

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate	PARMIGIANO REGGIANO DOP Piano di controllo - Schema di controllo	Pag. 1 di 33
Rev. 03 del 04/06/18		

## Schema di Controllo Parmigiano Reggiano DOP

### Note

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

7) L’Organismo di controllo deve comunicare al MIPAAF le Non Conformità *gravi* a carico dei soggetti controllati. Tale comunicazione viene inoltrata anche al CFPR ed alle Regioni Emilia Romagna e Lombardia per le parti di loro competenza. Il MIPAAF ha la competenza esclusiva e discrezionale a sospendere, revocare la certificazione od emettere provvedimenti sanzionatori ai sensi del D.L. 297/04 e successive modifiche o integrazioni. L’Organismo di controllo ha la competenza ad escludere il prodotto risultato non conforme dal circuito della DOP.

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	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	<b>A10) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano</b>	<i>Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP</i>	<b>Controllo domanda di accesso allevamento con indirizzo unità produttiva</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona	-	-	Diniego riconoscimento all'allevamento fuori zona	1
			<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari</i>	<b>Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	2
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente</b>	<i>Dichiarazione registrazione sanitaria</i>	<b>Controllo registrazione sanitaria</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	3
			<b>A) Standard di produzione del formaggio</b> <b>B) Regolamento di alimentazione delle bovine B9) ... Art. 9 Animali provenienti da altri comparti produttivi (... le aziende agricole non appartenenti alla filiera Parmigiano Reggiano ... dopo non meno di quattro mesi ...)</b>	<i>Adeguatezza dell'allevamento alle esigenze del Disciplinare.</i>  <i>Per B9) verificare, se non esiste "continuità produttiva" con l'azienda cedente:</i> <b>1. storicità del proprietario</b> <b>2. appartenenza dell'allevamento (unità produttiva) ad altre filiere nei quattro mesi precedenti l'accesso</b> <b>3. provenienza animali da filiera DOP</b>	<b>Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza dell'allevamento</b>	I	Ad ogni riconoscimento	Carente rispondenza alla situazione dichiarata	-	-	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	4
					<b>Per B9) valutare, se non esiste "continuità produttiva" con l'azienda cedente:</b> <b>1. storicità del proprietario</b> <b>2. appartenenza dell'allevamento (unità produttiva) ad altre filiere nei quattro mesi precedenti l'accesso</b> <b>3. provenienza animali da filiera DOP</b>	Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e conferimento latte non ancora iniziato	-	-	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	5		
					Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e conferimento latte già iniziato	-	-	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva. Attribuzione di NC grave al caseificio di conferimento	6			
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	<b>A10) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano</b>	<i>Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità operativa (ampliamento aziendale) da parte di proprietario storico, ecc.)</i>	<b>Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	7
								Modifica comportante fuori zona	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	8
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione</i>	<b>Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	9
								Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	10
								<b>AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente</b>	<i>Comunicare, entro 10 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria e/o eventuali disposizioni restrittive.</i> <i>Comunicare, entro 48 ore, provvedimenti di revoca o sospensione della registrazione sanitaria.</i>	<b>Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria</b>	D	Ad ogni comunicazione
		Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.) e/o ritardi nella comunicazione che inficiano il prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	12						
		<b>A) Standard di produzione del formaggio</b> <b>B) Regolamento di alimentazione delle bovine</b>	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza dell'allevamento alle esigenze del Disciplinare e variazioni sostanziali quali ad es. adozione impianto di mungitura robotizzato, aumento della mandria oltre il 35%, ecc.</i>	<b>Verifica ispettiva adeguatezza allevamento e controllo relativa comunicazione</b>	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa	13	
Inadeguatezza impianti alla situazione dichiarata	NC Grave						Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	14			

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	Cessazione attività	Cessazione attività	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	<b>Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione</b>	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	-	-	Richiesta di comunicazione cessazione e registrazione della stessa	15			
	Allevamento del bestiame	Identificazione e rintracciabilità	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b> <b>Identificazione e registrazione delle bovine</b>	<i>Identificare e registrare le bovine mediante adeguata modalità (es. sistemi di identificazione ai fini sanitari)</i>	<b>Controllo corretta identificazione e relative registrazioni</b>	I	35%	Carente identificazione e registrazione delle bovine	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	16			
								Mancante identificazione e registrazione delle bovine	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	17			
	Conformità al disciplinare			<b>B2) Art. 2 Principi generali per il razionamento: almeno 50% ss dei foraggi deve essere apportata da fieni, rapporto foraggi/mangimi non inferiore a 1 per bovine da latte, qualità alimenti</b>	<i>Attenersi a B2</i>	<b>Verifica ispettiva a B2</b>	I	35%	Carente rispetto di B2 (fino ad un max del 3% sulla razione) e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva	18		
									Mancato rispetto di B2	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	19		
						<b>B3) Art. 3 Origine dei foraggi: 50% ss produzione aziendale, 75% ss. provenienza dal territorio di produzione del Parmigiano Reggiano</b> <b>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...</b>	<i>Attenersi a B3</i>	<b>Verifica ispettiva a B3</b>	I	35%	Carente rispetto di B3 (fino al 15% dei quantitativi previsti) e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	20
											Mancato rispetto di B3	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	21
	<b>B4) Art. 4 Foraggi ammessi</b>	<i>Attenersi a B4</i>	<b>Verifica ispettiva a B4</b>	I	35%	Carente rispetto di B4 e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	22					
						Mancato rispetto di B4	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	23					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Allevamento	Allevamento del bestiame	Conformità al disciplinare	<b>B5) Art. 5 Foraggi e sottoprodotti vietati</b> B5.1) ... gestione in ambienti distinti e separati delle eventuali attività agricole di "altre filiere" (bovini da carne, digestori, ecc.). In queste ultime è consentita la detenzione e l'uso dell'insilato di cereali e di sottoprodotti. ... vietata ... detenzione in azienda di insilati di erba... B5.2) Impiego di foraggi riscaldati... B5.3) Impiego di colza, ravizzone...	<i>Attenersi a B5</i>  <i>Bovine da latte destinate ad altre filiere produttive, anche se stabulate separatamente, ma nello stesso ambiente di stalla delle bovine da latte per Parmigiano Reggiano, devono essere alimentate in conformità al Disciplinare di produzione</i>	Verifica ispettiva a B5	I	35%	Carente rispetto di B5 e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	24
				Registrazioni aziendali (schema razionamento e registrazioni tese a dimostrare l'effettiva separazione di altre filiere eventualmente presenti in azienda che possono utilizzare prodotti per i quali non è vietata la detenzione (es. insilato di mais per animali da carne, digestori biogas, ecc.)	Controllo registrazioni aziendali			Mancato rispetto di B5	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP. Nei casi ove sia violato il punto B5.1) per le bovine in lattazione si applica un divieto al conferimento del latte con applicazione di segregazione per quarantena (4 mesi)	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	25
			<b>B6) Art. 6 Materie prime per mangimi (ammesse)</b> <b>B7) Art. 7 Uso dei mangimi ... (presenza e conformità dei "cartellini")</b> <b>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...</b>	<i>Attenersi a B6 e B7</i>	Verifica ispettiva a B6 e B7	I	35%	Carente rispetto (fino al doppio delle dosi consentite, ove indicate) di B6, B7 e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	26
				Registrazioni aziendali: - controllo e conservazione "cartellino" - schema razionamento	Controllo registrazioni aziendali			Mancato rispetto di B6 e B7	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP.	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	27
			<b>B8) Art. 8 Materie prime per mangimi e prodotti vietati</b>	<i>Attenersi a B8</i>	Verifica ispettiva a B8	I	35%	Carente rispetto di B8, e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	28
				Registrazioni aziendali: - controllo e conservazione del "cartellino" - schema razionamento	Controllo registrazioni aziendali			Mancato rispetto di B8	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	29
			<b>B9) Art. 9 Animali provenienti da altri comparti produttivi (bovine da latte da filiere diverse ... introdotte dopo non meno di 4 mesi ...)</b>	<i>Attenersi a B9:</i> - corretta gestione segregazione per quarantena (4 mesi) - corretta separazione flusso latte bovine in quarantena	Verifica ispettiva a B9	I	35%	Carente rispetto di B9 e/o registrazioni carenti. Mancato rispetto di B9, ma segregazione degli animali assieme a bovine non in lattazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	30
				Registrazione aziendale: - registrazione bovine - registrazione flusso latte bovine in quarantena (rintracciabilità quantitativi latte giornalieri e loro destinazione)	Controllo registrazioni aziendali			Mancato rispetto di B9 per gestione degli animali assieme a bovine in lattazione e/o non corretta separazione flusso latte bovine in quarantena e/o registrazioni mancanti	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	31

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Allevamento	Allevamento del bestiame	Conformità al disciplinare	<b>B10) Art. 10 Alimentazione con Piatto Unico</b>	<i>Attenersi a B10 In caso di Piatto Unico con umidità &gt; 20% effettuare la miscelazione almeno due volte al giorno (mattina e pomeriggio)</i>	<b>Verifica ispettiva a B10</b>	I	35%	Carente rispetto di B10 (es. una sola preparazione giornaliera umidità superiore al 20%) e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva entro 90 gg. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	32
				<i>Registrazioni aziendali (schema razionamento)</i>	<b>Controllo registrazioni aziendali</b>			Mancato rispetto di B10	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	33
			<b>B11) Art. 11 Nuovi prodotti e tecnologie</b>	<i>Attenersi a B11</i>	<b>Verifica ispettiva a B11</b>	I	35%	Carente rispetto di B11 e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva entro 90 gg. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	34
				<i>Registrazioni aziendali</i>	<b>Controllo registrazioni aziendali</b>			Mancato rispetto di B11	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	35
	Latte pronto per il conferimento	Identificazione e rintracciabilità	<b>Identificazione del latte AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Identificazione del latte e registrazione bigiornaliera sul libretto del conferente o altro documento</i>	<b>Controllo identificazione e registrazione latte per i due periodi di mungitura</b>	I	35%	Carente identificazione e/o carente registrazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	36
								Mancante identificazione e/o mancante registrazione	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	37
Latte pronto per il conferimento	Identificazione e rintracciabilità	<b>Registrazione del latte AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Registrazione e comunicazione ad OCQ PR dei quantitativi conferiti dai singoli allevamenti nel corso dell'anno (comunicazione effettuata dal caseificio per conto dell'allevamento) Al fine della validazione dei dati il CFPR rende disponibile il proprio dbase alimentato su base mensile dai singoli caseifici</i>	<b>Controllo quantità comunicate per ciascun allevamento</b>  <b>La validazione dei dati annuali trasmessi dagli allevamenti viene effettuata da OCQ PR anche tramite il raffronto con il dbase di CFPR.</b>	D	100%	Comunicazione carente o mancante dei dati dei singoli allevamenti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione. Riscontro adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione quantità entro i termini previsti dal sollecito	38	
							Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	NC Grave	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti	39	

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	Latte pronto per il conferimento	Conformità disciplinare	<b>A2.1) Per l'intero allevamento il tempo di mungitura del latte destinato alla DOP, di ciascuna delle due munte giornaliere ... comprensivo del relativo trasporto in caseificio, deve essere contenuto entro le 7 ore</b>	<i>Attenersi a A2.1 e A2.2</i>	<b>Controllo dei tempi di durata della mungitura</b> <b>Controllo dei requisiti di conformità del latte, della consegna bigiornaliera al caseificio, dei quantitativi (anche mediante misurazione quando effettuabile) e dei relativi tempi.</b>	I	35%	Carente rispetto di A2.1, A2.2 (fino a 7h e 20 minuti in totale) e/o registrazioni carenti o registrazioni "orari di mungitura/orari raccolta latte" mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazioni "orari di mungitura/orari raccolta latte" mancanti richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	40
			<b>A2.2) Il latte della mungitura della sera e ... mattino... consegnati integri al caseificio entro 2 ore ... il latte non può essere sottoposto a processi di centrifugazione</b>  (vedi anche caseificio: "accettazione materia prima")	<i>Registrazioni aziendali (dichiarazione orari dei due periodi di mungitura giornalieri)</i>  <i>(la dichiarazione orari di mungitura può essere conservata in copia presso il caseificio a cui si effettua il conferimento latte)</i>  <i>Registrazione bigiornaliera dei quantitativi e dell'orario di raccolta latte, sul libretto del latte (o altro documento) del conferente</i>	<b>Controllo registrazioni aziendali</b>			Mancato rispetto di A2.1, A2.2 e/o registrazione bigiornaliera dei quantitativi mancante	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	41
			<b>A2.3) Il latte può essere raffreddato...ad una temperatura non inferiore a 18°C</b>  (vedi anche caseificio: "accettazione materia prima")	<i>Attenersi a A2.3</i> <i>Verifica della temperatura in caso di raffreddamento</i>	<b>Controllo della temperatura del latte stoccato in frigo in caso di raffreddamento (quando effettuabile)</b>			Carente rispetto di A2.3 e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	42
			<i>Registrazione (almeno ogni 15 gg) della temperatura del latte stoccato in frigo in caso di raffreddamento; mantenimento sotto controllo strumenti di misura.</i>  <i>(questa registrazione può essere conservata in copia presso il caseificio a cui si effettua il conferimento latte)</i>	<b>Controllo registrazioni aziendali</b>	Mancato rispetto di A2.3	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	43			

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga	
Caseificio	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	<b>A10) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano</b>	<i>Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP</i>	<b>Controllo domanda di accesso caseificio con indirizzo unità produttiva</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona	-	-	Diniego riconoscimento al caseificio fuori zona	44	
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari</i>	<b>Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	45	
			<b>AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente</b>	<i>Dichiarazione registrazione sanitaria</i>	<b>Controllo registrazione sanitaria</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	46	
		<b>A) Standard di produzione del formaggio</b> <b>A3) Il latte della sera... vasche di acciaio a cielo aperto.</b> <b>A6.1); A6.2); A.6.3):</b> <b>La coagulazione del latte... nelle caldaie tronco-coniche di rame</b>			<i>Adeguatezza del caseificio alle esigenze del Disciplinare. In particolare assicurare l'impiego di caldaie troncoconiche e vasche di acciaio a cielo aperto</i>	<b>Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza del caseificio</b>  <b>Valutare se l'attività avviata risulta in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà</b>	I	Ad ogni riconoscimento	Carente rispondenza alla situazione dichiarata	-	-	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	47
									Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e produzione formaggio non ancora iniziata	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	48
									Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e produzione formaggio già iniziata	-	-	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva. Comunicazione a MIPAAF per adempimenti del caso	49
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	<b>A10) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano</b>	<i>Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità operativa (ampliamento aziendale) da parte di proprietario storico, ecc.)</i>	<b>Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	50	
								Modifica comportante fuori zona	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	51	
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione</i>	<b>Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	52	
								Manca comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	53	
		<b>AR1) Registrazione sanitaria o documento equivalente</b>	<i>Comunicare, entro 10 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria e/o eventuali disposizioni restrittive.</i>  <i>Comunicare, entro 48 ore, provvedimenti di revoca o sospensione della registrazione sanitaria.</i>	<b>Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella documentazione e/o ritardi nella comunicazione che non inficiano il prodotto	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	54		
							Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.) e/o ritardi nella comunicazione che inficiano il prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	55		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13				
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga				
Caseificio	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>A) Standard di produzione del formaggio</b> <b>A3) Il latte della sera... vasche di acciaio a cielo aperto.</b> <b>A6.1); A6.2); A.6.3):</b> <b>La coagulazione del latte... nelle caldaie tronco-coniche di rame</b>	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del caseificio alle esigenze del Disciplinare e in particolare variazioni sostanziali (es. variazioni del n° di caldaie troncoconiche e della tipologia vasche di affioramento, ecc.)</i>	<b>Verifica ispettiva adeguatezza caseificio e controllo relativa comunicazione</b>	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa	56				
								Inadeguatezza impianti	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	57				
	Cessazione attività	Cessazione attività	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	<b>Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione</b>	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	-	-	Richiesta di comunicazione cessazione e registrazione della stessa	58				
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	<b>Identificazione e registrazione del latte</b> <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Identificazione del latte e registrazione bigiornaliera sui libretti latte (o altro documento) degli allevamenti conferenti al caseificio.</i> <i>Verificare corrispondenza tra identificazione libretti latte e riconoscimento allevamento in circuito DOP (iscrizione nei data base OCQ PR)</i>	<b>Controllo identificazione e registrazione del latte</b>	I	35%	Carente identificazione e/o carente registrazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	59				
								Mancante identificazione e/o mancante registrazione	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP tranne quando sia accertabile l'idoneità del latte impiegato, ossia qualora l'allevamento operi in continuità produttiva alla precedente proprietà e con lo stesso codice allevamento AUSL	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	60				
								Carente identificazione della materia prima, e/o carente o mancante identificazione del trasportatore latte, e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	61				
								Mancante identificazione della materia prima	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	62				
								<i>Per ogni trasportatore latte: comunicazione da parte del caseificio a OCQ PR dell'utilizzo di un trasportatore latte. Adeguata registrazione dell'identità del trasportatore da parte del caseificio mediante apposito contratto.</i> <i>Identificazione della materia prima trasportata da parte del trasportatore (es. registro di carico)</i>	<b>Controllo corretta identificazione trasportatore latte, materia prima trasportata e relative registrazioni</b>	D	100%	Comunicazione carente o mancante dei dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione. Riscontro adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione quantità entro i termini previsti dal sollecito	63
								<b>Registrazione del latte</b> <b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b> <b>A14) Gli operatori ... assicurano ... autocontrollo ...</b>	<i>Registrazione e comunicazione del caseificio a OCQ PR dei quantitativi di latte trasformati nel corso dell'anno (quantitativi totali e per i singoli allevamenti, aggiornamento elenco conferenti).</i> <i>Al fine della validazione dei dati il CFPR rende disponibile il proprio dbase alimentato su base mensile dai singoli caseifici</i>			<b>Controllo quantità comunicate</b> <b>La validazione dei dati annuali trasmessi dai caseifici viene effettuata da OCQ PR anche tramite il raffronto con il dbase di CFPR</b>	Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	NC Grave	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Caseificio	Accettazione materia prima	Conformità disciplinare	<b>A2.1) Tutto il latte introdotto in caseificio deve essere conforme ai regolamenti di produzione del Parmigiano Reggiano</b>	<i>Verifica conformità alla DOP del latte conferito dagli allevamenti.</i>  <i>Eventuale latte - conforme alla DOP - non destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano va registrato a parte su registro di produzione del CFPR</i>	<b>Controllo conformità alla DOP del latte e registrazioni eventuale latte non destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano</b>	I	35%	Carente rispetto di A2.1 e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	65
								Mancato rispetto di A2.1	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto coinvolto dalla DOP secondo quanto verificabile dalle registrazioni di identificazione e rintracciabilità latte	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	66
			<b>A2.2) Il latte della mungitura della sera e ... mattino consegnati al caseificio integri entro le 2 ore ... il latte non può essere sottoposto a processi di centrifugazione</b>  (vedi anche allevamento: "latte pronto per il conferimento")	<i>Controllo orario di conferimento (2 ore dalla mungitura). Registrazione bigiornaliera dei quantitativi e dell'orario di raccolta latte sui libretti del latte (o altro documento equivalente) degli allevamenti conferenti al caseificio. Verifica condizioni del latte e conferimento delle 2 munte giornalieri del latte dell'allevamento.</i> <i>L'allevamento può trattenere una quota non preponderante del latte della sera e/o del mattino</i>	<b>Controllo dei requisiti di conformità e delle registrazioni</b>	I	35%	Carente rispetto di A2.2 (per tempi di consegna sino a 2h e 20 minuti), e/o registrazioni carenti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	67
								Mancato rispetto di A2.2 e/o registrazioni mancanti	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	68
			<b>A2.3) Il latte può essere raffreddato... ad una temperatura non inferiore a 18°C</b>  (vedi anche allevamento: "latte pronto per il conferimento")	<i>Controllo della conformità del latte conferito dagli allevamenti; mantenimento sotto controllo strumenti di misura</i>	<b>Controllo eventuale delle temperature del latte</b>	I	35%	Carente rispetto di A2.3	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	69
								Mancante rispetto di A2.3	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	70
Trasformazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Identificare il prodotto semilavorato (latte in caldaia) e registrarlo mediante identificazione caldaie e schema lotti caldaia</i>	<b>Controllo idoneità identificazione semilavorato (latte in caldaia) e delle registrazioni</b>	I	35%	Carente identificazione e/o carenze o mancanze nelle registrazioni	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	71	
							Mancante identificazione	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	72	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Caseificio	Trasformazione materia prima	Conformità disciplinare	<p><b>A1) Formaggio a pasta dura...latte crudo... non ammesso l'uso di additivi A2.1); A2. 2); A2.3): Tutto il latte introdotto in caseificio deve essere conforme ai regolamenti di produzione del Parmigiano Reggiano... il latte non può essere sottoposto a processi di centrifugazione</b></p> <p><b>A3) Il latte della sera viene parzialmente scremato...in vasche di acciaio a cielo aperto ... Il rapporto grasso/caseina del latte in caldaia, calcolato come valore medio ponderato dei lotti caldaia nel giorno di lavorazione, non può essere superiore a 1,1+12%</b></p> <p><b>A4) E' possibile conservare un'aliquota di latte del mattino ... max 15% per la caseificazione del giorno successivo (*) in appositi recipienti, se raffreddato temperatura non inferiore a 10°C. Tale latte dovrà essere steso, unitamente al latte della sera ...</b></p> <p><b>(*) cosiddetto "latte di riporto"</b></p> <p><b>A5) Al latte è addizionato il siero innesto...coltura naturale ...ottenuta dall'acidificazione spontanea del siero residuo della lavorazione del giorno precedente</b></p> <p><b>A6.1); A6.2); A6.3):</b></p> <p><b>La coagulazione del latte, ottenuta con uso esclusivo di caglio di vitello, è effettuata nelle caldaie...2 forme per ciascuna caldaia...usate una volta al giorno...riutilizzazione max. 15% delle caldaie... Alla coagulazione seguono, rottura e cottura. Si lasciano quindi sedimentare i granuli sul fondo della caldaia, ... operazioni entro la mattinata... Dopo la sedimentazione ... formatura.</b></p> <p><b>A7) Dopo alcuni giorni si procede alla salatura... maturazione almeno 12 mesi, in estate temperatura magazzino ... non ... inferiore a 16°C</b></p>	<p><i>Attenersi alle indicazioni da A1) ad A9)</i></p> <p><i>(vedi a lato colonna: "Requisito descrizione")</i></p> <p><b>Registrazioni aziendali:</b></p> <p><i>A3) e A8.9): Analisi rapporto grasso/caseina in caldaia almeno dodici (12) volte all'anno con frequenza mensile (campione/i rappresentativo/i del/i lotto/i di produzione realizzato/i per la giornata, in modo da consentire il calcolo della media ponderata di giornata).</i></p> <p><i>A4) Registrazione eventuale aliquota latte mattino "di riporto" (max 15%)</i></p> <p><i>A4) Registrazione (almeno ogni 15 gg) della temperatura latte del mattino "di riporto" (min. 10°C), se raffreddato; mantenimento sotto controllo strumenti di misura.</i></p> <p><i>A6.1) Caglio: presenza della scheda tecnica del caglio di vitello in uso</i></p> <p><i>A6.2) Dichiarazione (Piano lotti caldaia) eventuale prodotto trasformato nella seconda caseificazione (max 15% caldaie su base giornaliera)</i></p> <p><i>A7) Sale: presenza della scheda tecnica del sale in uso</i></p> <p><i>A7) Registrazione (almeno ogni 15 gg) temperatura magazzino in caso di raffreddamento estivo (temperatura. min. 16°C); mantenimento sotto controllo strumenti di misura</i></p>	<p><b>Controllo dei requisiti di conformità da A1) a A9)</b></p> <p><b>Controllo delle registrazioni.</b></p> <p><b>In particolare per il punto A3) e A8.9):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• il riscontro nelle registrazioni analitiche di valori &gt; 1,1+12% per il rapporto grasso/caseina in caldaia dà luogo a prelievo/i analitico/i dedicato/i, da attuarsi a sorpresa</li> <li>• il riscontro nelle registrazioni analitiche di valori &lt; 0,65 per il rapporto grasso/caseina (G/C) in caldaia dà luogo ad uno specifico prelievo sul formaggio per l'analisi del grasso s.s. (v. riga 88)</li> </ul>	I+A	35%	<p>Carente rispetto dei punti da A1) ad A9) e/o registrazioni carenti o mancanti ed in particolare:</p> <p>A3) e A8.9) Carenze o mancanze nella documentazione analisi rapporto grasso/caseina in caldaia</p> <p>A4) Carente rispetto della quantità stimata latte "di riporto" per il giorno successivo (fino al 30%)</p> <p>Carente rispetto temperatura latte di riporto</p> <p>Carenze o mancanze delle registrazioni</p> <p>A5) Carenze nell'impiego del siero innesto naturale</p> <p>A6) Carente rispetto della percentuale delle caldaie riutilizzabili per la seconda caseificazione (n°1 caldaia oltre il 15%)</p> <p>Carenza o mancanza della registrazione piano lotti caldaia</p> <p>Carenza nel rispetto orario del termine della trasformazione entro la mattinata (fino a due ore oltre il termine della "mattinata")</p> <p>Carenze o indisponibilità temporanea nella documentazione del caglio</p> <p>A7) Carenze nella salatura, carente rispetto temperatura minima del magazzino raffreddato in estate, carenze o mancanze nelle registrazioni</p> <p>A8) Carenze nelle caratteristiche visibili della forma</p> <p>A9) Carenze nell'applicazione degli usi e consuetudini</p>	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	<p>Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.</p> <p>Se registrazione mancante richiesta adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva</p>	73

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Caseificio	Trasformazione materia prima	Conformità disciplinare	<b>A8) Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche:</b> 1.forma cilindrica ... 2.dimensioni: diametro ... 35-45 cm, altezza ... 20-26 cm 3.peso minimo di una forma 30 kg 4.aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale 5.colore della pasta. ... paglierino 6.roma e sapore della pasta caratteristici ... 7. struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia 8.spessore della crosta: circa 6 mm 9.grasso sulla sostanza secca: min. 32% 10. additivi assenti 11. amminoacidi liberi totali maggiori 15% delle proteine totali ... 12. composizione isotopica e minerale tipica ... 13. acidi grassi ciclopropanici inferiori a 22mg/100g di grasso (dato già comprensivo dell'incertezza di misura) ... A9) Per quanto non specificato, si fa riferimento alla prassi consacrata dagli usi locali, leali e costanti.					Mancato rispetto dei punti da A1) ad A9)	NC Grave	- per i punti A1), A2), A3), A4), A5), A6), A8), A9): attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP  - per il punto A7): attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, in caso di mancato adeguamento trasferimento del prodotto coinvolto	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	74
				<i>Attenersi ai requisiti sul prodotto indicati in A1), A6) e A8)</i>	<b>Prove analitiche su campione (chimiche/microbiologiche):</b> <b>A1) e A8.10) Analisi presenza additivi, antif fermentativi a campione. Ricerca lisozima con metodica per diffusione in piastra in presenza di cellule di <i>Micrococcus Luteus</i> (analisi qualitativa).</b> <b>A3) Analisi rapporto grasso/caseina in caldaia. Il riscontro analitico di valori &lt; 0,65 per il rapporto grasso/caseina (G/C) in caldaia dà luogo ad uno specifico prelievo sul formaggio per l'analisi del grasso s.s. (v. riga 88)</b> <b>A6) Analisi caglio a campione. Ricerca caglio di vitello con metodica cromatografica.</b> <b>A8.11) Analisi composizione aminoacidica specifica: amminoacidi liberi, valore minimo 15% rispetto alle proteine totali con metodica HPLC e cromatografia a scambio ionico</b> <b>A8.12) Analisi composizione isotopica e minerale tipica del Parmigiano Reggiano determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS)</b> <b>A8.13) Analisi acidi grassi ciclopropanici con metodo gascromatografico con rilevatore a spettrometria di massa (GC-MS).</b>	A	A1) e A8.10) analisi antif fermentativi su almeno 35% dei caseifici  A3) analisi grasso/caseina su almeno 35% dei caseifici  A6) analisi caglio su almeno 6 % dei caseifici totali  A8.11), A8.12), A8.13) campionamenti mirati sulla base di rischi individuati o segnalazioni	Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per: <ul style="list-style-type: none"> <li>• l'analisi presenza antif fermentativi</li> <li>• l'analisi grasso/caseina</li> <li>• l'analisi caglio</li> <li>• l'analisi composizione aminoacidica specifica</li> <li>• l'analisi composizione isotopica e minerale tipica</li> <li>• l'analisi acidi grassi ciclopropanici</li> </ul>	NC Grave	Attuazione azione correttiva (anche mediante analisi in autocontrollo) entro i tempi concordati con l'OdC esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento (anche mediante valutazione analisi effettuate in autocontrollo) e nuova analisi	75

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Caseificio	Trasformazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità (formaggio con marchi di origine recante o meno i contrassegni e con età inferiore ai 12 mesi)	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità A) Standard di produzione del formaggio C) Regolamento di marchiatura	<i>Se esecutore di fase di processo di stagionatura anche per altro caseificio.</i>  <i>Per il formaggio di età inferiore ai 12 mesi in ingresso al magazzino di stagionatura ed in tutti i casi in cui si possa generare ambiguità ai fini della determinazione dell'età, accertare la corrispondenza degli elementi di identificazione presenti sul formaggio a quelli registrati nei relativi documenti di accompagnamento.</i> <i>Le registrazioni devono indicare tipo prodotto, quantità, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese per garantire la completa tracciabilità dell'età effettiva del formaggio, con età calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP.</i>	Per il formaggio di età inferiore ai 12 mesi controllo prodotto in entrata, controllo presenza marchi di origine ed eventuali contrassegni consortili e controllo delle registrazioni relative	1	35%	Carente corrispondenza degli elementi di identificazione del prodotto e/o carenti registrazioni. Carenze che non inficiano la tracciabilità	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	76
								Mancante corrispondenza degli elementi di identificazione del prodotto e/o registrazioni mancanti	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC. Esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	77
	Marchiatura d'origine sul formaggio fresco non finito	Conformità del lotto	C1) I marchi ... La marchiatura d'origine: placca di caseina ...fascie marchianti ... matricola del caseificio produttore, l'annata e il mese di produzione ... C2) Compiti del Consorzio C3) Obblighi dei caseifici ...sono responsabili del corretto uso e della conservazione delle fasce marchianti e delle placche caseina .....tenere quotidianamente aggiornato il registro di produzione...	<i>Apporre i marchi di origine al prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive che sia stato ottenuto rispettando il Disciplinare di produzione</i> <i>Utilizzare i marchi autorizzati dal CFPR secondo le relative modalità prescritte</i>  <i>Registrazione quotidiana del formaggio prodotto sul registro CFPR indicando le placche di caseina</i>	Verifica numero ed identità delle forme fresche e presenza dei marchi di origine sulle stesse per il lotto in esame  Verifica corrispondenza placche caseina indicate nel registro di produzione con placche presenti sul formaggio fresco per il lotto in esame	1	35%	Carente applicazione marchi di origine (fasce marchianti e placche caseina) es. per mancata applicazione placca, ma corretta registrazione della relativa forma prodotta (è registrata la forma, ma non la placca) o viceversa e/o registrazione carente o non aggiornata	NC Lieve	Attuazione azione correttiva (es. matita copiativa) entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	78
					Controllo corretta compilazione delle registrazioni			Mancata applicazione marchi di origine (fasce marchianti e placche caseina) per mancata applicazione placca e mancata registrazione della relativa forma prodotta (non è registrata né la forma, né la placca) e/o mancante registrazione	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	79

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Caseificio	Marchiatura d'origine sul formaggio fresco non finito	Conformità del lotto	<b>C3) Obblighi dei caseifici ...obbligo rendiconto produzione al CFPR... ..tenere quotidianamente aggiornato il registro di produzione... AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Il caseificio provvede annualmente a comunicare a OCQ PR le quantità di formaggio prodotte. Il caseificio comunica mensilmente al CFPR il numero di forme prodotte e il peso medio mese fuori sale, secondo quanto già riportato nel registro di produzione, da tenere aggiornato in ogni sua parte. Il CFPR, per conto del caseificio, provvede, con cadenza minima annuale, a comunicare ad OCQ PR i dati produttivi rilevati.</i>	<b>Controllo congruità peso medio forma fuori sale dichiarato</b>	I+D	campionamenti mirati sulla base di rischi individuati o segnalazioni (verifica congruità peso fuori sale)  100% (controllo quantità comunicate)	Carenza in pesi forma dichiarati (I)  Comunicazione carente o mancante dei dati a OCQ PR (D)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Carenza in pesi forma (I): Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  <u>Carenza o mancanza in comunicazione dati a OCQ PR (D):</u> Richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione. Riscontro adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione quantità entro i termini previsti dal sollecito	80
					<b>Controllo quantità comunicate. La validazione dei dati annuali trasmessi dai caseifici viene effettuata da OCQ PR anche tramite il raffronto con il dbase di CFPR</b>			Rifuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva			NC Grave	-
	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	<b>C3) Obblighi dei caseifici ...sono responsabili del corretto uso e della conservazione delle fasce marchianti e delle placche caseina ...obbligo rendiconto produzione al CFPR... messa a disposizione del formaggio al CFPR C4) Definizione dei lotti... 1 (gennaio-aprile), 2 (maggio-agosto), 3 (settembre-dicembre) C10) Redazione dei verbali AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Il CFPR verifica l'identità già attribuita al prodotto e il numero totale di forme del lotto presentate dal caseificio per le operazioni di espertizzazione</i>	<b>Controllo idoneità identificazione prodotto finito per il lotto in esame</b>	I	35%	Carente corrispondenza (in numero e/o identità) tra il formaggio presente e il formaggio registrato e/o carente registrazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	82
					<b>Controllo delle registrazioni per il lotto in esame</b>			Mancante corrispondenza tra numero e identità formaggio e le indicazioni registrate e/o mancante registrazione			NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e se del caso esclusione del prodotto dalla DOP

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Caseificio	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>  <b>C14) Cessione di forme prima del dodicesimo mese</b>	<i>Se il prodotto, sino a 12 mesi, viene stagionato presso terzi, verificare il riconoscimento dello stagionatore da parte di OCQ PR.</i>  <i>In caso di vendita del formaggio tale prescrizione resta in capo al caseificio</i>	<b>Controllo idoneità stagionatore</b>	I	35%	Registrazioni carenti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	84
				<i>Effettuare la registrazione del trasferimento del formaggio di età inferiore ai 12 mesi, ed in tutti i casi in cui si possa generare ambiguità ai fini della determinazione dell'età, indicando tipo prodotto, quantità, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese per garantire la completa tracciabilità dell'età effettiva del formaggio, con età calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP. Indicare su documento di eventuale cessione "il formaggio non può essere immesso al consumo con la denominazione tutelata Parmigiano Reggiano prima del compimento del 12° mese"</i>	<b>Controllo registrazioni</b>		Stagionatore non riconosciuto e/o registrazioni mancanti	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC.  Se struttura di stagionatura in comprensorio, ma non riconosciuta, trasferimento formaggio a struttura riconosciuta.  Se struttura di stagionatura fuori comprensorio esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, eventuale richiesta di sospensione marchiatura, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	85	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Caseificio	Prodotto finito	Conformità disciplinare	<p><b>C3) Obblighi dei caseifici...far mettere a disposizione il formaggio per le operazioni di classificazione...</b></p> <p><b>C4) La produzione è divisa in lotti... esaminate da una commissione...operazioni ... all'interno della zona di origine</b></p> <p><b>C5) Espertizzazione: Le operazioni ... espletate per i tre lotti di produzione in tre periodi...</b></p> <p><b>C6) Classificazione del formaggio: espertizzazione e taglio di almeno una forma per lotto... (e relativo allegato C17)</b></p> <p><b>C7); C7.1); C7.2); C7.3):</b> Apposizione dei bolli ad inchiostro</p> <p><b>C8); C8.1); C8.2); C8.3):</b> Apposizione dei contrassegni</p> <p><b>C10) Redazione dei verbali</b></p> <p><b>C12) Richiesta di correzione dei marchi di origine</b></p> <p><b>A8) Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche:</b></p> <p><b>1. forma cilindrica ...</b></p> <p><b>2. dimensioni: diametro ... 35-45 cm, altezza ... 20-26 cm</b></p> <p><b>3. peso minimo di una forma 30 kg</b></p> <p><b>4. aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale</b></p> <p><b>5. colore della pasta. ... paglierino</b></p> <p><b>6. aroma e sapore della pasta caratteristici ...</b></p> <p><b>7. struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia</b></p> <p><b>8. spessore della crosta: circa 6 mm</b></p> <p><b>9. grasso sulla sostanza secca: min. 32%</b></p>	<p><i>Effettuazione da parte di CFPR per il lotto in esame di:</i></p> <p>- eventuale applicazione di un bollo sostitutivo della placca di caseina ove richiesto</p> <p>- taglio della/e forma/e</p> <p>- operazioni di espertizzazione (v. righe 89-90 dello Schema di controllo)</p> <p>- operazioni di bollatura ad inchiostro</p>	<p><b>Controllo corretta effettuazione: C5) espertizzazione: Le operazioni ... espletate per i tre lotti di produzione in tre periodi...</b></p> <p><b>C12) applicazione eventuali bolli sostitutivi della placca</b></p> <p><b>C6) taglio della/e forma/e</b></p> <p><b>C7) bollatura ad inchiostro</b></p>	I	35%	Carente rispetto dei punti C12), C6), C7) e/o carente registrazione e/o ritardata o mancata messa a disposizione della registrazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	86
				<p><i>Il CFPR procede alla registrazione dell'esito di tali operazioni su apposito rapporto di intervento di espertizzazione a disposizione di OCQ PR</i></p>	<b>Controllo registrazioni</b>		Mancante rispetto dei punti C12), C6), C7) e/o mancante registrazione	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC. Se del caso esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta sospensione marchiatura, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	87	
				<p><i>Attenersi ai requisiti sul prodotto indicati in A8.9</i></p>	<p><b>Prove analitiche su campione (chimiche):</b></p> <p><b>A8.9) Analisi grasso s.s. (da effettuarsi secondo i rischi rilevati v. righe 73-75).</b></p> <p><b>Ricerca grasso con metodica gravimetrica.</b></p>	A	A8.9) per ogni riscontro analitico di valori < 0,65 per rapporto G/C in caldaia	Mancato rispetto dei parametri analitici previsti	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova analisi	88
				<p><i>Effettuazione da parte di CFPR per il lotto in esame delle operazioni di espertizzazione</i></p>	<p><b>Prove analitiche su campione (fisiche):</b></p> <p><b>C6) controllo corretta espertizzazione (esame a martello ed ago) secondo le specifiche del relativo allegato C17)</b></p>	A	<p>35% dei soggetti</p> <p>100% per ciascun soggetto in accesso, ampliamento aziendale o scorporo in due differenti unità produttive</p> <p>espertizzazione: si controlla il 10-20% del lotto in esame</p>	<p>Forme di III categoria classificate come I o II e bollate con il relativo bollo ad inchiostro (errata classificazione fino al 3% del campione) e/o</p> <p>forme di II categoria classificate come I e bollate con il relativo bollo ad inchiostro (errata classificazione superiore al 5% del campione).</p> <p>Forme erroneamente classificate in categoria inferiore (I cat. in II o in III oppure II cat. in III) bollate con il relativo bollo ad inchiostro</p>	NC Lieve	<p>Attuazione azione correttiva (anche mediante taratura esperti battitori) entro i tempi concordati con l'OdC.</p> <p>Se forme erroneamente classificate in categoria inferiore ripetizione della espertizzazione da parte del CFPR</p>	<p>Richiesta di adeguamento alle corrette modalità di espertizzazione, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.</p> <p>Per forme erroneamente classificate in categoria inferiore richiesta sospensione apposizione contrassegni di marchiatura, richiesta ripetizione della espertizzazione da parte del CFPR, riscontro ripetizione della espertizzazione e riscontro adeguamento mediante nuovo rapporto di intervento CFPR e/o nuova verifica ispettiva</p>	89
					<p>Forme di III categoria classificate come I o II e bollate con il relativo bollo ad inchiostro (errata classificazione superiore al 3% del campione)</p>			<p>Mancato rispetto dei parametri analitici previsti</p>	NC Grave	<p>Attuazione azione correttiva (anche mediante taratura esperti battitori) entro i tempi concordati con l'OdC.</p> <p>Ripetizione della espertizzazione da parte del CFPR</p>	<p>Richiesta sospensione apposizione contrassegni di marchiatura, richiesta ripetizione della espertizzazione da parte del CFPR, riscontro ripetizione della espertizzazione e riscontro adeguamento mediante nuovo rapporto di intervento CFPR e/o nuova verifica ispettiva</p>	90

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga	
Caseificio	Prodotto finito	Conformità disciplinare		<i>Valutazione pezzatura forme da parte di CFPR per il lotto in esame</i>	<b>C6) e A8) misurazione e pesatura (pezzatura)</b>	I	35% dei soggetti  100% per ciascun soggetto in accesso, ampliamento aziendale o scorporo in due differenti unità produttive  controllo pezzatura su almeno 5 forme del campione lotto controllato	Forme con misure o peso al limite dei valori di accettabilità	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria.	91	
									Forme fuori misura o fuori peso	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC con ripetizione della valutazione pezzatura da parte del CFPR ed esclusione forme non conformi	Richiesta sospensione apposizione contrassegni di marchiatura, richiesta ripetizione della valutazione pezzatura da parte del CFPR, riscontro ripetizione della valutazione pezzatura con esclusione forme non conformi e riscontro adeguamento mediante nuovo rapporto di intervento CFPR e/o nuova verifica ispettiva	92
				<i>Taglio di almeno una forma per lotto per valutazione strutturale e organolettica</i>	<b>Prove analitiche su campione (organolettiche):</b> 1) C6) e A8) Valutazione organolettica per lotto in esame con "scheda di verifica di conformità del prodotto all'esame organolettico". 2) Se la valutazione organolettica fornisce una percezione di rischio di idoneità per il campione, è previsto un prelievo supplementare, da effettuarsi sul formaggio esaminato non ancora immesso al commercio (sospensione apposizione contrassegni), per la verifica all'analisi sensoriale mediante metodica quantitativa descrittiva (v. scheda per la valutazione sensoriale del Parmigiano Reggiano in pezzi" - Allegato 3 del Piano di controllo).	A	1) 25% dei lotti validati per espertizzazione  2) per analisi sensoriale prelievi supplementari come specificato in colonna (6)	Mancato rispetto dei parametri analitici previsti emersi dall'analisi sensoriale	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC con riclassificazione da parte del CFPR ed esclusione forme non conformi	Richiesta sospensione apposizione contrassegni di marchiatura, richiesta di riclassificazione da parte del CFPR, riscontro riclassificazione con esclusione forme non conformi, riscontro adeguamento e nuova analisi	93	
Marchiatura finale		Conformità del lotto	<b>C8); C8.1); C8.2); C8.3):</b> <b>Apposizione dei contrassegni</b> <b>C9) Annullamento marchi</b>	<i>Sulle forme del lotto in esame il CFPR accerta la presenza del bollo ad inchiostro prima di procedere all'apposizione dei relativi contrassegni come indicato in C8.1) e C8.2).  Il CFPR effettua l'annullamento dei marchi di origine sulle forme aventi i relativi bolli ad inchiostro. Tali forme devono essere tenute a disposizione di OCQ PR per almeno tre giorni dall'avvenuto annullamento.</i>	<b>Controllo corretta effettuazione:</b> <b>C8); C8.1); C8.2); C8.3):</b> <b>Apposizione dei contrassegni</b> <b>C9) Annullamento marchi</b>	I	5%	Carente rispetto dei punti C8) e C9) e/o carente registrazione e/o ritardata o mancata messa a disposizione della registrazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	94	
				<i>L'esito di tali operazioni viene registrato su appositi rapporti di intervento a disposizione di OCQ PR.</i>	<b>Controllo registrazioni</b>		Mancante rispetto dei punti C8) e C9) e/o mancante registrazione	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC. Se del caso esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta blocco dell'immissione al consumo del prodotto, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	95		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13					
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga					
Caseificio	Marchiatura finale/Prodotto finito	Conformità del lotto	<b>C10) Redazione dei verbali AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Il caseificio o il CFPR, per conto del caseificio, provvede annualmente a comunicare a OCQ PR il numero di forme da immettere al consumo a DOP che hanno superato la fase di espertizzazione e su cui sono stati apposti i contrassegni e il numero delle forme sulle quali sono stati asportati. Tali dati sono estrapolati dai relativi verbali di chiusura lotti, trasmessi integralmente a OCQ PR da CFPR o dal caseificio</i>	<b>Controllo quantità comunicate</b>  <b>Il controllo, relativo all'intera annata produttiva espertizzata/marchiata, è da effettuarsi sui verbali di chiusura lotti trasmessi al 1° aprile dell'anno successivo da parte del CFPR.</b>	D	100%	Comunicazione carente o mancante dei dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione. Riscontro adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione quantità entro i termini previsti dal sollecito	96					
								Mancata corrispondenza tra quantità comunicate e produzione annua dichiarata (v. riga 80-81)	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC. Esclusione di eventuale prodotto eccedente dalla DOP	Richiesta di adeguamento e riscontro a successiva comunicazione verbali di chiusura lotti	97					
								Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	-	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti	98					
								<b>C8); C8.1); C8.2); C8.3): Apposizione dei contrassegni C14) Il formaggio può essere immesso al consumo... A7) Maturazione almeno 12 mesi A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...</b>	<i>Il caseificio si accerta di immettere al consumo a DOP esclusivamente il prodotto per il quale si hanno le evidenze come indicato in C8, C14) ed A7)</i>	<b>1) Controllo corretta applicazione di C8), C14) ed A7)</b>	I	5% sul totale dei caseifici attivi per 1)	Carente rispetto dei punti C8), C14) e A7) e/o carenti registrazioni	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	99
													35% per 2)	Mancante rispetto dei punti C8), C14) e A7) e/o mancanti registrazioni	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, ritiro dal mercato ed esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva
								Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	<b>AR3) Dicitura "Certificato da Organismo..." C7); C7.1); C7.2): Apposizione dei bolli ad inchiostro</b>	<i>Applicazione sulle forme di F e IF categoria di un bollo a inchiostro con la dicitura indicata dal MIPAAF</i>	<b>Controllare l'applicazione della dicitura indicata dal MIPAAF (bollo ad inchiostro) sulle forme</b>	I	35%	Carente applicazione della dicitura MIPAAF (bollo a inchiostro)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC
Mancante applicazione della dicitura MIPAAF (bollo a inchiostro)	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC. Se del caso esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di sospensione apposizione contrassegni, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	102													

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga	
Stagionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	<b>A10) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano</b>	<i>Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP</i>	<b>Controllo domanda di accesso stagionatore con indirizzo unità produttiva</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona	-	-	Diniego riconoscimento allo stagionatore fuori zona -	103	
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari</i>	<b>Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	104	
			<b>AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente</b>	<i>Dichiarazione registrazione sanitaria</i>	<b>Controllo registrazione sanitaria</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	105	
			<b>A) Standard di produzione del formaggio C) Regolamento di marchiatura</b>	<i>Adeguatezza del magazzino di stagionatura alle esigenze del Disciplinare</i>	<b>Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza del magazzino di stagionatura</b>  <b>Valutare se l'attività avviata risulta in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà</b>	I	Ad ogni riconoscimento	Carente rispondenza alla situazione dichiarata	-	-	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	106	
		Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e stagionatura formaggio non ancora iniziata				-		-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	107			
		Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e stagionatura formaggio già iniziata				-		-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva. Comunicazione a MIPAAF per adempimenti del caso	108			
		Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	<b>A10) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano</b>	<i>Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità operativa (ampliamento aziendale) da parte di proprietario storico, ecc.)</i>	<b>Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	109
									Modifica comportante fuori zona	NC grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione di eventuale prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	110
	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari		<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione</i>	<b>Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	111	
								Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	NC grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, trasferimento formaggio a struttura idonea. Se del caso esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	112	
								Carenze nella documentazione e/o ritardi nella comunicazione che non inficiano il prodotto	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	113	
									Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.) e/o ritardi nella comunicazione che inficiano il prodotto	NC grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, trasferimento formaggio a struttura idonea. Se non trasferito o trasferito a struttura non idonea esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	114

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Stagionatore	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>A) Standard di produzione del formaggio</b> <b>C) Regolamento di marchiatura</b>	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del magazzino di stagionatura alle esigenze del Disciplinare</i>	<b>Verifica ispettiva adeguatezza stagionatore e controllo relativa comunicazione</b>	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa	115
								Inadeguatezza impianti	NC grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, trasferimento formaggio a struttura idonea. Se del caso esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	116
	Cessazione attività	Cessazione attività	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	<b>Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione</b>	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	-	-	Richiesta di comunicazione cessazione e registrazione della stessa	117
	Accettazione materia prima (formaggio con marchi di origine recante o meno i contrassegni e con età inferiore ai 12 mesi)	Identificazione e rintracciabilità	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ... <b>A) Standard di produzione del formaggio</b> <b>C) Regolamento di marchiatura</b>	<i>Per il formaggio di età inferiore ai 12 mesi in ingresso al magazzino di stagionatura ed in tutti i casi in cui si possa generare ambiguità ai fini della determinazione dell'età, accertare la corrispondenza degli elementi di identificazione presenti sul formaggio a quelli registrati nei relativi documenti di accompagnamento. Le registrazioni devono indicare tipo prodotto, quantità, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese per garantire la completa tracciabilità dell'età effettiva del formaggio, con età calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP</i>	<b>Per il formaggio di età inferiore ai 12 mesi controllo prodotto in entrata, controllo presenza marchi di origine ed eventuali contrassegni consortili e controllo delle registrazioni relative</b>	I	35%	Carente corrispondenza degli elementi di identificazione del prodotto e/o carenti registrazioni. Carenze che non inficiano la tracciabilità	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	118
								Mancante corrispondenza degli elementi di identificazione del prodotto e/o registrazioni mancanti	NC grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC. Esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	119
	Trasformazione materia prima	Conformità disciplinare	<b>A7) ... maturazione per 12 mesi, in estate temperatura magazzino non inferiore a 16°C</b>	<i>Se il magazzino di stagionatura utilizza un impianto di condizionamento accertarsi che nel periodo estivo la temperatura dei locali ove è stagionato formaggio di età inferiore ai 12 mesi, non sia inferiore a 16°C</i>	<b>Controllo corretta applicazione di A7) mediante rilevazione corretta temperatura</b>	I	35%	Carente rispetto di A7 e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	120
<i>Registrazione (almeno ogni 15 gg nel periodo estivo) della temperatura: mantenimento sotto controllo strumenti di misura</i>								<b>Controllo registrazioni</b>	Mancato rispetto di A7 (nel periodo estivo temperatura inferiore ai 16 °C per formaggio di età inferiore ai 12 mesi)	NC grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, eventuale trasferimento del prodotto in caso di mancato adempimento	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Stagionatore	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b> <b>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...</b> <b>C14) Cessione di forme prima del dodicesimo mese</b>	<i>Effettuare la registrazione del trasferimento del formaggio di età inferiore ai 12 mesi ed in tutti i casi in cui si possa generare ambiguità ai fini della determinazione dell'età, indicando tipo prodotto, quantità, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese per garantire la completa tracciabilità dell'età effettiva del formaggio, con età calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP.</i>  <i>Indicare su documento di eventuale cessione "il formaggio non può essere immesso al consumo con la denominazione tutelata Parmigiano Reggiano prima del compimento del 12° mese" o dicitura equivalente.</i>  <i>Registrare tutto il prodotto in uscita dal magazzino (anche dopo il raggiungimento dei 12 mesi di età), indicando nella documentazione di alienazione matricola, mese ed anno di produzione e relativa quantità (n° e peso forme)</i>	Controllo registrazioni	1	35%	Registrazioni carenti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	122
								Registrazioni mancanti	NC grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	123

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga	
Laboratorio grattugia	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	A10) Zona di produzione. Compensorio del Parmigiano Reggiano A11.1) Il confezionamento... zona di origine...La denominazione...è estesa...alla tipologia grattugiato ... a condizione che le operazioni di grattugia siano effettuate nell'ambito della zona di produzione del formaggio medesimo ...	<i>Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP</i>	<b>Controllo domanda di accesso laboratorio grattugia con indirizzo unità produttiva</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona	-	-	Diniego riconoscimento al laboratorio di grattugia fuori zona	124	
			Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità	<i>Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari</i>	<b>Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	125
			AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente	<i>Dichiarazione registrazione sanitaria</i>	<b>Controllo registrazione sanitaria</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	126	
			A) Standard di produzione del formaggio A12) Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione... contrassegno ...di una fetta e di una forma ... apposta convenzione...	<i>Adeguatezza del laboratorio di grattugia alle esigenze del Disciplinare ivi compresa sottoscrizione della convenzione con CFPR per l'utilizzo del marchio "fetta e forma" come richiesto da A12)</i>	<b>Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza del laboratorio di grattugia</b>  <b>Valutare se l'attività avviata risulta in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà</b>	I	Ad ogni riconoscimento	Carente rispondenza alla situazione dichiarata	-	-	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	127	
								Mancata rispondenza alla situazione dichiarata ed attività di grattugia non ancora iniziata	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	128	
								Mancata rispondenza alla situazione dichiarata ed attività di grattugia già iniziata	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva. Comunicazione a MIPAAF per adempimenti del caso	129	
			Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	A10) Zona di produzione. Compensorio del Parmigiano Reggiano A11.1) Il confezionamento... zona di origine...La denominazione...è estesa...alla tipologia grattugiato ... a condizione che le operazioni di grattugia siano effettuate nell'ambito della zona di produzione del formaggio medesimo ...	<i>Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità operativa (ampliamento aziendale) da parte di proprietario storico, ecc.)</i>	<b>Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione
	Modifica comportante fuori zona	NC Grave								Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	131	
	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità		<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione</i>	<b>Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	132	
							Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	133		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Laboratorio grattugia	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente</b>	<i>Comunicare, entro 10 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria e/o eventuali disposizioni restrittive.</i>  <i>Comunicare, entro 48 ore, provvedimenti di revoca o sospensione della registrazione sanitaria..</i>	<b>Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella documentazione e/o ritardi nella comunicazione che non inficiano il prodotto	NC Lieve	Attuazione azione correttiva	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	134
								Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.) e/o ritardi nella comunicazione che inficiano il prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	135
			<b>A) Standard di produzione del formaggio</b>	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del laboratorio di grattugia alle esigenze del Disciplinare</i>	<b>Verifica ispettiva adeguatezza laboratorio di grattugia e controllo relativa comunicazione</b>	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa	136
								Inadeguatezza impianti	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	137
	Cessazione attività	Cessazione attività	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	<b>Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione</b>	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	-	-	Richiesta di comunicazione cessazione e registrazione della stessa	138

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Laboratorio grattugia	Accettazione materia prima	Identificazio- ne e rintracciabilità	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b> <b>A) Standard di produzione del formaggio</b> <b>A7) La maturazione deve protrarsi per almeno 12 mesi</b> <b>A11.1) Il confezionamento ... grattugiato e in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ...</b> <b>A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...</b> <b>C) Regolamento di marchiatura</b>	<i>Accertarsi della corretta identificazione della materia prima in ingresso ovvero formaggio certificato: forme intere (identificate da matricola, mese, anno), formaggio in pezzi rappresentativi della forma proveniente da Caseifici per il formaggio di loro produzione (identificato da matricola, mese, anno), porzionato (identificato da lotto di origine, produttore e matricola, mese, anno), formaggio in pezzi (sfridi) proveniente da Porzionatori (identificato da lotto di origine, matricola, mese, anno e accompagnato da scheda di tracciabilità del porzionato da cui è stato generato il suddetto sfrido) o eventuali "residui di lavorazione di grattugiato" (identificati da data e lotto di origine, matricola, mese, anno). Tracciare l'origine della materia prima come sopra specificato e la relativa quantità (Kg e numero di forme), nonché l'età minima effettiva di 12 mesi per il formaggio DOP, con età calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP. Verificare la presenza di marchi di origine e contrassegni ove possibile.</i>  <i>Anche per Parmigiano Reggiano DOP di età superiore ai 12 mesi tracciarne l'età ai fini dell'eventuale età minima dichiarata in etichetta</i>	<b>Controllo prodotto in entrata, controllo presenza marchi di origine e contrassegni formaggio DOP</b>  <b>Controllo quantitativo (non superiore alla capacità di carico dell'impianto che lo ha generato) e corrette tempistiche di utilizzo (alla prima lavorazione utile o della stessa tipologia) di eventuale "residuo di lavorazione di grattugiato"</b>	1	3 volte sul 100% dei soggetti	Carente autocontrollo e/o registrazioni carenti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se mancato adeguamento per scheda di tracciabilità porzionato verifica ispettiva supplementare (con costi a carico del Laboratorio di grattugia) per acquisizione diretta dei dati, da effettuarsi presso il Porzionatore fornitore della merce	139
				<i>Effettuare la registrazione degli approvvigionamenti secondo i criteri sopra esposti</i>	<b>Controllo delle registrazioni</b>						Mancante autocontrollo e/o mancanti registrazioni	NC Grave

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Laboratorio grattugia	Trasformazione di prodotto	Identificazione e rintracciabilità	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità A11.1) ... Il confezionamento ... del ... grattugiato deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ... a condizione che le operazioni di grattugia siano effettuate nell'ambito della zona produzione...	<p><i>Identificare, in modo disgiunto, il prodotto semilavorato e eventuali "residui di lavorazione di grattugiato", basandosi su registrazione quantità (Kg e numero di forme), lotto di origine, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese.</i></p> <p><i>In caso di promiscuità prodotto DOP e non DOP negli stessi ambienti controllo della separazione dei flussi di semilavorato destinato a prodotto DOP dal semilavorato non idoneo alla DOP mediante riconoscimento con etichettatura dei lotti di entrambi i semilavorati</i></p>	<b>Controllo che il lotto del semilavorato sia stato identificato. Controllo separazione dei flussi semilavorato DOP e semilavorato non idoneo a DOP</b>	I	3 volte sul 100% dei soggetti	Carente identificazione e/o carente separazione dei flussi e/o carente registrazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	141
				Mancante identificazione e/o mancante separazione dei flussi e/o mancante registrazione				NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione materia prima da lavorazione a grattugiato DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	142	
		Conformità disciplinare	A11.1) ...la denominazione...è estesa alla tipologia grattugiato, ottenuta ...da formaggio intero... a condizione che ... il confezionamento avvenga immediatamente ...e senza aggiunte di sostanze ...	<p><i>Effettuare la fase di confezionamento immediatamente quale fase successiva alla fase di grattugia e senza alcun trattamento. Escludere l'aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.</i></p> <p><i>Eventuali attività di riconfezionamento devono essere svolte in ottemperanza alle disposizioni igienico-sanitarie purché l'operazione avvenga immediatamente dopo la riapertura. Tale attività deve essere preventivamente comunicata ad OCQ PR, corredata da opportuna documentazione, per il preventivo assenso ad operare</i></p>	<b>Controllo delle registrazioni</b>	I	3 volte sul 100% dei soggetti	Carente rispetto di A11.1	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	143
				Mancato rispetto di A11.1				NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	144	

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate				PARMIGIANO REGGIANO DOP Piano di controllo - Schema di controllo								
				Rev. 03 del 04/06/18								Pag. 25 di 33
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Laboratorio grattugia	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità A11.1) Il confezionamento del ... grattugiato ... deve essere effettuato all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo	Identificare il prodotto finito attribuendo un numero o codice di lotto. In caso di promiscuità di prodotto DOP e non DOP negli stessi ambienti, controllo della separazione dei flussi di prodotto DOP da prodotto non idoneo alla DOP mediante riconoscimento con etichettatura dei lotti di entrambi i prodotti finiti	Controllo idoneità identificazione prodotto finito. Controllo separazione dei flussi prodotto DOP e prodotto non idoneo a DOP	I	3 volte sul 100% dei soggetti	Carente identificazione lotti e/o carente separazione dei flussi e/o carente registrazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	145
				Registrare identificazione mediante numero o codice di lotto che permetta di ricollegarsi alla registrazione ed identificazione del semilavorato. Registrare le relative quantità prodotte (ivi compresi eventuali "residui di lavorazione di grattugiato")	Controllo idoneità registrazione dati identificativi					Mancante identificazione lotti e/o mancante separazione dei flussi e/o mancante registrazione	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP
		Conformità disciplinare	A8) Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche: ... 10) additivi assenti 11) amminoacidi liberi totali maggiori 15% delle proteine totali ... 12) composizione isotopica e minerale tipica ... 13) acidi grassi ciclopropanici inferiori a 22mg/100g di grasso (dato già comprensivo dell'incertezza di misura) ... A11.1) ... confezionamento avvenga immediatamente ... caratteristiche organolettiche ... A11.2) La tipologia ... è riservata al formaggio grattugiato...: 1) umidità 2) aspetto 3) quantità di crosta	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità disciplinati valutando per il prodotto finito: - A11.1): confezionamento immediato dopo la fase di grattugia - A11.2.2): aspetto non pulverulento ed omogeneo - A10.2.3): corretto rapporto crosta/pasta	Controllo dei requisiti di conformità A11.1), A11.2.2), A11.2.3) per ogni eventuale lotto in produzione	I	3 volte sul 100% dei soggetti	Carente rispetto di A11.1 e/o A11.2.2 e/o A11.2.3 e/o registrazioni carenti o mancanti	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria. Se registrazione mancante richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	147
				Registrare relativi esiti	Controllo delle registrazioni			Mancato rispetto di A11.1 e/o A11.2.2 e/o A11.2.3	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	148
				Attenersi ai requisiti sul prodotto indicati in: A8.10, A8.11), A8.12), A8.13), A11.2.1); A11.2.2) verificando l'uso esclusivo di formaggio Parmigiano Reggiano DOP quale materia prima per la produzione di grattugiato DOP Effettuare una corretta gestione del formaggio in pezzi (conservazione in cella, sottovuoto, ecc.) in uso quale materia prima, al fine di mantenere la conformità del parametro umidità	Prove analitiche su campione (origine): - Composizione isotopica e minerale tipica del Parmigiano Reggiano determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS) - Analisi acidi grassi ciclopropanici con metodo gascromatografico con rilevatore a spettrometria di massa (GC-MS)	A	campionamenti mirati sulla base di rischi individuati o segnalazioni	Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per: - l'analisi composizione isotopica e minerale tipica - l'analisi acidi grassi ciclopropanici	NC Grave	Attuazione azione correttiva (anche mediante analisi in autocontrollo) entro i tempi concordati con l'OdC, esclusione e ritiro del prodotto dal circuito DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento parametri analitici e nuova analisi	149
					Prove analitiche su campione (origine): - Additivi assenti: ricerca lisozima con metodica per diffusione in piastra in presenza di cellule di <i>Micrococcus Luteus</i> (analisi qualitativa) - Composizione aminoacidica specifica: amminoacidi liberi, valore minimo 15% rispetto alle proteine totali con metodica HPLC e cromatografia a scambio ionico - Umidità non superiore a 35% con metodica per essiccamento in stufa	A	100% 1 volta per ciascun soggetto  se del caso per soggetti in accesso, in ampliamento aziendale o scorporo in due differenti unità produttive (v. Guida ai controlli § 2.1.1.)	Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per: - l'analisi presenza additivi, - l'analisi della composizione aminoacidica specifica, - l'analisi dell'umidità (limite superiore disciplinato)	NC Grave	Attuazione azione correttiva (anche mediante analisi in autocontrollo) entro i tempi concordati con l'OdC, esclusione e ritiro del prodotto dal circuito DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento parametri analitici e nuova analisi	150

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Laboratorio grattugia	Prodotto finito	Conformità disciplinare			Prove analitiche su campione (tecnologia di trasformazione): - Umidità non inferiore a 25% con metodica per essiccamento in stufa Se dal controllo della tracciabilità le operazioni di grattugia del formaggio in pezzi risultano effettuate oltre i 15 giorni dalla porzionatura è previsto un prelievo supplementare, da effettuarsi sul prodotto grattugiato ancora disponibile a magazzino, per la verifica del parametro umidità. - Aspetto non pulverulento, particelle < 0,5 mm non superiori al 25% con metodica di setacciatura per via secca, da effettuarsi previo condizionamento del campione a 20°C	A	100% 1 volta per ciascun soggetto  100% per ciascun soggetto in accesso, ampliamento aziendale o scorporo in due differenti unità produttive (v. Guida ai controlli § 2.1.1.)  Per il parametro umidità prelievi supplementari come specificato in colonna (6)	Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per: - l'analisi dell'umidità (limite inferiore disciplinato) (se mancato rispetto del limite superiore umidità v. riga 151)  - l'analisi della granulometria particelle	NC Grave	Attuazione azione correttiva (anche mediante analisi in autocontrollo) entro i tempi concordati con l'OdC, esclusione e ritiro del prodotto dal circuito DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento parametri analitici e nuova analisi	151
					Prove analitiche su campione (organolettiche): Analisi sensoriale su prodotto finito mediante metodica quantitativa descrittiva (v. scheda per la valutazione sensoriale del Parmigiano Reggiano grattugiato" - Allegato 2 del Piano di controllo). Il riscontro di un rischio per l'idoneità sensoriale del prodotto dà luogo a prelievi supplementari per la valutazione della corretta gestione ed identificazione del formaggio in lavorazione	A	100% 1 volta per ciascun soggetto	Rischio di mancato rispetto dei parametri analitici previsti	Non Applicato (incremento delle attività definite a righe 151 e 152)	-	Comunicazione rischio per l'idoneità, incremento delle attività definite a righe 151 e 152 con verifica ispettiva supplementare (prelievo dedicato)	152
		Conformità del lotto	AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità A11.1) Il confezionamento del ... grattugiato ... deve essere effettuato all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ... ... confezionamento avvenga immediatamente ... caratteristiche organolettiche ... A11.2) La tipologia ...è riservata al formaggio grattugiato...: A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...	<i>Verificare la corretta registrazione della tracciabilità del lotto per garantire che tutto il prodotto da commercializzare a formaggio grattugiato DOP abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto indicato in A11.1, A11.2) e A14).</i>  <i>Registrare il prodotto commercializzato, indicando nella documentazione di alienazione il numero o codice di lotto</i>	Controllo dei requisiti di conformità del lotto mediante verifica delle registrazioni di tracciabilità e controllo delle registrazioni di alienazione	I	3 volte sul 100% dei soggetti	Carenti registrazioni  Mancanti registrazioni	NC Lieve  NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	153  154

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Laboratorio grattugia	Prodotto finito	Conformità del lotto	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Comunicare i quantitativi di grattugiato prodotto annualmente a OCQ PR</i>	<b>Controllo quantità comunicate</b>	D	100%	Comunicazione carente o mancante dei dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione. Riscontro adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione quantità prodotto certificato entro i termini previsti dal sollecito	155
								Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	NC Grave	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti	156
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	<b>A) Standard di produzione del formaggio</b> <b>A11.1) La denominazione ... è estesa alla tipologia grattugiato ...</b> <b>A12) ...ogni confezione dovrà recare un contrassegno costituito ... dalla figura di una fetta e di una forma ...</b> <b>AR3) Dicitura "Certificato da Organismo..."</b>	<i>Utilizzare i contrassegni autorizzati secondo le relative modalità prescritte e consentite dal CFPR.</i> <i>Apporre almeno il logo fetta e forma sulle confezioni realizzate come "scorta magazzino di prodotto grattugiato" in attesa dell'etichettatura finale.</i>	<b>Controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo dei contrassegni autorizzati</b>	I	3 volte sul 100% dei soggetti	Carente apposizione dei contrassegni e/o carente apposizione della dicitura MIPAAF	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	157
				<i>Impiegare etichettatura con dicitura indicata dal MIPAAF "Certificato da Organismo..."</i>	<b>Controllo dell'apposizione della dicitura indicata dal MIPAAF</b>			Mancata apposizione dei contrassegni e/o mancata apposizione della dicitura MIPAAF	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, eventuale ritiro prodotto dal circuito DOP e se del caso esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	158

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13											
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga											
Porzionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	<b>A10) Zona di produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano</b> A11.1) Il confezionamento... zona di origine...La denominazione...è estesa...alla tipologia grattugiato ... a condizione che le operazioni di grattugia siano effettuate nell'ambito della zona di produzione del formaggio medesimo ...	<i>Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP</i>	<b>Controllo domanda di accesso porzionatore con indirizzo unità produttiva</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona	-	-	Diniego riconoscimento al porzionatore fuori zona	159											
													Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari</i>	<b>Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	160
														<b>AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente</b>	<i>Dichiarazione registrazione sanitaria</i>	<b>Controllo registrazione sanitaria</b>	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze documentazione	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	161
														<b>A) Standard di produzione del formaggio</b> A12) Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione... contrassegno ...di una fetta e di una forma ... apposita convenzione...	<i>Adeguatezza dell'impianto di porzionatura alle esigenze del Disciplinare ivi compresa sottoscrizione della convenzione con CFPR per l'utilizzo del marchio "fetta e forma" come richiesto da A12)</i>	<b>Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza del porzionatore</b>  <b>Valutare se l'attività avviata risulta in continuità produttiva rispetto ad una precedente proprietà</b>	I	Ad ogni riconoscimento	Carente rispondenza alla situazione dichiarata	-	-	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	162
	Mancata rispondenza alla situazione dichiarata ed attività di porzionatura non ancora iniziata	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	163																		
	Mancata rispondenza alla situazione dichiarata ed attività di porzionatura già iniziata	-	-	Sospendere procedura di riconoscimento, richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva. Comunicazione a MIPAAF per adempimenti del caso	164																		
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	<b>A10) Zona di produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano</b> A11.1) Il confezionamento... zona di origine...	<i>Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità operativa (ampliamento aziendale) da parte di proprietario storico, ecc.)</i>	<b>Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione (all'interno della zona di origine)	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	165											
								Modifica comportante fuori zona	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	166											
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione</i>	<b>Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	167											
								Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	168											
<b>AR1) Registrazione sanitaria o documentazione equivalente</b>								<i>Comunicare, entro 10 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria e/o eventuali disposizioni restrittive.</i>	<b>Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria</b>	D	Ad ogni comunicazione	Carenze nella documentazione e/o ritardi nella comunicazione che non inficiano il prodotto	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento e riscontro adeguamento documentazione	169							
												<i>Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.) e/o ritardi nella comunicazione che inficiano il prodotto</i>	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	170							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Porzionatore	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	<b>A) Standard di produzione del formaggio</b>	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza dell'impianto di porzionatura alle esigenze del Disciplinare</i>	<b>Verifica ispettiva adeguatezza porzionatore e controllo relativa comunicazione</b>	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva stessa	171
								Inadeguatezza impianti	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	172
	Cessazione attività	Cessazione attività	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	<b>Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione</b>	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	-	-	Richiesta di comunicazione cessazione e registrazione della stessa	173

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Porzionatore	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b> <b>A) Standard di produzione del formaggio</b> <b>A7) La maturazione deve protrarsi per almeno 12 mesi</b> <b>A11.1) Il confezionamento ... grattugiato e in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ...</b> <b>A13) ... confezionato immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi, nell'etichettatura deve figurare ... età minima del formaggio ...</b> <b>A14) Gli operatori ... assicurano ... autocontrollo ...</b> <b>C) Regolamento di marchiatura</b>	<i>Accertarsi della corretta identificazione della materia prima in ingresso ovvero formaggio certificato: forme intere (identificate da matricola, mese, anno), formaggio in pezzi rappresentativi della forma proveniente da Caseifici per il formaggio di loro produzione (identificato da matricola, mese, anno), porzionato (identificato da lotto di origine, produttore e matricola, mese, anno) o formaggio in pezzi (sfridi) proveniente da Porzionatori (identificato da lotto di origine, matricola, mese, anno e accompagnato da scheda di tracciabilità del porzionato).</i> <i>Tracciare l'origine della materia prima come sopra specificato, la classificazione merceologica (I o II categoria) e la relativa quantità (Kg e numero di forme), nonché l'età minima effettiva di 12 mesi per il formaggio DOP, con età calcolata a partire dalla data di produzione. Qualora l'esatto giorno di produzione non sia tracciabile mediante placca di caseina, esso deve essere riferito all'ultimo giorno del mese nel quale è stato ottenuto, a partire dal quale devono essere calcolati i 12 mesi di età affinché il prodotto stesso possa essere considerato DOP.</i> <i>Verificare la presenza di marchi di origine e contrassegni ove possibile.</i> <i>Anche per Parmigiano Reggiano DOP di età superiore ai 12 mesi tracciarne l'età ai fini dell'eventuale età minima dichiarata in etichetta (obbligatoria per porzioni &gt; 15 grammi, facoltativa per porzioni ≤ 15 grammi).</i>	<b>Controllo prodotto in entrata, controllo presenza marchi di origine e contrassegni formaggio DOP</b>	1	100%  oppure  35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio	Formaggio in pezzi (sfridi) proveniente da porzionatori non accompagnato da scheda di tracciabilità del porzionato	-	-	Verifica ispettiva supplementare (con costi a carico del Porzionatore acquirente della merce) per acquisizione diretta dei dati, da effettuarsi presso il Porzionatore fornitore della merce	174
				Carente autocontrollo e/o registrazioni carenti				NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	175	
				Mancante autocontrollo e/o mancanti registrazioni	NC Grave			Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione materia prima da lavorazione a porzionato DOP	Richiesta di adeguamento riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	176		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Porzionatore	Trasformazione di prodotto	Identificazione e rintracciabilità	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b> <b>A11.1) Il confezionamento ... grattugiato e in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ...</b>	<i>Identificare il prodotto semilavorato basandosi su registrazione quantità (Kg numero di forme), lotto di origine, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese.</i>  <i>In caso di promiscuità prodotto DOP e non DOP (senza porzione di crosta recante i marchi identificativi) negli stessi ambienti controllo della separazione dei flussi di semilavorato destinato a prodotto DOP dal semilavorato non idoneo alla DOP mediante riconoscimento con etichettatura dei lotti di entrambi i semilavorati</i>	<b>Controllo che il lotto del semilavorato sia stato identificato. Controllo separazione dei flussi semilavorato DOP e semilavorato non idoneo a DOP</b>	I	100%  oppure  35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio	Carente identificazione e/o carente separazione dei flussi e/o carente registrazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	177
				Mancante identificazione e/o mancante separazione dei flussi e/o mancante registrazione				NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione materia prima da lavorazione a porzionato DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	178	
	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b> <b>A11.1) Il confezionamento ... grattugiato e in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ...</b>	<i>Identificare il prodotto finito attribuendo un numero o codice di lotto. In caso di promiscuità di prodotto DOP e non DOP (senza porzione di crosta recante i marchi identificativi) negli stessi ambienti, controllo della separazione dei flussi di prodotto DOP da prodotto non idoneo alla DOP mediante riconoscimento con etichettatura dei lotti di entrambi i prodotti finiti</i>	<b>Controllo idoneità identificazione prodotto finito. Controllo separazione dei flussi prodotto DOP e prodotto non idoneo a DOP</b>	I	100%  oppure  35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio	Carente identificazione lotti e/o carente separazione dei flussi e/o carente registrazione	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	179
				Mancante identificazione lotti e/o mancante separazione dei flussi e/o mancante registrazione				NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	180	
				<i>Registrare identificazione mediante numero o codice di lotto che permetta di ricollegarsi alla registrazione ed identificazione del semilavorato.</i> <i>Registrare le relative quantità prodotte (ivi compresi eventuali sfridi di lavorazione)</i>	<b>Controllo idoneità registrazione dati identificativi</b>							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Porzionatore	Prodotto finito	Conformità disciplinare	<b>A8) Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche: ...</b> 10) additivi assenti 11) amminoacidi liberi totali maggiori 15% delle proteine totali ... 12) composizione isotopica e minerale tipica ... 13) acidi grassi ciclopropanici inferiori a 22mg/100g di grasso (dato già comprensivo dell'incertezza di misura) ...	<i>Attenersi ai requisiti sul prodotto indicati in: A8.10, A8.11), A8.12), A8.13), verificando l'uso esclusivo di formaggio Parmigiano Reggiano DOP quale materia prima per la produzione di porzionato DOP</i>	<b>Prove analitiche su campione (origine):</b> - Additivi assenti: ricerca lisozima con metodica per diffusione in piastra in presenza di cellule di <i>Micrococcus Luteus</i> (analisi qualitativa) - Composizione aminoacidica specifica: amminoacidi liberi, valore minimo 15% rispetto alle proteine totali con metodica HPLC e cromatografia a scambio ionico - Composizione isotopica e minerale tipica del Parmigiano Reggiano determinata con metodiche di spettrometria di massa su rapporti isotopici (IRMS) - Analisi acidi grassi ciclopropanici con metodo gascromatografico con rilevatore a spettrometria di massa (GC-MS)	A	campionamenti mirati sulla base di rischi individuati o segnalazioni	Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per: - l'analisi presenza additivi - l'analisi della composizione aminoacidica specifica - l'analisi della composizione isotopica e minerale tipica - l'analisi degli acidi grassi ciclopropanici	NC Grave	Attuazione azione correttiva (anche mediante analisi in autocontrollo) entro i tempi concordati con l'OdC, esclusione e ritiro del prodotto dal circuito DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento parametri analitici e nuova analisi	181
		Conformità del lotto	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b> A11.1) Il confezionamento ... grattugiato e in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo ... A14) Gli operatori ... assicurano ...autocontrollo ...	<i>Verificare la corretta registrazione della tracciabilità del lotto per garantire che tutto il prodotto da commercializzare a formaggio porzionato DOP abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto indicato in A11.1) e A14). Registrare il prodotto commercializzato, indicando nella documentazione di alienazione il numero o codice di lotto</i>	<b>Controllo dei requisiti di conformità del lotto mediante verifica delle registrazioni di tracciabilità e controllo delle registrazioni di alienazione</b>	I	100%  oppure  35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio	Carenti registrazioni  Mancanti registrazioni	NC Lieve  NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC  Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC e esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria  Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	182  183
		Conformità del lotto	<b>AR2) Elementi di identificazione e rintracciabilità</b>	<i>Comunicare i quantitativi di porzionato prodotto annualmente a OCQ PR</i>	<b>Controllo quantità comunicate</b>	D	100%	Comunicazione carente o mancante dei dati	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione. Riscontro adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione quantità prodotto certificato entro i termini previsti dal sollecito	184
									Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	NC Grave	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo operatore	Attività di controllo OdC	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione effettuata dall'OdC	n° riga
Porzionatore	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	<b>A) Standard di produzione del formaggio</b> A12) ...ogni confezione dovrà recare un contrassegno costituito ... dalla figura di una fetta e di una forma ... apposta convenzione A13) ... preconfezionato immesso sul mercato in porzioni superiori ai 15 grammi, nell'etichettatura deve figurare ... età minima del formaggio ... C7); C7.1); C7.2): Apposizione dei bolli ad inchiostro C8); C8.1); C8.2): Apposizione dei contrassegni AR3) Dicitura "Certificato da Organismo..." AR4) Al fine di agevolare lo smaltimento delle vesti grafiche già in essere al momento dell'entrata in vigore del presente Piano di controllo, il MIPAAF ha autorizzato l'utilizzo del suddetto materiale entro, e non oltre, il 31.12.18	<i>Dichiarare nell'etichettatura delle porzioni &gt; 15 grammi l'indicazione dell'età minima del formaggio.</i>	<b>Controllo della presenza della dichiarazione età minima in etichetta.</b> <b>Controllo della congruità tra età minima effettiva del prodotto utilizzato e delle relative registrazioni con quanto dichiarato in etichetta</b>	I	100%  oppure  35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio	Carenza requisiti e/o apposizione età minima in etichetta, carente apposizione dei contrassegni e/o carente apposizione della dicitura MIPAAF	NC Lieve	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva ordinaria	186
				<i>Utilizzare i contrassegni autorizzati secondo le relative modalità prescritte e consentite dal CFPR.</i> <i>Apporre almeno il logo fetta e forma sulle confezioni realizzate come "scorta magazzino di prodotto porzionato senza crosta" in attesa dell'etichettatura finale</i>  <i>Impiegare etichettatura con dicitura indicata dal MIPAAF "Certificato da Organismo..."</i>	<b>Controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo dei contrassegni autorizzati ivi compresa la corretta identificazione della DOP secondo la classificazione prevista in C7); C7.1); C7.2) ed in C8); C8.1); C8.2)</b>		Mancanza requisiti e/o apposizione età minima in etichetta, mancata apposizione dei contrassegni e/o mancata apposizione della dicitura MIPAAF	NC Grave	Attuazione azione correttiva entro i tempi concordati con l'OdC, eventuale ritiro prodotto da circuito DOP e se del caso esclusione del prodotto dalla DOP	Richiesta di adeguamento, riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	187	

### Legenda sigle requisiti

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

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

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

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

- Pre-requisiti igienico sanitari (AR1)
- Elementi di identificazione e rintracciabilità (AR2)
- (DG PQA III) prot. 2039 del 23/10/12 avente per oggetto: "traduzione dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaaf" (AR3)
- (DG PQAI - PQAI IV) prot. 29639 del 19/04/18 avente per oggetto: "DOP Parmigiano Reggiano. Richiesta smaltimento confezioni già realizzate" (AR4)