attività di controllo (es. Piano di presidio rischi per grattugiato e porzionato, ecc.), gli operatori dovranno rendere la dovuta disponibilità di mezzi ad OCQ PR, nel rispetto della sicurezza dei dati e delle strumentazioni aziendali, senza pertanto creare ostacolo allo svolgimento delle attività ispettive.

2.1.2. Validità del riconoscimento

La validità delle certificazioni emesse è correlata alla validità dell'autorizzazione ministeriale rilasciata ad OCQ PR ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità. Si ricorda che il MIPAAF ha la competenza esclusiva e discrezionale a sospendere o revocare la certificazione.

Per valutare il costante rispetto dei requisiti disciplinati, OCQ PR effettua l'attività di sorveglianza secondo le frequenze e le modalità stabilite nel Piano di Controllo. Pertanto, qualora gli esiti derivanti dall'attività di sorveglianza (ispettiva, analitica, documentale), o da qualsiasi altra informazione relativa pertinente, ed il loro successivo riesame non permettano il mantenimento della certificazione, ne verrà disposta opportuna comunicazione al MIPAAF.

Eventuali sanzioni a carico dei soggetti che hanno commesso Non Conformità gravi saranno emesse dal MIPAAF secondo le disposizioni di legge in vigore.

2.1.3. Variazioni alle situazioni del riconoscimento. Operatività nel caso di modifiche alle condizioni iniziali

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, etc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a OCQ PR, possibilmente in via preventiva, le variazioni intervenute (e comunque non oltre 60 giorni dalla loro messa in opera).

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono avere, capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

In funzione dell'esito del riesame delle comunicazioni pervenute, OCQ PR decide quale procedimento sia da adottare ai fini del mantenimento nel sistema dei controlli.

OCQ PR valuterà in merito alle modifiche intervenute riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate, in accordo a quanto definito dallo Schema di controllo di riferimento.

Nei casi di variazione della titolarità e/o dell'ubicazione aziendale (es. trasferimenti, ampliamenti, cambi di ragione sociale, accesso in "*continuità produttiva*", ecc.) si procede anche alla riformulazione del contratto ed alla riemissione del Certificato di conformità/atto di riconoscimento.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 21 di 53

Le modifiche approvate, per le quali il riesame di OCQ PR non abbia disposto una verifica ispettiva dedicata, saranno comunque oggetto di valutazione nel corso delle verifiche ispettive ordinarie effettuate durante la normale attività di controllo.

Nel caso di variazioni al Disciplinare di produzione e/o del relativo Piano di controllo, i soggetti già inseriti e riconosciuti nel sistema DOP saranno opportunamente informati in merito e sarà pertanto loro facoltà aderirvi o recedere; sarà inoltre predisposto, se necessario, l'aggiornamento dei contratti in essere per il mantenimento dei soggetti nel sistema di controllo.

2.2. Requisiti di produzione, trasformazione ed elaborazione

Il *corpus* regolamentativo del formaggio Parmigiano Reggiano - da cui è stata effettuata la estrapolazione dei singoli requisiti per la redazione del Piano di controllo è il **Disciplinare di produzione** (Allegato 1 al Piano stesso), a sua volta suddiviso in:

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

“Altri requisiti” (AR) cogenti tenuti in considerazione sono:

- 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)

2.3. Documenti a testimonianza dell'autocontrollo aziendale

OCQ PR verifica il soddisfacimento dei requisiti stabiliti da parte delle aziende a mezzo di riscontri diretti, analitici, e documentali.

I riscontri diretti consentono di constatare *de visu*, presenziando di persona alle fasi produttive, se vengono rispettati i passaggi e i parametri previsti.

I riscontri analitici permettono di verificare la conformità dei prodotti agli standard definiti.

I riscontri documentali recano evidenze di quanto fatto e/o dei risultati ottenuti rispetto a fatti accaduti in assenza degli ispettori di OCQ PR, nonché di stati di cose rilevati da altre Autorità di controllo. Per un'adeguata valutazione del rispetto dei requisiti applicabili si specifica che tali registrazioni devono essere disponibili presso la sede operativa al momento della verifica ispettiva.

I soggetti aderenti al sistema DOP sono altresì tenuti a trasmettere, senza indebiti ritardi (che comunque non possono eccedere i 30 giorni) o riluttanze, nel rispetto dei tempi concordati in fase di verifica, qualsiasi documento OCQ PR ritenga necessario per le valutazioni di propria competenza. Si intende che gli strumenti di misura utilizzati per le verifiche dei requisiti stabiliti dal Disciplinare devono essere mantenuti sotto controllo.

Tutti i documenti necessari alla gestione dell'autocontrollo aziendale devono essere conservati almeno per 5 anni a cura dell'operatore.

Nella parte che segue vengono riportati i documenti/le informazioni documentali che i soggetti della filiera devono compilare/conservare per dare evidenza della propria conformità.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 22 di 53

ALLEVAMENTO		
Tipo di documento aziendale		Riferimento allo Schema di controllo (Colonna 2 e 3)
1	Registrazione sanitaria vigente	Riconoscimento iniziale/mantenimento dei requisiti <i>Adeguatezza strutture, impianti</i>
2	Registrazione sanitaria vacche da latte: registro aziendale di carico e scarico bovini (cartaceo o su supporto informatico) presso gli allevamenti	Allevamento del bestiame <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
3	Schema di razionamento aziendale con indicazione dell'origine dei foraggi (aziendale o di altra provenienza); in caso di acquisto, conservare il documento di trasporto o la fattura con l'indicazione dell'origine del foraggio per la verifica del raggiungimento dell'aliquota minima di foraggio comprensoriale. Documentazione atta a dimostrare la produzione aziendale (es. piani colturali PAC, UMA, contratti di affitto, ecc.)	Allevamento del bestiame <i>Conformità al disciplinare</i>
4	Conservazione del “cartellino” del mangime in uso con la formulazione dello stesso	Allevamento del bestiame <i>Conformità al disciplinare</i>
5	Registrazione flusso latte bovine in quarantena (rintracciabilità quantitativi latte giornalieri e loro destinazione)	Allevamento del bestiame <i>Conformità al disciplinare</i>
6	Libretto del latte del conferente o altro documento equivalente	Latte pronto per il conferimento <i>Identificazione e rintracciabilità Conformità al disciplinare (conferimento bigiornaliero del latte)</i>
7	Schema orari di mungitura (<i>tale documento può essere conservato al caseificio per conto dell'allevamento</i>)	Latte pronto per il conferimento <i>Conformità al disciplinare (tempo di mungitura contenuto entro le 7 ore, comprensivo dei tempi di trasporto)</i>
8	Registrazione temperature in caso di raffreddamento del latte, almeno una volta ogni 15 giorni e tenuta sotto controllo dello strumento di misura (<i>tali documenti possono essere conservati al caseificio per conto dell'allevamento</i>)	Latte pronto per il conferimento <i>Conformità al disciplinare (eventuale raffreddamento del latte a temperatura non inferiore a 18°C)</i>

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 23 di 53

CASEIFICIO		
Tipo di documento aziendale		Riferimento allo Schema di controllo (Colonna 2 e 3)
1	Registrazione sanitaria vigente	Riconoscimento iniziale/mantenimento dei requisiti <i>Adeguatezza strutture, impianti</i>
2	Registrazione bigiornaliera della quantità latte sul libretto di ogni conferente o su altro documento equivalente	Accettazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
3	Schema di raccolta latte del caseificio con piano di conferimento e registrazione orari conferimenti latte	Accettazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
4	Identificazione di eventuali trasportatori latte in subappalto (fatta esclusione per eventuale casaro appaltatore o soci della latteria)	Accettazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
5	<p>Registrazione giornaliera puntuale sul registro CFPR di eventuale latte - conforme alla DOP - non destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano (tutto il latte che entra in caseificio deve essere conforme al Disciplinare di produzione della DOP Parmigiano Reggiano).</p> <p>Qualora il caseificio intenda procedere a <u>lavorazioni di formaggi similari</u>, dovrà darne comunicazione preventiva ad OCQ PR. Inoltre per dette lavorazioni, oltre alla registrazione dei quantitativi latte sul registro CFPR di cui sopra, il caseificio dovrà provvedere:</p> <ul style="list-style-type: none"> - alla tracciabilità dei flussi di latte e delle caldaie utilizzate; - alla tracciabilità del formaggio ottenuto (n. forme, peso medio forme fuori sale). <p>Il caseificio dovrà inoltre consentire ad OCQ PR di effettuare verifiche tese ad accertare la corrispondenza di quantitativi e rese dichiarati, tanto per le produzioni DOP che per quelle di similari.</p> <p>Per garantire la qualità del prodotto DOP, la tracciabilità e il controllo, le lavorazioni di prodotti similari, se eseguite nei locali del caseificio, devono essere realizzate in coda a quelle di Parmigiano Reggiano qualora sia necessario il riutilizzo delle caldaie per una seconda cottura e comunque <u>tutte</u> le lavorazioni devono terminare entro la mattinata.</p>	Accettazione materia prima <i>Conformità disciplinare</i>
6	Schema della suddivisione del latte nelle diverse caldaie (piano lotti caldaia) con indicazione delle caldaie riutilizzate per seconda cottura	Trasformazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i> <i>Conformità disciplinare (riutilizzo massimo 15% delle caldaie)</i>
7	<p>Se si effettua riporto del latte:</p> <ul style="list-style-type: none"> • registrazione giornaliera della quantità; • registrazione della temperatura almeno una volta ogni 15 giorni, se raffreddato e tenuta sotto controllo dello strumento di misura 	Trasformazione materia prima <i>Conformità disciplinare</i> <i>(il latte del mattino eventualmente destinato alla caseificazione del giorno successivo non può superare il 15% e, se raffreddato, non può essere conservato a temperatura < 10°C)</i>
8	Scheda tecnica caglio consegnata dalla ditta fornitrice	Trasformazione materia prima <i>Conformità disciplinare</i> <i>(uso esclusivo di caglio di vitello)</i>
9	Scheda tecnica sale consegnata dalla ditta fornitrice	Trasformazione materia prima <i>uso di sale senza aggiunta altre sostanze</i>

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 24 di 53

CASEIFICIO (continua)		
Tipo di documento aziendale		Riferimento allo Schema di controllo (Colonna 2 e 3)
10	Registrazione rapporto grasso/caseina (G/C) in caldaia rappresentativo del/i lotto/i di produzione realizzato/i (almeno 12 analisi/anno, con frequenza mensile) <i>in modo da consentire il calcolo della media ponderata di giornata.</i>	Trasformazione materia prima <i>a) Conformità disciplinare</i> <i>(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%)</i> <i>Fattore di rischio:</i> <i>per valori analitici in autocontrollo superiori a 1,1+12% si procede con prelievo/i analitico/i dedicato/i, da attuarsi a sorpresa.</i> <i>b) Conformità disciplinare</i> <i>(nel formaggio il grasso sulla sostanza secca non può essere inferiore al 32%)</i> <i>Fattore di rischio:</i> <i>per valori del rapporto G/C inferiori a 0,65 si procede direttamente al riscontro analitico sul formaggio per il parametro grasso s.s..</i>
11	<u>Se esecutore di fase di processo di stagionatura anche per altro caseificio:</u> Registrazione identità e quantità di 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, indicando tipo prodotto, quantità, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese per garantire la completa tracciabilità dell'età del formaggio	Trasformazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
12	Registrazione della temperatura del magazzino in caso di raffreddamento estivo, almeno una volta ogni 15 giorni e tenuta sotto controllo dello strumento di misura	Trasformazione materia prima <i>Conformità disciplinare</i> <i>(in caso di raffreddamento, in estate la temperatura del magazzino non può essere inferiore a 16°C)</i>
13	Registrazione quotidiana del formaggio prodotto sul registro CFPR indicando n° forme prodotte e placche di caseina	Marchiatura d'origine sul formaggio fresco non finito <i>Conformità del lotto</i>
14	Registrazione mensile sul registro CFPR del peso medio forme fuori sale per ciascun mese di produzione	Marchiatura d'origine sul formaggio fresco non finito <i>Bilancio di materia e controllo rese</i>
15	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 del formaggio. 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"	Prodotto finito <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
16	<i>Interventi di espertizzazione, di rigatura/identificazione di II categoria, di bollatura e di sbiancatura/annullamento marchi (a cura di CFPR)</i>	Prodotto finito <i>Conformità disciplinare</i>
17	<i>Verbale di marchiatura (a cura del CFPR a definitiva chiusura delle operazioni relative ai rapporti di intervento di cui sopra)</i>	Prodotto finito <i>Conformità disciplinare</i>
18	Registrazione il prodotto commercializzato, indicando nella documentazione di alienazione matricola, mese ed anno di produzione e relativa quantità	Marchiatura finale/Prodotto finito <i>Conformità del lotto</i>

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 25 di 53

STAGIONATORE*		
Tipo di documento aziendale		Riferimento allo Schema di controllo (Colonna 2 e 3)
1	Registrazione sanitaria vigente	Riconoscimento iniziale/mantenimento dei requisiti <i>Adeguatezza strutture, impianti</i>
2	Registrazione identità e quantità di 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, indicando tipo prodotto, quantità, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese per garantire la completa tracciabilità dell'età del formaggio	Accettazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
3	Registrazione della temperatura del magazzino in caso di raffreddamento estivo, almeno una volta ogni 15 giorni e tenuta sotto controllo dello strumento di misura	Trasformazione materia prima <i>Conformità disciplinare (in estate la temperatura del magazzino non può essere inferiore a 16°C)</i>
4	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 di età, indicando tipo prodotto, quantità, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese per garantire la completa tracciabilità dell'età del formaggio. Se non già effettuato dal caseificio, 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"	Prodotto finito <i>Identificazione e rintracciabilità</i>

(*) gli obblighi sono estesi sia allo stagionatore in conto terzi sia allo stagionatore proprietario.

LABORATORIO DI GRATTUGIA		
Tipo di documento aziendale		Riferimento allo Schema di controllo (Colonna 2 e 3)
1	Registrazione sanitaria vigente	Riconoscimento iniziale/mantenimento dei requisiti <i>Adeguatezza strutture, impianti</i>
2	Registrazione preventiva degli approvvigionamenti indicando i lotti di ingresso, specificando: <ul style="list-style-type: none"> per le forme: quantità (n° di forme e peso), matricola/mese/anno di produzione (e relativa suddivisione) per i semilavorati: lotto/data di produzione, quantità (peso), matricola/mese/anno di produzione (e relativa suddivisione) 	Accettazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
3	Registrazione identificazione dei semilavorati indicando quantità, lotto di origine e tracciabilità per matricola/mese/anno di produzione	Trasformazione di prodotto <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
4	Registrazione identificazione mediante numero o codice di lotto che permetta di ricollegarsi alla registrazione ed identificazione del semilavorato nonché relative quantità prodotte (ivi compresi eventuali "residui di lavorazione di grattugiato")	Prodotto finito <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
5	Registrazioni che testimoniano confezionamento immediato dopo la fase di grattugia, aspetto non pulverulento ed omogeneo, corretto rapporto crosta/pasta	Prodotto finito <i>Conformità al disciplinare</i>
6	Registrazione del prodotto commercializzato, indicando nella documentazione di alienazione, quantità, lotto e destinatario	Prodotto finito <i>Conformità del lotto</i>
7	Convenzione con CFPR per contrassegni	Designazione e presentazione <i>Conformità degli elementi di designazione e presentazione</i>

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 26 di 53

PORZIONATORE		
Tipo di documento aziendale		Riferimento allo Schema di controllo (Colonna 2 e 3)
1	Registrazione sanitaria vigente	Riconoscimento iniziale/mantenimento dei requisiti <i>Adeguatezza strutture, impianti</i>
2	Registrazione preventiva degli approvvigionamenti indicando i lotti di ingresso, specificando: <ul style="list-style-type: none"> • <u>per le forme</u>: tipo di prodotto (Parmigiano Reggiano o Parmigiano Reggiano Mezzano), quantità (n° di forme e peso), matricola/mese/anno di produzione (e relativa suddivisione); • <u>per i semilavorati</u>: lotto/data di produzione, tipo di prodotto (Parmigiano Reggiano o Parmigiano Reggiano Mezzano), quantità (peso), matricola/mese/anno di produzione (e relativa suddivisione). 	Accettazione materia prima <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
3	Registrazione identificazione dei semilavorati indicando quantità, lotto di origine e tracciabilità per matricola/mese/anno di produzione.	Trasformazione di prodotto <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
4	Registrazione identificazione mediante numero o codice di lotto che permetta di ricollegarsi alla registrazione ed identificazione del semilavorato nonché relative quantità prodotte (ivi compresi eventuali “sfridi di lavorazione”). Indicare stagionatura minima in etichetta (es. 24 mesi, oltre 24 mesi, stagionatura minima 24 mesi, ecc.) per porzioni > 15 grammi. In tal caso l’età minima di stagionatura deve sempre essere indicata su ogni singolo pezzo che riporta il contrassegno “ <i>fetta e forma</i> ”.	Prodotto finito <i>Identificazione e rintracciabilità</i>
5	Registrazione del prodotto commercializzato, indicando nella documentazione di alienazione quantità, lotto e destinatario nonché indicazioni utili che permettano di ricollegare il prodotto all’età minima indicata in etichetta ove necessaria.	Prodotto finito <i>Conformità del lotto</i>
6	Indicazione dell’età minima in etichetta secondo quanto disciplinato.	Designazione e presentazione <i>Conformità disciplinare (nell'etichettatura deve figurare l'indicazione dell'età minima del formaggio nelle porzioni superiori ai 15 grammi)</i>
7	Convenzione con CFPR per contrassegni	Designazione e presentazione <i>Conformità degli elementi di designazione e presentazione</i>

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 27 di 53

2.4. Verifiche ispettive per la sorveglianza degli operatori nel circuito DOP

Al termine delle attività di riconoscimento, per il mantenimento della certificazione, i soggetti della filiera della DOP sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità evidenziate nello Schema di controllo.

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti:

- al rispetto dei requisiti e degli adempimenti previsti dal Piano di controllo, in relazione alle diverse attività oggetto di verifica, effettuate dagli operatori ai fini dell'ottenimento della DOP;
- a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità e trasmettere, ove necessario, adeguate registrazioni in riferimento all'attività svolta in autocontrollo ed al rispetto dei requisiti applicabili ai fini della DOP;
- a trasmettere, se richiesto da OCQ PR, registrazioni, documenti ed informazioni necessari per l'attività di programmazione delle verifiche ispettive e delle prove. Qualora, a fronte di incarichi di verifica ispettiva senza preavviso, non risulti possibile assistere alla realizzazione dei prodotti certificati, OCQ PR potrà richiedere al soggetto controllato (garantendo i principi di imparzialità ed indipendenza della richiesta) di comunicare preventivamente la calendarizzazione delle proprie attività al fine di consentire una efficace attività di programmazione delle necessarie operazioni di valutazione, pur mantenendo l'assenza di preavviso.

Nello Schema di controllo sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico degli operatori certificati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità a cura di OCQ PR (in riferimento ai soggetti, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti applicabili) attuati ai fini della valutazione di conformità al disciplinare della DOP Parmigiano Reggiano.

La responsabilità della tenuta sotto controllo dei singoli processi e dei relativi prodotti è pertanto sempre in capo all'operatore che deve assicurare che le proprie prassi operative (definite dall'applicazione dell'autocontrollo nel presente Piano) soddisfino costantemente la conformità dei prodotti in uscita da ogni singola attività, affinché siano considerati elementi in ingresso conformi nel processo successivo.

Nel corso dell'attività ispettiva a riscontro diretto si genera la concomitanza temporale tra le attività ancora soggette ad autocontrollo dell'operatore e non ancora concluse, e quelle di controllo dell'OdC. In tali casi sarà pertanto possibile assistere ad eventuali rilavorazioni/correzioni (trattamento in linea) che dovranno sempre essere opportunamente rilevate dal personale ispettivo, a evidenza dell'avvenuto ripristino in autocontrollo della conformità in fase di lavorazione di prodotto.

Per contro, tutte le irregolarità riscontrate in sede di controllo e riferibili a processi o prodotti per i quali l'autocontrollo dell'operatore debba ormai ritenersi concluso daranno luogo a Non Conformità lievi o gravi, in ragione di quanto stabilito dal presente Piano di Controllo. La rilevazione di dette Non Conformità avviene direttamente in sede di controllo, e/o da ufficio e/o a seguito di successiva verifica ispettiva dedicata.

OCQ PR si impegna a prevedere un adeguato avvicendamento/rotazione del personale ispettivo presso ciascun soggetto della filiera certificata gestendone le modalità secondo quanto previsto e approvato dall'autorità competente.

Il soggetto immesso nel sistema di controllo che pone in essere un comportamento diretto a non consentire le ispezioni e/o a impedire il prelievo di campioni ovvero ad intralciare o ad ostacolare l'attività di verifica dei documenti da parte degli incaricati della struttura di controllo è sottoposto a provvedimenti sanzionatori da parte del MIPAAF secondo le disposizioni di legge in vigore.

Allo stesso MIPAAF verranno fornite comunicazioni tese ad identificare i prodotti che non sono stati resi accessibili ad OCQ PR.

La verifica ispettiva potrà essere effettuata anche in assenza del Legale Rappresentante dell'azienda (o di un suo delegato) purché alla presenza di personale dell'azienda identificato. Il verbale

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 28 di 53

risultante dalle evidenze raccolte nell'esecuzione di detta verifica ispettiva sarà recapitato o trasmesso all'azienda stessa oppure consegnato al personale dell'azienda che ha presenziato accompagnando ed assistendo gli Ispettori di OCQ PR durante la verifica ispettiva, e dovrà intendersi in tal modo notificato ad ogni effetto.

Per quanto attiene alle frequenze del controllo, per ogni soggetto di filiera, lo Schema definisce le percentuali minime annuali da applicare nel ciclo ordinario di verifica in capo all'OdC.

Dall'analisi delle attività di verifica previste dal Piano di controllo sono stati individuati processi produttivi per i quali, su mandato delle parti interessate¹, OCQ PR ha integrato lo schema di certificazione implementando strutturalmente attività di verifica all'interno del Piano di controllo, in aggiunta a quanto già definito dalle frequenze ordinarie, così come nel caso del *Piano di presidio rischi* (PPR) presso i Laboratori di grattugia e Porzionatori (v. paragrafo 2.4.1).

Possono inoltre essere stabiliti *Piani di sorveglianza incrementata* al di là delle frequenze minime di controllo definite, al fine di assicurare, sia l'adeguatezza del sistema di controllo ai cambiamenti che possono aver luogo all'interno della filiera sottoposta a certificazione, sia il presidio di eventuali criticità riscontrate in corso d'anno e/o negli anni precedenti (entrambi fattori di rischio).

Nel dettaglio gli elementi in ingresso per la definizione dei *Piani di sorveglianza incrementata* possono trarre origine da considerazioni condivise dalle parti interessate in merito a:

- requisiti di nuova introduzione derivanti da modifiche del disciplinare di produzione;
- impiego di nuove tecnologie di produzione/trasformazione/confezionamento;
- fattori di rischio riscontrati puntualmente nel corso delle verifiche ispettive;
- fattori di rischio rilevati da elaborazioni in forma aggregata dei dati di comparto;
- requisiti la cui valutazione può risultare più efficace applicando una sorveglianza continuativa nel tempo;
- fattori di rischio sulla filiera evidenziati da altri soggetti preposti ai controlli (ICQRF, NAC, NAS, ASL, CFPR, ecc.);

Da tali elementi di ingresso il processo costitutivo dei *Piani di sorveglianza incrementata* può generare:

- piani di campionamento o verifica, in aggiunta alle frequenze di controllo ordinarie per specifiche categorie di soggetti;
- verifiche ispettive dedicate e pianificate a seguito di fattori di rischio o Non Conformità rilevate;
- sorveglianza continuativa delle attività ritenute a maggior rischio in funzione dell'analisi dei dati di comparto e di una valutazione di efficacia condivise con le parti interessate.

Essendo detta attività stabilita al fine di offrire un elemento aggiuntivo di garanzia a tutta la filiera, gli obiettivi, al fine del loro raggiungimento, sono coerentemente definiti e riesaminati in funzione delle risorse disponibili (umane, economiche, di tempo, ecc.). Pertanto, la numerosità dei controlli ed i criteri adottati per la realizzazione delle verifiche sono, di volta in volta ed in funzione delle necessità individuate, schematicamente riportate e sottoposte al Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità (CSI)² in *Piani di sorveglianza incrementata*, al fine di assicurare l'imparzialità dei criteri adottati. In tal senso il presidio di ogni elemento di criticità individuata nel Piano incrementato dovrà essere completato su tutta la categoria dei soggetti interessati, una volta avviata la relativa attività di controllo. Al termine del periodo di riferimento, la consuntivazione di dette

¹ Come definito nella ISO IEC 17065:2012 “le parti interessate possono comprendere clienti dell'organismo di certificazione, clienti di clienti, fabbricanti, fornitori, utilizzatori, esperti di valutazione della conformità, rappresentanti di associazioni del settore industriale, rappresentanti di organismi governativi in ambito legislativo o di altre entità governative, e rappresentanti di organizzazioni non governative, comprese le organizzazioni di consumatori”.

² Meccanismo di salvaguardia per l'imparzialità costituito, conformemente ai requisiti previsti dalla ISO IEC 17065:2012, “da una rappresentazione equilibrata delle parti significativamente interessate, tale che nessun singolo interesse prevalga”.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 29 di 53

attività, comprensiva delle valutazioni di efficacia effettuate dall'OdC, viene presentata al CSI, per il rilancio, la discussione e l'eventuale modifica dei piani stessi.

I *Piani di sorveglianza incrementata* sono quindi messi a disposizione delle autorità competenti e dell'ente di accreditamento per loro opportuna conoscenza ed aggiornati in corso d'anno qualora se ne ravvisi la necessità.

Matrice per la definizione degli obiettivi delle attività di sorveglianza e di miglioramento

Sorveglianza per il mantenimento della certificazione					Obiettivi del controllo	
<div>↑</div> <div>rischi</div>	Piano di sorveglianza incrementata				Tenuta sotto controllo rischi puntuali per categoria di soggetti ² e verifica adeguatezza PdC (miglioramento continuo)	<div>↑</div> <div>controlli</div>
					Piano di presidio rischi porzionatori e laboratori di grattugia	
	Eventuale verifica supplementare (controllo rinforzato)				Verifica ripristino della conformità	
	Eventuale nuova verifica					
	Verifica ordinaria				Verifica della conformità	
allevamenti	caseifici	magazzini di stagionatura	Porzionatori	laboratori di grattugia		
<div>→</div> <div>crescita lineare di valore correlato al soddisfacimento di requisiti</div>						

- 1) Per **categoria di attività** si intendono quelle azioni per le quali sono identificabili **rischi diffusi** inerenti una realizzazione di attività di genere (es. porzionatura, grattugia, etc.)
- 2) per **categoria di soggetti** si intendono quegli operatori che, all'analisi dei dati di comparto, presentano **rischi puntuali** correlati al loro specifico modo di operare (es. requisiti per la produzione foraggio, effettuazione di doppia cottura, esiti controlli ricevuti, quantità di prodotto realizzato, etc.)

2.4.1. Sorveglianza di Laboratori di grattugia e Porzionatori

In premessa è bene ricordare come tutti gli operatori iscritti al circuito DOP in qualità di Laboratori di grattugia e Porzionatori vengono sottoposti a *verifiche ordinarie di mantenimento* secondo le specifiche riportate nello Schema di controllo di riferimento, nel rispetto di una frequenza minima annua che prevede:

Tabella 1: Frequenze minime annue di controllo ordinario per il mantenimento della certificazione

OPERATORI	Frequenza MINIMA annua di controllo
Laboratori di grattugia	300% (3 volte all'anno)
Caseifici Porzionatori che porzionano esclusivamente il formaggio di propria produzione	35%
Caseifici Porzionatori che porzionano altro formaggio oltre a quello di propria produzione	100%
Porzionatori che eseguono attività su formaggio realizzato da terzi	100%

Inoltre, considerata la criticità delle lavorazioni di grattugiato e di senza crosta (quali ad es. bocconcini, scaglie, julienne, ecc.) o la preparazione di semilavorati con perdita dei marchi

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 30 di 53

identificativi presenti sullo scalzo, le verifiche ispettive ordinarie sopra riportate vengono implementate strutturalmente con il *Piano di presidio rischi* (PPR), in base a quanto descritto nei successivi paragrafi.

Applicando lo stesso approccio sistemico per i prodotti con crosta, sebbene con rischio minore, è altresì possibile definire ulteriori attività di controllo per il presidio delle criticità principalmente inerenti l’etichettatura riportante la stagionatura minima.

Pertanto, in prima analisi, per classificare adeguatamente i rischi connessi sia alle attività di grattugia che di porzionatura, è possibile raggruppare i prodotti finiti o i semilavorati **in due macro-categorie**, come da Tabella sotto riportata:

Tabella 2: Attribuzione di macro-categoria per TIPOLOGIA di lavorazione di grattugiato e porzionato

MACRO-CATEGORIA	TIPOLOGIA di LAVORAZIONE
Produzioni a “rischio di origine”	lavorazioni di grattugiato (GR)
	lavorazioni di porzionato senza crosta (SC)
	preparazioni e/o utilizzo di semilavorati in cui non sono più presenti i marchi di origine (SL)
	perfezionamento dell’etichettatura finale di prodotti in scorta comprensiva di attribuzione nuovo lotto (ET)
Produzioni “con crosta”	lavorazioni di porzionato atte a realizzare pezzature di formaggio ove sia ancora distinguibile la marchiatura di origine a puntini (CC)

2.4.1.1. Lavorazioni a “Rischio di Origine”

Al fine di ottimizzare la frequenza delle verifiche ispettive anche in base all’impatto sul mercato delle quantità di prodotto realizzate, gli operatori inseriti nel sistema di controllo ed interessati alla realizzazione di produzioni a “*rischio di origine*” vengono a loro volta categorizzati, sulla scorta dei volumi produttivi realizzati, secondo la Tabella sotto riportata. La categorizzazione ottenuta viene aggiornata al primo marzo di ogni anno, in base ai quantitativi prodotti l’anno precedente sul totale di comparto della produzione certificata, comunicando all’operatore la classe di appartenenza.

Tabella 3: Classificazione degli operatori per VOLUMI di lavorazioni a “RISCHIO DI ORIGINE”

CLASSE	IMPATTO SUL MERCATO	DESCRIZIONE
A	ALTO	aziende a maggior volume produttivo che concorrono a realizzare fino ad almeno il 75% delle produzioni a “rischio di origine”.
B	MEDIO	aziende a medio volume produttivo che, per somma con quelle identificate nel gruppo (A), concorrono a realizzare fino ad almeno il 90% delle produzioni a “rischio di origine”.
C	BASSO	aziende a minor volume produttivo che, per somma con quelle identificate nei gruppi (A) + (B), concorrono a realizzare fino ad almeno il 99% delle produzioni a “rischio di origine”. In questa categoria vengono comunque inclusi tutti i laboratori di grattugia non già inseriti nei gruppi (A) e (B).

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 31 di 53

Si specifica che:

1. il restante 1% costituito dalle aziende non rientranti nei gruppi (A), (B) o (C) in virtù degli esigui volumi produttivi realizzati è da considerare a bassissimo impatto produttivo sul mercato e su di esso verranno applicate esclusivamente le sorveglianze previste in Tabella 1;
2. se appartenenti alla categoria C, i caseifici che utilizzano per le lavorazioni “a rischio di origine” esclusivamente il formaggio di propria produzione saranno sottoposti alle sole attività di sorveglianza previste in Tabella 1 in quanto, in funzione della filiera corta, considerati a rischio pressoché nullo;
3. per gli operatori indicati ai punti 1 e 2, OCQ PR si riserva comunque di applicare piani di sorveglianza incrementata (v. paragrafo 2.4), qualora emergano puntualmente indicatori di rischio circa la corretta applicazione dei requisiti disciplinati (es. a seguito di risultanze dell'attività di controllo, di segnalazioni o altro). In ogni caso l'applicazione della sorveglianza incrementata dovrà essere condivisa con il Comitato di Salvaguardia per l'imparzialità.

In base alla classe di appartenenza, per ciascun operatore sono applicate le frequenze minime addizionali di controllo come da Tabella sotto riportata.

Tabella 4: FREQUENZE minime di controllo - Piano di presidio rischi su produzioni a “RISCHIO DI ORIGINE”

CLASSE	FREQUENZE MINIME di CONTROLLO (annue)	TIPOLOGIA DI CONTROLLO	ATTIVITA' di OCQ PR
A	50% delle ore lavorate a DOP	I (ispettivo)	SORVEGLIANZA di presidio rischi senza alcun preavviso all'operatore
B	25% delle ore lavorate a DOP		
C	10% delle ore lavorate a DOP		

2.4.1.2. Lavorazioni di porzionato “con crosta”

Anche in questo caso, al fine di ottimizzare la frequenza delle verifiche ispettive in base all'impatto sul mercato delle quantità di prodotto realizzate, gli operatori inseriti nel sistema di controllo ed interessati alla realizzazione di produzioni “con crosta” vengono categorizzati, sulla scorta dei volumi produttivi realizzati nel corso dell'anno precedente, secondo i criteri della Tabella sotto riportata. La categorizzazione ottenuta viene aggiornata al primo marzo di ogni anno, in base ai quantitativi prodotti l'anno precedente rispetto al totale di comparto della produzione certificata, comunicando all'operatore la classe di appartenenza.

Tabella 5: Classificazione degli operatori per VOLUMI di lavorazioni “CON CROSTA”

CLASSE	IMPATTO SUL MERCATO	DESCRIZIONE
A	ALTO	aziende a maggior volume produttivo che concorrono a realizzare fino ad almeno il 65% delle produzioni “con crosta”.
B	MEDIO	aziende a medio volume produttivo che, per somma con quelle identificate nel gruppo (A), concorrono a realizzare fino ad almeno l'80% delle produzioni “con crosta”.
C	BASSO	aziende a minor volume produttivo che, per somma con quelle identificate nei gruppi (A) + (B), concorrono a realizzare fino ad almeno il 90% delle produzioni “con crosta”.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 32 di 53

Si specifica che:

1. il restante 10% costituito dalle aziende non rientranti nei gruppi (A), (B) o (C) in virtù degli esigui volumi produttivi realizzati è da considerare a bassissimo impatto produttivo sul mercato e su di esso verranno applicate esclusivamente le sorveglianze previste in Tabella 1;
2. se appartenenti alla categoria C, i caseifici che utilizzano per le lavorazioni “*con crosta*” esclusivamente il formaggio di propria produzione saranno sottoposti alle sole attività di sorveglianza previste in Tabella 1 in quanto, in funzione della filiera corta, considerati a rischio pressoché nullo;
3. per gli operatori indicati ai punti 1 e 2, OCQ PR si riserva comunque di applicare piani di sorveglianza incrementata (v. paragrafo 2.4), qualora emergano puntualmente indicatori di rischio circa la corretta applicazione dei requisiti disciplinati (es. a seguito di risultanze dell’attività di controllo, di segnalazioni o altro). In ogni caso l’applicazione della sorveglianza incrementata dovrà essere condivisa con il Comitato di Salvaguardia per l’imparzialità.

In base alla classe di appartenenza, per ciascun operatore sono applicate le frequenze minime addizionali di controllo come da Tabella sotto riportata.

Tabella 6: FREQUENZE minime di controllo - Piano di presidio rischi su produzioni “CON CROSTA”

CLASSE	FREQUENZE MINIME di CONTROLLO (annue)	TIPOLOGIA DI CONTROLLO	ATTIVITA' di OCQ PR
A	verifiche campionarie nel 50% dei turni ³ a DOP	I (ispettivo)	SORVEGLIANZA di presidio rischi senza alcun preavviso all’operatore
B	verifiche campionarie nel 25% dei turni a DOP		
C	verifiche campionarie nel 10% dei turni a DOP		

2.4.1.3. Lavorazioni a “rischio di origine” e “con crosta”: flussi documentali da trasmettere e gestione delle relative irregolarità

a) Trasmissione orari di apertura/chiusura e di lavorazione degli stabilimenti

Ai fini di una corretta applicazione dei *piani di presidio rischi* sulle lavorazioni a “*rischio di origine*” e di porzionato “*con crosta*”, per i quali è necessario garantire la realizzazione di verifiche non comunicate mediante la presenza di personale ispettivo sulle linee di produzione, tutti gli operatori coinvolti dai controlli devono preventivamente inviare a OCQ PR, entro le ore 15.00 del giovedì⁴ precedente la settimana lavorativa in programmazione:

- a) gli orari di apertura e chiusura degli stabilimenti;
- b) turni di lavoro, interruzioni e pause;
- c) gli orari previsti per le lavorazioni delle tipologie “*a rischio di origine*” e porzionato “*con crosta*”.

L’azienda è tenuta a comunicare il programma di lavorazione settimanale anche se lo stabilimento risultasse chiuso per motivi di ristrutturazione, periodi di ferie, sanificazione dei locali, ecc.

I programmi saranno inoltrati secondo i format e le modalità stabilite con OCQ PR e dovranno coprire una periodicità settimanale.

³ Per “*turni di lavorazione*” si intendono cicli di 8 ore (o frazioni) delle ore lavorate giornalmente. Se il totale delle ore comunicate giornalmente è inferiore a 10, il turno è considerato unico.

⁴ Tale termine potrà essere modificato su specifica indicazione dell’OdC, ad esempio in occasione di festività di calendario, ecc.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 33 di 53

Nel caso fosse necessario variare i programmi già comunicati (per aggiunta o soppressione di ore rispetto a quelle già inviate), le modifiche dovranno essere trasmesse sempre in modo preventivo rispetto alla messa in atto della variazione stessa.

b) Trasmissione schede di lavorazione

Ogni operatore le cui produzioni afferiscono alla categoria “*rischio di origine*” (grattugiato, porzionato senza crosta e semilavorati) è tenuto ad inviare, entro 72 ore dalla fine della lavorazione, secondo le modalità ed i format concordati preventivamente con OCQ PR, le schede di lavorazione dei prodotti. Le schede dovranno risultare complete delle informazioni minime riportate in Tabella 7. Eventuali integrazioni potranno comunque essere richieste da OCQ PR per favorire la tracciabilità e la rintracciabilità dei prodotti. Per una corretta interpretazione delle informazioni gli operatori sono comunque tenuti ad esplicitare eventuali collegamenti tra materie prime e prodotti finiti.

Tabella 7: Informazioni MINIME delle schede di lavorazione a “rischio di origine” da inviare a OCQ PR

Categoria di informazione	Tipologia di prodotto	Identificazione prodotto
linea di produzione	-	-
materie prime di origine	forme intere	n°, peso, matricola/e, mese/i, anno/i produzione
	sfridi	lotto, peso, matricola/e, mese/i, anno/i produzione
	eventuali residui di lavorazione	data e lotto di lavorazione, kg, eventuale linea e tipologia di produzione
	eventuali riaperture	lotto e peso
prodotti finiti	formato (es. busta, vaschetta, ecc.)	marchio o codice prodotto, eventuale stagionatura minima se dichiarata in etichetta, lotto, peso
eventuali residui di lavorazione di grattugiato (anche se destinati ad esclusione da circuito DOP)	-	peso, lotto, eventuale tipologia di destinazione di uso (es. biologico, età XX mesi, vacche rosse, ecc.)
eventuali sfridi di lavorazione di porzionato (anche se destinati ad esclusione da circuito DOP)	-	peso, lotto
altre rimanenze destinate ad esclusione dal circuito DOP, ecc.	-	peso, destinazione

Ogni operatore le cui produzioni afferiscono alla categoria “*con crosta*” dovrà inviare ad OCQ PR, entro il 15 del mese successivo, i quantitativi di porzionato “*con crosta*” mensilmente prodotti. L’invio dovrà essere effettuato secondo le modalità ed i format concordati preventivamente con OCQ PR.

Al fine di verificare la correttezza delle informazioni fornite dagli operatori OCQ PR si riserva di effettuare anche bilanci di massa inventariali su periodi definiti.

c) Gestione irregolarità generate nella trasmissione orari di apertura/chiusura e di lavorazione degli stabilimenti

Si definiscono “ore non programmabili” tutte le integrazioni comunicate dagli operatori con un preavviso minore a 24 ore e tali da comportare un’aggiunta di ore rispetto alla programmazione già acquisita da OCQ PR.

Si definiscono “variazioni sostanziali di ore” alla giornata di lavoro precedentemente comunicata, tutte le modifiche che comportano, in aggiunta o in difetto, una variazione del totale delle ore trasmesse, rispetto al programma settimanale, superiore al 30%.

In merito alla notifica dei programmi di lavoro o alle variazioni ad essi apportate potranno essere attribuite le seguenti non conformità e/o attuate le seguenti attività di verifica.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 34 di 53

Tabella 8: Schema sinottico delle irregolarità generate nel processo di trasmissione orari stabilimenti

Rif.	Irregolarità riscontrata a carico dell'operatore	Tipo di Non Conformità attribuita	Ulteriori azioni conseguenti
1	<u>Ritardo</u> nell'invio orari settimanali dello stabilimento da effettuarsi entro le ore 15.00 del giovedì precedente (o entro diversi termini prestabiliti). L'invio è considerato in <u>ritardo lieve</u> se eseguito, nella settimana di riferimento, entro le ore 15.00 del venerdì.	Attribuzione di n. 1 NCL (Non Conformità Lieve)	La notifica di n. 3 NCL inerenti questo punto di controllo, nell'arco di 12 mesi, dà origine a n° 1 “verifica ispettiva supplementare”, comprensiva di eventuali campionamenti (se prodotto disponibile), ed atta a verificare le attività oggetto di NCL, con <u>costi a carico dell'operatore</u> .
2	<u>Mancato</u> invio degli orari settimanali (oltre il ritardo lieve di cui al punto 1)	Attribuzione di n. 1 NCL (Non Conformità Lieve)	La notifica di ogni NCL inerente questo punto di controllo, dà direttamente origine ad almeno n. 1 “verifica ispettiva supplementare”, comprensiva di eventuali campionamenti (se prodotto disponibile), al fine di verificare le attività aziendali. Ulteriori attività supplementari si perpetueranno fino al ricevimento della programmazione settimanale. I <u>costi sono a carico dell'operatore</u> .
3	Effettuazione di lavorazioni di Parmigiano Reggiano DOP <u>in orari non precedentemente comunicati</u> ad OCQ PR anche attraverso variazioni alla programmazione settimanale.	Attribuzione di n. 1 NCL (Non Conformità Lieve)	La notifica di ogni NCL inerente questo punto di controllo dà direttamente origine a n° 1 “verifica ispettiva supplementare”, comprensiva di eventuali campionamenti (se prodotto disponibile e qualora non già effettuata al punto 2), ed atta a verificare le attività oggetto di NCL, con <u>costi a carico dell'operatore</u> .
4	<u>Mancato</u> invio di variazioni che comportano una <u>diminuzione</u> di ore rispetto alla programmazione già acquisita da OCQ PR.	Attribuzione di n. 1 NCL (Non Conformità Lieve)	La notifica di ogni NCL, inerente questo punto di controllo, comporterà la fatturazione all'operatore dei costi eventualmente sostenuti da OCQ PR per l'invio “a vuoto” del personale ispettivo.
5	<u>“Ore non programmabili”</u> comunicate dall'operatore su base mensile $\geq 75\%$ rispetto a quelle lavorate per ciascuna categoria (“rischio di origine” o “con crosta”).	Attribuzione di n. 1 NCL (Non Conformità Lieve)	La notifica di ogni NCL inerente questo punto di controllo, dà direttamente origine ad almeno n. 1 “verifica ispettiva supplementare”, comprensiva di eventuali campionamenti (se prodotto disponibile), con <u>costi a carico dell'operatore</u> , da attuarsi anche in base ai volumi prodotti, ed atta a verificare le attività svolte nelle giornate a cui sono riferibili le lavorazioni realizzate nelle “ore non programmabili”.
6	Apporto di “variazioni sostanziali di ore” $\geq 50\%$ di giornate su base mensile.	Attribuzione di n. 1 NCL (Non Conformità Lieve)	La notifica di ogni NCL inerente questo punto di controllo, dà direttamente origine ad almeno n. 1 “verifica ispettiva supplementare”, comprensiva di eventuali campionamenti (se prodotto disponibile), con <u>costi a carico dell'operatore</u> , da attuarsi anche in base ai volumi prodotti, ed atte a verificare le attività svolte nelle giornate a cui sono riferibili le “variazioni sostanziali di ore” apportate.
7	<u>Mancato</u> invio ad OCQ PR delle schede di lavorazione “ <i>rischio di origine</i> ” entro 72 ore dalla fine della lavorazione o <u>mancato</u> invio dei quantitativi di porzionato “ <i>con crosta</i> ” entro il 15 del mese successivo a quello di produzione.	Attribuzione di n. 1 NCL (Non Conformità Lieve)	La notifica di n. 3 NCL, nell'arco di 12 mesi, attribuite in relazione al mancato invio delle schede di fine lavorazione a “rischio di origine” o dei quantitativi di “con crosta”, darà seguito a n° 1 “verifica ispettiva supplementare”, comprensiva di eventuali campionamenti (se prodotto disponibile), al fine di verificare le attività aziendali.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 35 di 53

2.5. Recesso dal sistema di controllo e cancellazione dagli elenchi

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessazione dell'attività produttiva ai fini della DOP o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa ad OCQ PR comunicazione del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da OCQ PR, ritenendo cessata la produzione secondo le modalità così definite per i diversi soggetti di filiera:

Allevamento: il giorno di ultimo conferimento del latte al caseificio, indicato nella notifica, corrisponde al giorno di cessata produzione e di cessata attività.

Caseificio: il giorno dell'ultima produzione di formaggio, indicato nella notifica, coincide con la data di cessata produzione. A partire da tale giorno tutto il formaggio già prodotto e che otterrà la certificazione trascorsi 12 mesi dopo il superamento dell'espertizzazione dovrà comunque rimanere a disposizione per i controlli di OCQ PR. L'attività del caseificio potrà pertanto considerarsi definitivamente cessata trascorso tale periodo di 12 mesi.

Magazzino di stagionatura: la data di cessata attività coincide con la data comunicata nella notifica. A partire da tale data, nei locali del magazzino, non potrà più essere presente formaggio se non già certificato DOP.

Laboratorio di grattugia: il giorno dell'ultima produzione di formaggio grattugiato, indicato nella notifica, coincide con la data di cessata produzione e di cessata attività.

Porzionatore: il giorno dell'ultima produzione di formaggio porzionato, indicato nella notifica, coincide con la data di cessata produzione e di cessata attività.

Ai fini della tracciabilità e della pianificazione dei controlli ogni soggetto posizionato nella filiera deve essere identificato sulla base dello stato di attività. Qualora si presuma la mancata comunicazione di cessata attività, OCQ PR si riserva di richiedere informazioni in merito, notificando al soggetto la potenziale cancellazione dagli elenchi ed attivando la procedura di cessazione nel caso non risultino documentati i requisiti necessari alla permanenza nel sistema (regola del silenzio/assenso).

Nel caso in cui un soggetto rimanga improduttivo per 24 mesi consecutivi esso verrà automaticamente cancellato (sempre con la regola del silenzio/assenso) dall'elenco di pertinenza previa testimonianza di aver tentato atto di notifica tramite, ad esempio, raccomandata A/R, Posta Elettronica Certificata, etc.

Nel caso in cui un soggetto sia stato inserito nel circuito DOP con regolare iter di accesso, ma non abbia mai dato corso ad alcuna produzione per 12 mesi consecutivi, esso verrà automaticamente cancellato (sempre con la regola del silenzio/assenso) dall'elenco di pertinenza previa testimonianza di aver tentato atto di notifica tramite, ad esempio, raccomandata A/R, Posta Elettronica Certificata, etc.

La cancellazione di un operatore dagli elenchi della DOP risulterà effettiva solo a seguito di opportuna delibera attestante il recesso dal sistema.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intendesse riprendere l'attività ai fini della denominazione si renderà necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 36 di 53

2.6. Mantenimento dei requisiti di conformità: autocontrollo dei soggetti certificati anche attraverso prove e misure e verifica da parte di OCQ PR

2.6.1. Attività di autocontrollo

Tutti i soggetti riconosciuti devono accertarsi in autocontrollo, anche mediante registrazioni, misurazioni ed eventuali prove, che i parametri di processo ed il prodotto finito siano conformi ai requisiti previsti dal disciplinare della DOP e dal presente Piano di controllo.

I risultati di tale autocontrollo devono essere opportunamente registrati indicando i riferimenti identificativi dei lotti di prodotto esaminati e delle relative quantità ottenute.

Qualora i parametri di processo o il prodotto risultassero non conformi il detentore è tenuto all'esclusione delle materie prime e/o degli eventuali prodotti coinvolti dal circuito tutelato della DOP.

Per i caseifici, i requisiti di conformità relativi al tenore di materia grassa in rapporto alla sostanza secca ed al rapporto grasso/caseina in caldaia - calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione - devono essere accertati in autocontrollo mediante analisi del rapporto grasso/caseina in caldaia, da effettuarsi almeno 12 volte all'anno con frequenza mensile. Si precisa che la documentazione di analisi deve essere conservata dal caseificio, con i riferimenti identificativi della produzione analizzata (v. anche paragrafo 2.3. tabella soggetto Caseificio).

Si ricorda che le operazioni di espertizzazione di tutti i lotti di formaggio sono gestite dal CFPR che effettua la selezione del prodotto da sottoporre a successiva marchiatura per tutti i caseifici, ad esso aderenti e non, secondo le modalità previste dal Disciplinare di produzione.

2.6.2. Attività di controllo effettuata da OCQ PR

Tutte le operazioni di produzione sono da ritenersi soggette a verifica di conformità da parte di OCQ PR, in base:

- alle registrazioni previste dalle attività di autocontrollo comprensive della sorveglianza dei piani di programmazione delle attività di espertizzazione (trasmesse preventivamente ad OCQ PR per le valutazioni di competenza);
- a quanto riportato al paragrafo 2.6.2.1 per le attività di sorveglianza analitica per la valutazione di conformità;
- a quanto riportato al paragrafo 2.6.2.2 per le prove di validazione di prodotto;
- a quanto riportato al paragrafo 2.6.2.4 per le attività di misura.

Le attività di cui sopra in carico ad OCQ PR possono essere effettuate direttamente in loco, come nel caso delle attività ispettive, delle operazioni di misura o della prova di validazione dell'espertizzazione, oppure campionando i prodotti da prelevare e sottoporre alle successive prove di conformità analitica o di validazione di prodotto. Si intende che la loro successiva valutazione rispetto ai requisiti stabiliti, sia essa effettuata in fase di autocontrollo, sia di verifica da parte di OCQ PR, deve essere eseguita nel rispetto del Disciplinare di produzione della DOP Parmigiano Reggiano e delle incertezze di misura proprie delle prove e/o strumentazioni utilizzate, per ogni parametro considerato.

Ciascun operatore dovrà consentire ad OCQ PR di effettuare verifiche tese ad accertare la corrispondenza di quantitativi e rese dichiarati tanto per le produzioni DOP che per quelle di similari.

Le modalità ed i criteri adottati da OCQ PR per la verifica del rispetto dei requisiti di idoneità, così come evidenziati nello Schema di controllo, è dettagliata nei successivi paragrafi.

Di seguito vengono esplicitate, per ciascun soggetto controllato, le attività di analisi, prova e/o misura in carico ad OCQ PR e le relative frequenze così come definite nello Schema di controllo di riferimento.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 37 di 53

soggetto controllato	tipo di verifica	matrice	parametro verificato	frequenza secondo Schema di controllo
Allevamento	attività di misura	latte	temperatura	ove presente, nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (35% annuo)
		latte	quantità	ove presente, nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (35% annuo)
Caseificio	screening analitico	caglio	origine (vitello)	almeno una verifica analitica nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (6% annuo)
		cagliata	ricerca lisozima	almeno una verifica analitica nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (35% annuo)
	sorveglianza analitica per la valutazione di conformità	latte	rapporto grasso/caseina in caldaia	almeno una verifica analitica nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (35% annuo)
		formaggio	grasso s.s.	riscontro analitico su formaggio per valori del rapporto G/C inferiori a 0.65
		formaggio	ricerca lisozima	in funzione della valutazione del rischio rilevato
		formaggio	amminoacidi liberi	in funzione della valutazione del rischio rilevato
		formaggio	acidi grassi ciclopropanici	in funzione della valutazione del rischio rilevato
		formaggio	composizione isotopica e minerale	in funzione della valutazione del rischio rilevato
	attività di misura	latte/formaggio	quantità	bilanci di materia nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (35% annuo)
		latte di riporto	temperatura	ove presente, nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (35% annuo)
		formaggio in stagionatura	temperatura in estate	ove presente, nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (35% annuo)
		formaggio	misura pezzatura	nel rispetto della frequenza di controllo stabilita per i lotti da sottoporre a validazione dell'espertizzazione (35% annuo)
	prova di validazione di prodotto atto a divenire PR DOP	formaggio	prova di espertizzazione	nel rispetto della frequenza di controllo stabilita per i lotti da sottoporre a validazione dell'espertizzazione (35% annuo)
		formaggio	prova organolettica	nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (25% annuo dei lotti da sottoporre a validazione dell'espertizzazione)
Magazzino di stagionatura	attività di misura	formaggio in stagionatura	temperatura in estate	nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (35% annuo)

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 38 di 53

soggetto controllato	tipo di verifica	matrice	parametro verificato	frequenza secondo Schema di controllo
Laboratorio di grattugia	sorveglianza analitica per la valutazione di conformità	materia prima/formaggio grattugiato	ricerca lisozima	almeno una verifica analitica nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (100% annuo)
		materia prima/formaggio grattugiato	amminoacidi liberi	almeno una verifica analitica nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (100% annuo)
		materia prima/formaggio grattugiato	acidi grassi ciclopropanici	in funzione della valutazione del rischio rilevato
		materia prima/formaggio grattugiato	composizione isotopica e minerale	in funzione della valutazione del rischio rilevato
		formaggio grattugiato	umidità	almeno una verifica analitica nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (100% annuo) e vedi Nota 1
		formaggio grattugiato	dimensione particelle	almeno una verifica analitica nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (100% annuo)
	screening analitico	formaggio grattugiato	analisi organolettica	almeno una verifica analitica nel rispetto della frequenza di controllo stabilita (100% annuo)
Porzionatore	sorveglianza analitica per la valutazione di conformità	materia prima/formaggio porzionato	lisozima	in funzione della valutazione del rischio rilevato
		materia prima/formaggio porzionato	amminoacidi liberi	in funzione della valutazione del rischio rilevato
		materia prima/formaggio porzionato	acidi grassi ciclopropanici	in funzione della valutazione del rischio rilevato
		materia prima/formaggio porzionato	composizione isotopica e minerale	in funzione della valutazione del rischio rilevato

NOTA 1: Qualora nel corso delle verifiche ispettive, dal controllo della tracciabilità di un lotto di Parmigiano Reggiano grattugiato si evidenzia che per il suo ottenimento sono stati utilizzati formaggio in pezzi e/o sfridi prodotti da oltre 15 giorni, è previsto, se il prodotto grattugiato è ancora disponibile a magazzino, un prelievo supplementare per la verifica del parametro umidità.

Per quanto attiene ai bilanci di materia possono essere previste misure (pesature) per determinare le esatte quantità.

A prescindere dalle frequenze di controllo stabilite dal presente Piano, in funzione della valutazione dei rischi rilevati, OCQ PR potrà effettuare ulteriori attività di analisi/prove o misure ove ritenuto necessario.

Tutte le attività di campionamento devono essere eseguite nel rispetto del principio di imparzialità.

Tale garanzia viene offerta attraverso l'applicazione di:

- *programmi di campionamento ordinari*, trasversalmente applicabili a tutti i soggetti interessati dalla certificazione nel rispetto delle frequenze minime stabilite dal Piano di controllo;
- *programmi di campionamento straordinari*, applicati al fine di garantire l'efficacia delle attività di mantenimento della certificazione a fronte di criticità rilevate, sia da Enti esterni (quali le segnalazioni da parte di Autorità di vigilanza o controlli di Enti locali), sia dal personale ispettivo competente di OCQ PR, a conferma della corretta gestione dei rischi rilevati in sede di verifica ispettiva (presenza di prodotti o sostanze vietate dai disciplinari,

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 39 di 53

corretta separazione tra linee di produzione DOP / non DOP, etc.). In tali casi, le attività di campionamento realizzate fuori dai programmi ordinari sono sempre sottoposte ad approvazione da parte del Responsabile di schema e, al fine di condividere l'imparzialità dei criteri di rischio rilevati, ratificati dal Comitato di Salvaguardia dell'Imparzialità (CSI).

2.6.2.1. Sorveglianza analitica per la valutazione di conformità effettuata da OCQ PR

Il personale ispettivo di OCQ PR riceve formali incarichi di prelievo di prodotti da sottoporre alle successive prove analitiche o, qualora gli elementi in esame in corso di verifica ispettiva non assicurino una corretta valutazione del processo/prodotto certificato, può ritenere di trovarsi nella necessità di operare campionamenti mirati (presso qualsivoglia soggetto di filiera) per i quali disporrà richiesta di opportune analisi al rientro in sede.

Tali prelievi sono associati al rischio di inosservanza ai requisiti del disciplinare (come, ad esempio, nel caso del prelievo di formaggio grattugiato per la prova "umidità") e la scelta del campione da sottoporre ad analisi è dettata da esigenze di controllo e certificazione. In detti casi il personale ispettivo avrà cura di dare corretta evidenza dell'attività espletata nei relativi verbali.

In ogni caso, al fine di garantire sia la corretta campionatura, sia l'adeguato trasporto fino ad OCQ PR, il personale ispettivo è sempre dotato delle necessarie attrezzature.

I campionamenti verranno effettuati in base alle aliquote previste per quell'analisi riportando sia gli estremi delle operazioni condotte, sia identificando i prodotti prelevati sull'apposito verbale di prelievo, nel rispetto delle procedure di riferimento a disposizione dei controllati su richiesta ad OCQ PR.

Se il campionamento viene svolto sulla base di uno specifico incarico assegnato, come nel caso dei campioni prelevati "di routine" in adempimento delle frequenze prescritte dal piano, esso deve essere effettuato sulla base del principio assoluto della casualità. È tuttavia ammissibile che la scelta del campione ricada su lotti la cui consistenza quantitativa offra una maggiore rappresentatività della produzione oggetto di certificazione.

Le metodiche analitiche applicate per le verifiche di conformità dei parametri analitici previsti dal Disciplinare e dal Piano di controllo sono comunicate all'operatore all'atto del prelievo.

La valutazione di conformità degli esiti associati alle specifiche analisi dei campioni prelevati è in capo ad OCQ PR.

L'individuazione dei campioni non conformi è effettuata considerando i vari limiti di conformità tenendo conto anche delle incertezze di misura proprie dei laboratori che hanno effettuato l'analisi. Si ricorda che i lotti risultanti non conformi devono essere esclusi dal circuito DOP ed essere opportunamente trattati.

Qualora OCQ PR rilevi delle non conformità a carico dei soggetti controllati, per le quali l'adozione delle azioni correttive richieda un autocontrollo aziendale di tipo analitico, tali prove dovranno essere effettuate presso laboratori accreditati o comunque valutabili secondo i principi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (e successive revisioni).

Annualmente OCQ PR esegue campionamenti e analisi del prodotto al fine dell'accertamento della conformità per i requisiti disciplinati, così come esplicitato nella tabella riassuntiva riportata al punto 2.6.2.. A tal proposito occorre puntualizzare quanto sotto riportato.

I prelievi di latte in caldaia sono effettuati al fine di verificare il rispetto del rapporto grasso/caseina (G/C) disciplinato, calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 40 di 53

Al fine di garantire un prelievo corretto, omogeneo e nel rispetto della media ponderata, il personale ispettivo procede prelevando da ogni caldaia in lavorazione un “campione elementare” (CE), del volume minimo di 100 ml o suoi multipli, costituendo così un opportuno “campione globale omogeneizzato” (CGO), del volume minimo di 2000 ml, ottenuto per somma e miscelazione dei CE. Da tale omogenato si ottengono i due “campioni ridotti” (CR) da prelevare e da sottoporre ad analisi (volume di ciascun CR minimo 200 ml + conservante).

Causa la ridotta conservabilità della matrice latte, l’analisi del rapporto grasso/caseina è effettuata come “unica e irripetibile”, secondo le modalità indicate al paragrafo 2.6.3.

L’attività di ricerca del lisozima nella matrice cagliata viene realizzata, in via preliminare, su una sola aliquota di campione di formaggio atto a divenire Parmigiano Reggiano DOP. L’indagine preliminare è giustificata ogni qual volta sia garantita l’identificazione, la tracciabilità e la reperibilità della produzione da cui è stato effettuato il prelievo per eventuali ed ulteriori campionamenti e analisi.

La genuinità del caglio di vitello si verifica, in via preliminare, prelevando un campione dalla scorta del caseificio che viene quindi vincolato alla custodia della confezione dalla quale è stato estratto il campione. Il vincolo di detta custodia è attuato al fine di garantire l’identificazione, la tracciabilità e la reperibilità del lotto di caglio da cui è stato effettuato il prelievo per eventuali ed ulteriori campionamenti e analisi.

Il rispetto della % minima di grasso s.s. nel formaggio viene invece verificato attraverso la valutazione dei rapporti grasso/caseina del latte di caldaia, effettuate direttamente da OCQ PR o in autocontrollo dal caseificio. Pertanto, come già specificato nella tabella per il soggetto Caseificio del paragrafo 2.3., per valori del rapporto G/C inferiori a 0.65, OCQ PR procederà ad un supplemento di indagine, in via preliminare, tramite la determinazione analitica del grasso s.s., da condursi direttamente sulla/e forma/e di formaggio atto a divenire Parmigiano Reggiano DOP e valutata/e a rischio di idoneità.

Qualora le analisi preliminari di cui sopra rilevino delle irregolarità si effettua un secondo prelievo almeno in 5 aliquote (ciascuna minimo di 200 grammi) una delle quali resta al caseificio, un’altra resta di riserva per eventuale analisi di revisione e le altre tre vengono analizzate a cura di OCQ PR anche utilizzando laboratori in subappalto.

Per quanto riguarda l’analisi sensoriale sul prodotto grattugiato (effettuata in unica aliquota per indagine preliminare), l’espressione delle caratteristiche organolettiche del campione prelevato viene utilizzata da OCQ PR per individuare potenziali rischi connessi al prodotto/processo certificato. La valutazione di conformità del prodotto sottoposto ad analisi sensoriale viene effettuata attraverso la “scheda per la valutazione sensoriale del Parmigiano Reggiano grattugiato” che riporta i criteri per la valutazione di idoneità (v. **Allegato 2** del Piano di controllo).

Il riscontro di un rischio per l’idoneità sensoriale del prodotto dà luogo a prelievi supplementari per i parametri lisozima, aminoacidi liberi, umidità e granulometria per la valutazione della corretta gestione ed identificazione del formaggio in lavorazione. I costi di queste ultime attività (prelievi e analisi) saranno addebitati all’azienda controllata in aggiunta alle ordinarie spese di certificazione.

In caso di inserimento nel sistema DOP di un nuovo Laboratorio di grattugia, in corso di prima verifica ispettiva, si procede al prelievo di un campione di prodotto secondo le modalità definite al § 2.1.1.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 41 di 53

2.6.2.2 Prove di validazione dell'espertizzazione della DOP Parmigiano Reggiano effettuate da OCQ PR

Per le verifiche rivolte alla validazione delle operazioni di classificazione merceologica del prodotto, sui lotti di formaggio di almeno il 35% dei caseifici attivi, annualmente OCQ PR esegue la validazione dell'espertizzazione effettuata dal CFPR per la selezione del prodotto da sottoporre a successiva marchiatura. A tal fine il 10%-20% delle forme del lotto già espertizzato sono pertanto valutate anche da esperti battitori (Validatori) di OCQ PR. In questo caso, solo a riscontro positivo delle verifiche svolte, il prodotto potrà essere presentato alla marchiatura finale.

Nel corso delle operazioni di validazione dell'espertizzazione, il personale incaricato deve altresì verificare, sul campione estratto, la corretta pezzatura delle forme ed effettuare una valutazione organolettica di prodotto (quest'ultima da effettuarsi su almeno il 25% dei lotti esaminati, secondo quanto già riportato al paragrafo 2.6.2).

Qualora se ne presenti la necessità, l'operazione di controllo dell'espertizzazione effettuata dagli incaricati del CFPR può essere affidata da OCQ PR anche ad un gruppo di Verifica Ispettiva composto da:

- un Ispettore di OCQ PR, Responsabile del Gruppo di Verifica Ispettiva e della valutazione di conformità;
- un Esperto Tecnico (ET) - incaricato da OCQ PR - responsabile dell'operazione di verifica dei requisiti di prodotto disciplinati.

In caso fossero rilevate delle non conformità, OCQ PR procederà secondo quanto previsto al paragrafo 2.8.2.2.

Campionamento dei lotti da sottoporre a validazione

Al fine di uniformare la modalità di selezione del campione operata dai Validatori di OCQ PR, si ritiene opportuno definire le valutazioni che questi debbono adottare nella scelta del campione da sottoporre a controllo dell'espertizzazione.

1. Definizione del lotto

La produzione annuale del formaggio Parmigiano Reggiano viene ripartita ed identificata dal disciplinare in modo quadrimestrale, ovvero assimilando la produzione da gennaio ad aprile col termine "*primo lotto*", quella da maggio ad agosto col termine "*secondo lotto*" e quella da settembre a dicembre col termine "*terzo lotto*". Ai fini del controllo operato da OCQ PR, la validazione delle operazioni svolte dagli esperti del CFPR può avvenire su di un intero lotto quadrimestrale o su parte di esso; in ogni caso la validazione operata da OCQ PR attraverso il *campionamento* è sempre conseguente all'attività di espertizzazione effettuata e verbalizzata dal CFPR. Pertanto, in questa accezione, il termine di lotto identifica il formaggio riconducibile ad una delle produzioni quadrimestrali sottoposte alla battitura da parte degli esperti del CFPR in un dato *luogo* e in un dato momento; il lotto da sottoporre al campionamento può pertanto essere un'intera produzione quadrimestrale o una parte della stessa, ma mai inferiore alle 100 forme.

2. Definizione del campione

Affinché un campione possa essere considerato rappresentativo del lotto dal quale proviene deve esserne assicurata l'estrazione secondo il principio fondamentale della casualità. Tale requisito è rispettabile solo se i prodotti costituenti il lotto risultano ugualmente accessibili all'attività di campionamento e conseguentemente hanno la stessa probabilità di essere campionati. La disposizione delle forme in scalera, se da un lato comporta differenti livelli di raggiungibilità (comunque garantita dai banchi semoventi), dall'altra esclude l'inconveniente della stratificazione

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 42 di 53

dei prodotti, vincolando i limiti della campionatura alla competenza ed alla buona volontà del Validatore. È pertanto necessario che il personale di OCQ PR rivestito di tale ruolo sia dotato in primo luogo della *consapevolezza* e sia adeguatamente formato al fine di conformare l'attività ispettiva di OCQ PR ai principi generali del campionamento, così da dividerne il senso e l'applicazione.

Di seguito vengono definiti gli elementi da considerare al fine di costituire un campione rappresentativo del lotto di formaggio da validare, ovvero:

- a) le frequenze così come previste dal Piano di controllo e già sopra definite: la definizione dell'entità del campione dipende dagli elementi di sicurezza di cui il Validatore di OCQ PR dispone. Pertanto, secondo il principio della ricerca dell'evidenza oggettiva, maggiore è l'allineamento tra il giudizio del Validatore e quello espresso dall'esperto del CFPR in sede di classificazione del formaggio, minore sarà il campione che egli dovrà sottoporre alla verifica (min. 10%) e viceversa (max. 20%);
- b) la numerosità del lotto sottoposto al controllo: tale dato è acquisito dal Validatore al momento dell'incarico di OCQ PR; trattandosi di validazione, oltre al numero delle forme espertizzate, viene fornito il dato dei prodotti già classificati dagli esperti del Consorzio nelle categorie "prima", "seconda" e "terza";
- c) la distribuzione spaziale del lotto sottoposto al controllo: raffigurando idealmente una distribuzione omogenea del formaggio su di una scalera (eventuali discontinuità nella distribuzione dei mesi su una o più scalere non devono essere considerate ai fini del conteggio), si ritiene che il Validatore possa procedere campionando un numero congruo di forme per file verticali (od orizzontali) fino al raggiungimento delle percentuale minima richiesta, indirizzando la selezione del campione in modo autonomo e casuale. Tuttavia appare evidente che, considerata la finalità della validazione dell'espertizzazione (attività di verifica effettuata dal CFPR sul 100% dei prodotti), qualora il Validatore individui un difetto più o meno importante, non già rilevato dal CFPR, e ne associ la presenza ad una classe di prodotti, possa decidere di concentrare parte della propria attività sui prodotti considerati più a rischio. Qualora parte del lotto non sia disposto in scalera, ma risulti collocata in altro modo, il Validatore dovrà procedere ad adeguato campionamento percentuale di quella parte di prodotto, riportando nella scheda di verifica ispettiva la quantità del sub-lotto esaminato.
- d) la ripartizione mensile (distribuzione temporale) del lotto sottoposto al controllo: la definizione del campione deve tener conto anche della ripartizione mensile del lotto, ovvero non deve essere escluso dal campionamento alcun mese di produzione, né deve essere disattesa la frequenza di campionamento minima all'interno di ciascun mese costituente il lotto. Qualora il Validatore debba incrementare la frequenza di campionamento solo in uno o più mesi (si vedano le ragioni esposte al punto precedente circa i difetti non rilevati), dovrà annotare la motivazione nel rapporto di verifica, evidenziando la decisione di concentrare parte della propria attività sui prodotti considerati più a rischio.
- e) il punto da cui far partire il campionamento: il punto dal quale partire per la definizione del campione deve essere il più casuale possibile. Allo scopo il Validatore deve procedere nella propria scelta "alla cieca", adottando, di volta in volta, il criterio che più lo ispira, senza alcun metodo o regola che inevitabilmente ne condizionerebbero la casualità.
- f) il numero degli operatori messi a disposizione dal caseificio per la movimentazione del formaggio: partendo dalla forma identificata come punto di partenza del campionamento, il Validatore deve procedere campionando con frequenza pari a 1 fila ogni 10 (min. 10%) fino ad 1 fila ogni 5 (max. 20%) o, qualora il caseificio metta a disposizione del Validatore due (2) operatori per la movimentazione del formaggio, con frequenza di 2 file ogni 20 (min. 10%) o di 2 file ogni 10 (max. 20%), eventualmente procedendo a ritroso, se l'estensione del campione stabilita non consente di procedere nella direzione assunta. Per una maggiore chiarezza si vedano gli esempi grafici riportati in Tabelle 1 e 2 sottostanti.

TABELLA 1

caso 1: Validazione con **un (1)** operatore per movimentare il formaggio; punto di partenza **fila 4**

- x** quota minima 10% minimo 16 forme su 160 mese
- x** quota variabile fino al 20% fino a 32 forme su 160 mese

TABELLA 2

caso 2: Validazione con **due (2)** operatori per movimentare il formaggio; punto di partenza **fila 1**

- x quota minima 10% minimo 48 forme su 480 mese
- x quota variabile fino al 20% fino a 96 forme su 480 mese

Verifica della pezzatura delle forme

Per la verifica del rispetto della pezzatura delle forme a quanto stabilito dal Disciplinare si utilizzano metri di classe II. Tenuto conto della portata delle misure, si adotta una precisione di ± 0.5 mm; data la scala dei metri utilizzati si considera una incertezza nella misurazione di ± 2 mm.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 44 di 53

Valutazione organolettica

La conformità organolettica del prodotto esaminato viene verificata dai Validatori di OCQ PR (o altro personale qualificato) secondo le frequenze stabilite. Qualora i giudizi di conformità precedentemente espressi dagli esperti del CFPR sul prodotto in esame non venissero confermati, si procederà al campionamento per l'approfondimento sensoriale del prodotto, attraverso l'impiego di un panel test, previa richiesta di sospensione delle operazioni di marchiatura. La forma/e da sottoporre ad esame organolettico è/sono tratta/e a caso dal formaggio giudicato idoneo dal CFPR in merito al lotto di produzione oggetto di verifica ed è/sono aperta/e secondo la manualità tradizionale. La valutazione di conformità del prodotto sottoposto ad analisi sensoriale viene effettuata attraverso la "Scheda per la valutazione sensoriale del Parmigiano Reggiano in pezzi" che riporta i criteri per la valutazione di idoneità (v. **Allegato 3** del Piano di controllo). Qualora anche il panel sensoriale confermasse l'inidoneità del prodotto oggetto di analisi, verrà fatta richiesta al caseificio di ri-selezionare il lotto di prodotto da presentarsi alle operazioni di validazione da parte di OCQ PR.

2.6.2.3. Subappalto delle analisi di conformità e delle analisi/prove di validazione

Nel caso di subappalto, un'aliquota del campione è inviata ad un laboratorio accreditato a fronte della norma UNI EN ISO/IEC 17025 o, qualora non esista in tutto il territorio nazionale un laboratorio accreditato per le specifiche prove richieste, ad un laboratorio qualificato da OCQ PR.

I laboratori utilizzati da OCQ PR per l'esecuzione delle prove analitiche, e i riferimenti delle metodiche utilizzate e dei relativi limiti di conformità sono indicati sul verbale di prelievo e sul sito web di OCQ PR.

2.6.2.4. Conduzione delle attività di misura

Per quanto attiene alle attività di misura ed alla valutazione dei risultati è necessario considerare le incertezze dettate dalla riferibilità della misura al sistema internazionale di riferimento. I criteri per eseguire una corretta interpretazione dei risultati della misura effettuata vengono di seguito riportati.

Le attività di misura della temperatura, quando applicate, devono essere condotte indicando sempre lo strumento utilizzato ed effettuate su tutti i processi/prodotti valutabili in sede di verifica di conformità. Questo significa che, ad esempio, se in un allevamento o in un caseificio sono presenti *N* frigo per lo stoccaggio del latte, dovranno essere effettuate *N* misurazioni di temperatura. La rilevazione della temperatura deve essere effettuata immergendo nel latte stoccato almeno la metà della sonda del termometro in dotazione fino a quando il rilevatore non indica una lettura stabile. Qualora la misura restituisca un valore ai limiti di conformità deve essere effettuata per 2 (due) volte, riportando entrambi i valori ottenuti. Lo stesso approccio è valido presso i locali di stagionatura del formaggio, in questo caso attendendo il totale condizionamento della sonda termometrica da parte dell'aria.

Per la valutazione dei risultati della misura è necessario considerare la riferibilità della stessa al sistema metrico internazionale, al certificato emesso dal centro LAT accreditato per il termometro primario e alle operazioni di taratura del termometro da lavoro effettuate da OCQ PR.

Pertanto, dati:

- l'errore massimo ammissibile nella taratura del termometro primario pari a $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$;
- l'errore massimo ammissibile nella taratura del termometro da lavoro pari a $\pm 0.4^{\circ}\text{C}$;
- l'incertezza estesa ammissibile, calcolata, per ciascun termometro in dotazione agli Ispettori di OCQ PR, come inferiore o pari a $\pm 0.3^{\circ}\text{C}$;

si definisce la **tolleranza** massima applicabile alle misure, ovvero la somma degli errori massimi ammissibili nella calibrazione dello strumento, pari a $\pm 1^{\circ}\text{C}$.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 45 di 53

Considerando inoltre un errore massimo consentito nella misura pari a 4 volte l'incertezza estesa di misura, si stabiliscono, per tutti i termometri in dotazione agli Ispettori utilizzati nelle misure e relative valutazioni di conformità, le seguenti fasce di Non conformità lieve (NCL) e Non Conformità grave (NCG):

- **Limite di Conformità** = requisito di temperatura – tolleranza (*)
- **Limite di NCL** = requisito di temperatura – tolleranza (*) – 3 volte incertezza di misura.

(*) il valore della “tolleranza” risulta di per se comprensivo di 1 volta l'incertezza di misura

Attività	Requisito minimo di temperatura da disciplinare [°C]	Tolleranza 1°C	Valore limite inferiore di Conformità [°C]	Valore limite superiore di NCL [°C]	Fino a 3 volte l'incertezza estesa di misura (3 x 0.3°C = 0.9°C)	Valore limite inferiore NCL [°C]	NCG oltre 3 volte l'incertezza estesa di misura [°C]
Stoccaggio latte in Allevamento	>18.0	≤ Temp ≤	17.0	16.9	≤ Temp ≤	16.1	Temp < 16.1
Stoccaggio latte di riporto in Caseificio	>10.0	≤ Temp ≤	9.0	8.9	≤ Temp ≤	8.1	Temp < 8.1
Stagionatura del formaggio (in estate)	>16.0	≤ Temp ≤	15.0	14.9	≤ Temp ≤	14.1	Temp < 14.1
valutazione	Conforme			NCL			NCG

Per le modalità di misurazione del peso OCQ PR adotta le strumentazioni sotto controllo a disposizione presso le strutture verificate (facendo riferimento allo stato di taratura) oppure la propria bilancia tarata e tenuta sotto controllo. I casi in cui si rende necessario procedere alle operazioni di pesatura sono, di norma, associati alla verifica diretta di bilanci di materia e, pertanto, la scelta del campione da sottoporre a pesatura è dettata dalla ricerca mirata di evidenze oggettive. Per questo motivo i criteri di scelta dei prodotti/processi verificati sono da intendersi definiti dal principio testé citato.

2.6.3. Prelievo di campioni per analisi unica e irripetibile

Qualora, a fronte di una necessità di prelievo, il prodotto disponibile sia insufficiente per predisporre le 5 aliquote di norma previste per la ripartizione del campione, ma comunque non inferiore ai 200 grammi o ai 200 ml, o qualora il prodotto da sottoporre alla prova sia deperibile (es. latte) o prossimo alla scadenza indicata dal produttore (ovvero i giorni intercorrenti tra la data di prelievo e la data di scadenza non assicurino il tempo necessario sia per lo svolgimento dell'analisi condotta in prima istanza da OCQ PR, sia il termine di 15 giorni previsto dal Piano di controllo per la presentazione di una eventuale richiesta di analisi di revisione), gli ispettori di OCQ PR procederanno allestendo un'unica aliquota che garantisca sia le quantità minime stabilite per ciascuna prova richiesta, sia una quantità non inferiore ai 200 grammi o ai 200 ml. Le prove verranno condotte in via irripetibile sull'omogenato del campione di laboratorio, costituito dalla totalità delle unità campionarie formanti l'aliquota, esprimendo “in doppio” i risultati di ogni singolo parametro analitico considerato. Tali analisi, uniche e irripetibili, dovranno essere condotte presso un Laboratorio, accettato da ambo le parti, e comunque accreditato ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 (e successive revisioni) per le prove previste e indicate dal Piano di controllo approvato. OCQ PR si impegna, nel rispetto del principio del contraddittorio, ad informare tempestivamente il soggetto produttore/detentore del prodotto sottoposto a controllo analitico, non

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 46 di 53

appena convenuto con il Laboratorio prescelto il giorno di esecuzione della prova, e comunque con un preavviso minimo di 24 ore. Tale informativa è fornita al fine di consentire alla parte controllata la partecipazione alla prova con personale da essa incaricato.

2.6.4. Analisi di revisione

In seguito ad un risultato di analisi non conforme ai requisiti specificati, il controllato ha la possibilità di richiedere un'analisi di revisione entro 15 giorni dalla notifica effettuata da OCQ PR. Una volta valutata positivamente l'ammissibilità del ricorso, OCQ PR procederà avviando l'iter stabilito per la conduzione dell'analisi di revisione. L'esito di detta analisi verrà utilizzato per risolvere in via definitiva il contenzioso che aveva generato il ricorso, sottoponendo al merito ed al giudizio finale della Giunta di Appello l'iter procedurale seguito e le relative documentazioni acquisite.

I costi attribuibili al procedimento di analisi di revisione sono definiti dal Laboratorio di prova individuato e saranno fatturati al costo, integralmente a carico della parte soccombente.

2.7. Documentazione sistematicamente trasmessa ad OCQ PR

Con frequenza minima annuale (richiesti dopo il 31 dicembre per l'annata precedente):

- i caseifici forniscono i quantitativi di latte conferiti dai singoli allevamenti conferenti ed i quantitativi di formaggio prodotto. La validazione dei dati annuali afferenti ad allevamenti e caseifici viene effettuata da OCQ PR anche tramite il raffronto dei dati comunicati dagli operatori con il dbase di CFPR, reso disponibile ed alimentato su base mensile dai singoli caseifici. Il numero di forme prodotte ed il numero di forme da immettere al consumo a DOP possono essere forniti direttamente dal caseificio o tramite il servizio del CFPR. 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;
- i magazzini di stagionatura e i caseifici forniscono le giacenze di formaggio in base alle modalità e alle fasce di stagionatura richieste da OCQ PR;
- i laboratori di grattugia forniscono i quantitativi di formaggio grattugiato prodotto;
- i porzionatori forniscono i quantitativi di formaggio porzionato prodotto.

Per i laboratori di grattugia e i porzionatori sottoposti ai *Piani di presidio rischi* si richiede l'invio sistematico degli orari di apertura/chiusura/lavorazione degli stabilimenti nonché delle schede di lavorazione a "rischio di origine" e dei quantitativi di "con crosta", secondo le frequenze e le modalità indicate al paragrafo 2.4.1.3.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 47 di 53

2.8. Irregolarità degli operatori: Non Conformità lievi (NCL) e Non Conformità gravi (NCG)

2.8.1. Classificazione delle irregolarità degli operatori (Non Conformità lievi e Non Conformità gravi)

Le irregolarità, intese come Non Conformità lievi e Non Conformità gravi vengono rilevate:
A) in autocontrollo da parte degli operatori di filiera e B) da OCQ PR.

OCQ PR rileva le irregolarità (Non Conformità lievi e non Conformità gravi):

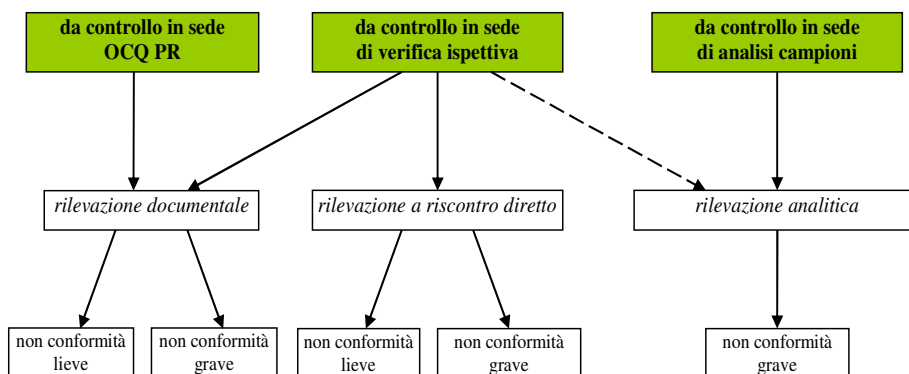
1) a seguito dei controlli effettuati:

- ↳ in sede di OCQ PR o
- ↳ in sede di verifica ispettiva in azienda o
- ↳ in sede di misurazione o analisi campioni

2) in base a riscontri di tipo:

- ↳ documentale;
- ↳ diretto (in sede di verifica ispettiva);
- ↳ analitico

La combinazione dei punti 1) e 2) di cui sopra è resa dal diagramma sottostante:



Le irregolarità possono altresì essere rilevate e notificate ad OCQ PR dai corpi di polizia giudiziaria, di pubblica sicurezza o di pubblico servizio.

Per irregolarità (Non Conformità lievi e non Conformità gravi) si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano di controllo, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP.

Per una gestione sistematica e coerente a quanto previsto dallo Schema di controllo, ovvero nel rispetto della sequenza delle attività previste per la gestione delle Non Conformità⁵, le irregolarità rilevate a seguito delle attività previste dal piano di presidio rischi per laboratori di grattugia e porzionatori, data la natura continuativa dei controlli, verranno in prima istanza identificate come *anomalie* e successivamente classificate da OCQ PR quali Non Conformità lievi o gravi.

⁵ Il processo di gestione delle irregolarità prevede:

- a) la notifica di non conformità lievi e gravi;
- b) le analisi delle cause e delle conseguenti azioni correttive poste in atto dagli operatori nel rispetto dei tempi concordati;
- c) i trattamenti dei prodotti rinvenuti non conformi;
- d) le verifiche di attuazione delle azioni correttive trascorsi i termini stabiliti per il ripristino della conformità.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 48 di 53

Si ricorda che 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 alla Regione Emilia Romagna per le parti di loro competenza. Il MIPAAF ha la competenza esclusiva e discrezionale a sospendere, revocare la certificazione od emettere provvedimenti sanzionatori ai sensi del D.L. 297/04.

2.8.2. Individuazione e gestione delle Non Conformità

Le Non Conformità lievi e gravi possono essere rilevate sia dagli operatori della filiera nel corso delle specifiche attività di autocontrollo, sia da OCQ PR nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le Non Conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite, anche allo scopo, qualora si configurino come gravi, di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle Non Conformità riscontrate.

In caso di Non Conformità grave identificare, segregare e trattare l'eventuale prodotto coinvolto.

2.8.2.1. Gestione in autocontrollo delle Non Conformità da parte degli operatori della filiera

Qualora un soggetto della filiera rilevi in autocontrollo una situazione di Non Conformità lieve o grave, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della irregolarità rilevata ed attuare le azioni necessarie al fine di prevenirla; ripetersi;
- ripristinare, qualora possibile, la conformità del prodotto coinvolto comunque sempre nel rispetto del presente Piano di Controllo e dei requisiti disciplinati;
- in caso di Non Conformità grave identificare, segregare e trattare l'eventuale prodotto coinvolto con esclusione dal circuito DOP;
- rendere disponibili evidenze delle Non Conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP quando necessario.

OCQ PR non applicherà ulteriori misure qualora il soggetto certificato testimoni di aver rispettato le condizioni previste per la gestione delle non Conformità rilevate in autocontrollo ed in ogni caso presterà particolare attenzione alla corretta alienazione dal circuito DOP della materia prima/prodotto non conforme.

2.8.2.2. Gestione delle Non Conformità da parte di OCQ PR

Le situazioni di Non Conformità lieve o Non Conformità grave di prodotto e/o processo, rilevate nel corso dei controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della DOP e dal presente Piano di controllo, sono comunicate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di risoluzione e di adeguamento delle soluzioni carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione dal circuito della DOP Parmigiano Reggiano anche attraverso il ritiro dal mercato.

Le Non Conformità vengono gestite, nelle loro diverse fasi, da parte di OCQ PR secondo le indicazioni qui di seguito riportate.

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 49 di 53

Tipologie di verifiche ispettive

Per facilitare la comprensione delle tipologie di verifiche ispettive citate nei paragrafi successivi e dettagliate nello Schema di controllo si fornisce la seguente tabella riepilogativa.

Tipo di verifica ispettiva	Descrizione
verifica ispettiva ordinaria	verifica ispettiva di routine pianificata nel rispetto delle percentuali previste dal Piano di controllo
nuova verifica ispettiva	verifica ispettiva, pianificata in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche, eseguita senza preavviso e dedicata alla valutazione delle azioni correttive poste in essere dall'operatore per la risoluzione di Non Conformità gravi o lievi come specificato nello Schema di controllo
verifica ispettiva supplementare	verifica ispettiva, pianificata in aggiunta all'ordinario piano delle verifiche (<i>controlli rinforzati</i>), eseguita generalmente senza preavviso e dedicata all'acquisizione di documentazione specifica e/o all'intensificazione dei controlli ispettivi anche mediante prelievi analitici o prove e/o alla valutazione delle azioni correttive poste in essere dall'operatore. Può essere intesa anche come “ <i>controllo documentale supplementare</i> ” o “ <i>controllo analitico supplementare</i> ”. I costi delle “ <i>verifiche ispettive supplementari</i> ” sono da intendersi a carico dell'azienda oggetto del controllo, come previsto dal tariffario di riferimento. La notifica allo stesso operatore, nell'arco di 12 mesi, di tre Non Conformità lievi inerenti lo stesso punto di controllo o di tre Non Conformità gravi anche inerenti diversi punti di controllo, dà origine a “ <i>verifiche ispettive supplementari</i> ”.

Non Conformità lieve

La Non Conformità lieve, viene sempre individuata e comunicata secondo quanto prima definito, attraverso verbali in corso di verifica ispettiva o altre comunicazioni inviate da ufficio.

L'attribuzione comprende le indicazioni riguardanti i tempi concordati per l'attuazione dell'azione correttiva. Le verifiche delle azioni correttive sono sempre effettuate, o con opportuna visita dedicata senza preavviso, indicata come “*nuova verifica ispettiva*” in Schema di controllo, o al più tardi, in occasione della successiva verifica ispettiva ordinaria (v. anche nota 4 - Schema di controllo).

I risultati della verifica di azione correttiva vengono registrati, preferenzialmente, sul “Verbale di verifica di azione correttiva” nel caso di “*nuova verifica ispettiva*”, oppure sul “Verbale di verifica ispettiva” se la verifica di azione correttiva viene effettuata in occasione della successiva verifica ispettiva ordinaria. In ogni caso l'attuazione dell'azione correttiva è testimoniata dall'esito conforme della verifica; una copia del verbale redatto viene lasciata all'azienda visitata. Nel caso che non siano stati adottati provvedimenti la Non Conformità lieve si considera non ancora risolta e, pertanto, sono concordati nuovi tempi di attuazione dell'azione correttiva, previa attribuzione di una nuova Non Conformità lieve.

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).

Si ricorda che tempi, frequenze e numero delle “*verifiche ispettive supplementari*” saranno stabiliti direttamente da OCQ PR e qualora a seguito dell'esecuzione di n° 3 “*verifiche ispettive*”

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 50 di 53

supplementari” permanga l’inadempienza verrà data comunicazione al MIPAAF per i provvedimenti del caso.

Il numero e la frequenza di tali verifiche saranno oggetto di valutazioni di merito da parte delle funzioni preposte al mantenimento della certificazione (Funzione di Delibera) ed alla salvaguardia dell’imparzialità delle decisioni assunte (Comitato di Salvaguardia dell’Imparzialità).

I termini delle misure di controllo supplementare saranno dipendenti dall’esito delle verifiche stesse, ovvero commisurate al grado di soddisfacimento dei requisiti stabiliti per il processo/prodotto certificato e saranno tese ad accertare il ripristino delle condizioni di conformità. I controlli verranno effettuati in modo organico ed omogeneo ogni qualvolta ricorrano analoghe condizioni di applicazione e trattamento.

L’adozione di “verifiche ispettive supplementari” verrà comunicata al soggetto di filiera interessato così come i relativi oneri tariffari (esplicitati nel Tariffario di riferimento).

Le Non Conformità lievi rilevate da OCQ PR in corso di verifica della fase di espertizzazione del prodotto (siano esse su base documentale od analitica) verranno comunicate sia al Caseificio produttore sia al CFPR che provvederà all’attuazione delle azioni correttive atte alla risoluzione delle stesse e a documentarne la chiusura a mezzo di comunicazione scritta ad OCQ PR, secondo le modalità previste e concordate.

Non Conformità grave

La Non Conformità grave, viene sempre individuata ed attribuita secondo quanto prima definito, attraverso verbali in corso di verifica ispettiva o altre comunicazioni inviate da ufficio.

L’attribuzione comprende le indicazioni riguardanti i tempi concordati per l’attuazione dell’azione correttiva nonché le eventuali indicazioni riguardanti l’esclusione della materia prima o del prodotto non conforme richiedendone eventualmente anche il ritiro dal mercato.

La Non Conformità grave si considera confermata solo a seguito di presa d’atto da parte della Funzione di Delibera.

Successivamente alla presa d’atto della Non Conformità grave assegnata, in sede di ufficio OCQ PR, si apre la relativa pratica di gestione allegando ad essa copia dei documenti pertinenti.

Nel rispetto dei tempi concordati per il ripristino della conformità, OCQ PR effettua quindi una “nuova verifica ispettiva” dedicata alla verifica dell’attuazione dell’azione correttiva (v. anche nota 4 - Schema di controllo).

I risultati di tale verifica vengono registrati, preferenzialmente, sul “Verbale di verifica di azione correttiva” una copia del quale viene lasciata all’azienda visitata.

La Non Conformità grave persiste e si considera non ancora risolta nel caso in cui non siano state poste in essere azioni correttive. In tal caso sono riconcordati i tempi di attuazione per l’azione correttiva, e la materia prima o il prodotto coinvolti a partire dalla notifica della Non Conformità grave saranno opportunamente identificati, trattati ed esclusi dal circuito DOP secondo quanto specificato nello Schema di controllo. Qualora l’operatore, a seguito di ulteriore verifica ispettiva, non abbia posto in essere le azioni correttive riconcordate, la Non Conformità grave continuerà a perdurare e OCQ PR ne darà comunicazione al MIPAAF per i provvedimenti del caso.

In tutti i casi il prodotto individuato come non conforme, e fisicamente presente in azienda, viene opportunamente identificato da OCQ PR tramite timbratura ad inchiostro recante la scritta “XX OCQ PR” o tramite cartelli riportanti equivalente dicitura. L’operazione viene registrata, preferibilmente, sul “Verbale di identificazione prodotto non conforme” o su altro verbale di verifica ispettiva.

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).

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 51 di 53

Si ricorda che tempi, frequenze e numero delle “verifiche ispettive supplementari” saranno stabiliti direttamente da OCQ PR e 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.

Il numero e la frequenza di tali verifiche saranno oggetto di valutazioni di merito da parte delle funzioni preposte al mantenimento della certificazione (Funzione di Delibera) ed alla salvaguardia dell’imparzialità delle decisioni assunte (Comitato di Salvaguardia dell’Imparzialità).

I termini delle misure di controllo supplementare oltre che dipendenti dall’esito delle verifiche stesse saranno commisurati al grado di eliminazione/minimizzazione dei rischi derivanti dal processo di utilizzo sotto licenza del marchio autorizzato. I controlli verranno effettuati in modo organico ed omogeneo ogni qualvolta ricorrano analoghe condizioni di applicazione e trattamento.

L’adozione di “verifiche ispettive supplementari” sarà comunicata al soggetto di filiera interessato così come i relativi oneri tariffari (esplicitati nel Tariffario di riferimento).

Le Non Conformità gravi rilevate da OCQ PR in corso di verifica della fase di espertizzazione (documentale e analitica) del prodotto verranno notificate sia al Caseificio produttore sia al CFPR che provvederà all’attuazione delle azioni correttive atte alla risoluzione delle stesse e a documentarne la chiusura a mezzo di comunicazione scritta ad OCQ PR, secondo le modalità previste e concordate. In questo caso la verifica del trattamento del prodotto non conforme avviene tramite riscontro diretto di OCQ PR della ri-espertizzazione del formaggio e/o acquisizione di copia del nuovo verbale di espertizzazione redatto dal CFPR.

Il percorso di gestione della Non Conformità gravi trova poi compimento attraverso la successiva ultimazione della relativa pratica di gestione.

OCQ PR verificherà l’avvenuto trattamento del prodotto coinvolto dalla Non Conformità grave, riservandosi di poter presenziare direttamente alle operazioni previste per il trattamento stesso.

2.9. Emissione del Certificato di conformità/riconoscimento

Per l’emissione del Certificato OCQ PR deve valutare la conformità dei prodotti ottenuti dagli operatori (a qualsiasi livello di filiera):

- ai requisiti del Disciplinare
- alla normativa rientrante nel campo di applicazione della certificazione definito nella relativa documentazione di accesso
- ai criteri specificati nel presente Piano di Controllo.

Il processo di certificazione/riconoscimento per i soggetti interessati alla filiera della DOP Parmigiano Reggiano ha inizio con la presentazione di una domanda specifica per la richiesta di accesso al sistema (rif. paragrafo 2.1).

La valutazione positiva del rispetto dei requisiti della domanda, viene testimoniata da data e firma di valutazione apposta dal responsabile sulla stessa che costituisce evidenza dell’avvenuta comunicazione all’azienda interessata dell’inizio dell’iter di inserimento/certificazione.

OCQ PR, sulla base della valutazione delle risultanze e delle conclusioni delle verifiche ispettive e/o delle prove e analisi ritenute necessarie nonché di ogni altra informazione pertinente emette, in caso di esito positivo, il certificato di conformità/riconoscimento per tutti i soggetti aventi diritto, secondo quanto già dettagliato al paragrafo 2.1.1.

Si precisa che le certificazioni/riconoscimenti rilasciate per i soggetti della filiera produttiva del prodotto Parmigiano Reggiano DOP, sia esso in forma intera sia grattugiato o porzionato, sono da considerarsi certificazioni sotto licenza con marcatura del prodotto a cura del produttore stesso. Pertanto il mantenimento delle certificazioni/riconoscimenti è garantito dall’attività di validazione, ad opera di OCQ PR, finalizzata a comprovare l’efficacia del sistema di autocontrollo messo in atto dal detentore del certificato (Caseificio, Laboratorio di grattugia, Porzionatore) o dal detentore

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 52 di 53

dell'atto di riconoscimento per la filiera DOP Parmigiano Reggiano (Allevamenti e Magazzini di stagionatura). Tale certificazione/riconoscimento, esibibile al pubblico, è valida fino a revoca.

A seguito di una richiesta riguardante una modifica all'oggetto di un certificato/riconoscimento già concesso, OCQ PR segue l'iter di valutazione applicabile al fine di determinare se tale modifica possa essere eseguita e se debba comportare o meno la riemissione del certificato/riconoscimento.

2.10. Mantenimento del Certificato di conformità/riconoscimento

OCQ PR deve adottare opportuni piani di verifica per garantire che il mantenimento del Certificato di conformità (per caseifici, laboratori di grattugia e porzionatori) o il mantenimento del riconoscimento nel sistema della DOP (per allevamenti e stagionatori) sia basato sulla dimostrazione continua che i soggetti certificati/riconosciuti rispettino i requisiti disciplinati ed i criteri specificati nel presente Piano di Controllo.

Pertanto la certificazione/riconoscimento dei soggetti controllati avviene sulla base delle risultanze e delle conclusioni delle attività di verifiche ispettive di sorveglianza e di sorveglianza analitica sul prodotto.

2.11. Sospensione e revoca del Certificato di conformità/riconoscimento

Il MIPAAF ha la competenza esclusiva e discrezionale a sospendere o revocare i Certificati di Conformità/riconoscimenti od emettere provvedimenti sanzionatori secondo le disposizioni di legge in vigore.

2.12. Ricorsi

Presso OCQ PR è presente una Giunta di Appello (GdA) la cui attività è finalizzata alla gestione dei ricorsi avversi alle decisioni assunte durante l'attività di controllo di OCQ PR.

Gli eventuali ricorsi devono essere presentati dal soggetto ricorrente in forma scritta entro 15 giorni dalla data della conferma delle decisioni prese da OCQ PR, indicando la causa del ricorso e le motivazioni dello stesso.

La GdA esamina sia il ricorso sia la documentazione di OCQ PR relativa all'evento in oggetto e decide in merito, a maggioranza, entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso stesso e comunica il responso in forma scritta al ricorrente.

2.13. Uso delle licenze, dei certificati/riconoscimenti e dei marchi di conformità

Ai soggetti aventi diritto viene concessa l'autorizzazione all'utilizzo del certificato/riconoscimento e dei marchi di conformità, nel rispetto dei requisiti disciplinati e del presente Piano di Controllo, previo l'aver completato positivamente l'iter certificativo.

Il soggetto certificato può riprodurre il Certificato di Conformità per il prodotto soltanto in modo integrale; può inoltre ingrandirlo o ridurlo, ma in modo uniforme e purché esso sia leggibile e non ne risultino alterati la struttura ed i contenuti.

Per quanto concerne la concessione e l'uso dei marchi di certificazione sul prodotto si precisa che:

- l'uso dei marchi di origine e selezione presenti sul formaggio Parmigiano Reggiano nonché l'uso del contrassegno "*fetta e forma*" utilizzato sulle confezioni di Parmigiano Reggiano porzionato o grattugiato è regolamentato dal Disciplinare di produzione e da apposite convenzioni d'uso definite dal CFPR (che valuta ed approva le vesti grafiche e che fornisce a OCQ PR l'elenco dei convenzionati). La verifica di tali marchi può pertanto essere effettuata da OCQ PR solo in sede di verifica ispettiva, in merito al rispetto dei requisiti disciplinati;

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	Parmigiano Reggiano DOP Piano di controllo – Guida ai controlli
Rev. 04 del 08/03/2021	Pag. 53 di 53

- sui prodotti certificati per la DOP il MIPAAF autorizza l'utilizzo esclusivo, quale marchio di certificazione, della dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali" riportando il riferimento al Ministero per esteso od utilizzando l'acronimo "Mipaaf". OCQ PR pertanto, non autorizza l'uso del proprio marchio sul prodotto valutato.

L'utilizzo dei marchi di proprietà di OCQ PR da parte degli operatori, deve essere preventivamente autorizzato da parte di OCQ PR stesso.

Qualora la certificazione dovesse essere revocata o sospesa, o qualora ne decada lo stato di validità, è fatto espresso divieto utilizzare, a qualsiasi titolo, i marchi della certificazione e la Denominazione d'Origine Protetta.

Un eventuale uso improprio o fraudolento dei certificati e dei marchi di proprietà di OCQ PR sarà perseguito secondo i termini di legge consentiti.

Per quanto non espressamente citato nel presente Piano di controllo si rimanda, per quanto applicabile e riconosciuto di competenza di OCQ PR, alla normativa relativa all'utilizzo di marchi sul prodotto o su altra documentazione pertinente.

2.14. Reclami ai clienti

Tutti i soggetti certificati (Caseifici, Laboratori di grattugia, Porzionatori) sono tenuti a:

- mantenere una registrazione dei reclami di cui sono a conoscenza relativi alla conformità dei propri prodotti coperti dal Certificato di conformità rispetto ai requisiti disciplinati e rendere disponibile ad OCQ PR, su richiesta, tali registrazioni.
- documentare le azioni adottate per risolvere efficacemente i reclami.

3. INFORMAZIONI ULTERIORI

Gli ulteriori dettagli sulle prassi operative di OCQ PR sono specificati nel Manuale Qualità e nelle procedure impiegate nella gestione delle attività di controllo per la DOP Parmigiano Reggiano, disponibili su richiesta da parte degli operatori.