

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate		Formaggio PARMIGIANO REGGIANO DOP	
Redatto da: P.C.		Piano di controllo - Schema di controllo	
Verificato da: S.P.		Rev. 02 del 10/07/15	Pag. 1 di 30

Schema di Controllo per il formaggio 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*”, carattere corsivo, sono indicate le attività delle aziende per l’autocontrollo. Nella colonna 6 “*Attività di controllo*”, carattere neretto, sono indicate le operazioni specifiche di Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate (OCQ PR). Si ricorda che le colonne 13 “*Trattamento della Non Conformità*” (N.C.) e 14 “*Azione correttiva*” riguardano le azioni intraprese da OCQ PR. Le richieste e comunicazioni sono intese tra i soggetti della filiera e OCQ PR e viceversa.

2) Per le Non Conformità si ricorda che “Osservazione” (O) equivale a “*non conformità lieve*” nello schema MIPAAF e “Non Conformità” (N.C.) equivale a “*non conformità grave*” nello schema MIPAAF.

Si ricorda inoltre che:

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

3) Nella colonna 11 “*Non Conformità*” per la mancanza di talune RegISTRAZIONI è previsto il livello di “Osservazione” in quanto trattasi di documenti che non compromettono la tracciabilità del prodotto che in detti casi può comunque essere dimostrata con altri metodi di indagine durante il riscontro diretto in fase di verifica ispettiva.

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

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

Per quanto riguarda le verifiche di azioni correttive riferite a Non Conformità gravi/Osservazioni 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/osservazione, 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 Osservazioni generate da carenze documentali o carenze di requisiti disciplinati, la verifica a “*successiva verifica ispettiva*” può non risultare necessaria qualora, nel corso della verifica ispettiva, che ha portato alla notifica dell’osservazione 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, l’osservazione potrà considerarsi chiusa mediante comunicazione scritta da parte di OCQ PR. In detti casi, alla “*successiva verifica ispettiva*” l’osservazione sarà pertanto da considerarsi già sanata.

5) I costi delle verifiche ispettive classificate come “*verifica ispettiva supplementare*” in colonna 14 “*Azione Correttiva*”, sono da intendersi a carico dell’azienda oggetto del controllo, con specifica su fattura o fatturazione “a parte” rispetto all’ordinario piano delle verifiche, così come previsto dal Tariffario di riferimento.

6) 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. L’Organismo di controllo ha la competenza ad escludere il prodotto risultato non conforme dal circuito della DOP. Si intende che la responsabilità di tali operazioni resta comunque in capo all’organismo di controllo nei termini dei procedimenti stabiliti per il rilascio/mantenimento della certificazione DOP.

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Allevamento	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	A11) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano	<i>Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP</i>	Controllo domanda di accesso allevamento con indirizzo unità produttiva	D	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente	Elenco allevamenti (al termine dell'anno)	Fuori zona	-	Diniego riconoscimento all'allevamento fuori zona	-	1
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari</i>	Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente	D	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Carenze documentazione	-	Sospendere procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento documentazione	2
			AR1) Registrazione sanitaria	<i>Dichiarazione registrazione sanitaria</i>	Controllo registrazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Carenze documentazione	-	Sospendere procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento documentazione	3
			A) Standard di produzione del formaggio 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 ...)	<i>Adeguatezza dell'allevamento alle esigenze del Disciplinare. Per B9) verificare, se non esiste continuità produttiva con l'azienda cedente: 1. storicità del proprietario 2. appartenenza dell'allevamento ad altre filiere nei quattro mesi precedenti l'accesso 3. provenienza animali</i>	Verifica ispettiva iniziale Per B9) valutare, se non esiste continuità produttiva con l'azienda cedente: 1. storicità del proprietario 2. appartenenza dell'allevamento ad altre filiere nei quattro mesi precedenti l'accesso 3. provenienza animali	I	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Carente rispondenza alla situazione dichiarata	Osservazione	Comunicazione osservazione e verifica di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica successiva	4
									Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e conferimento latte non ancora iniziato	-	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	5	
									Mancata rispondenza alla situazione dichiarata e conferimento latte già iniziato	N.C.	Comunicazione N.C., sospensione procedura di riconoscimento, esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	6	
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	A11) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano	<i>Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità operativa (ampliamento aziendale) da parte di proprietario storico, ecc.)</i>	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco allevamenti (modifiche al termine dell'anno)	Carenze nella comunicazione (all'interno del comprensorio)	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento	7
										Modifica comportante fuori zona	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	8

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			Formaggio PARMIGIANO REGGIANO DOP Piano di controllo - Schema di controllo										
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.		Rev. 02 del 10/07/15										Pag. 3 di 30

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga		
Allevamento		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione</i>	Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto		Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento	9		
										Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	10		
			AR1) Registrazione sanitaria	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria. Comunicare eventuali disposizioni restrittive</i>	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto		Carenze documentazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento documentazione	11		
										Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.)	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	12		
			A) Standard di produzione del formaggio B) Regolamento di alimentazione delle bovine	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza dell'allevamento alle esigenze del Disciplinare</i>	Verifica ispettiva adeguatezza allevamento e controllo relativa comunicazione	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Allevamento riconosciuto		Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva	13		
										Inadeguatezza impianti	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	14		
			Cessazione attività	Cessazione attività	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco allevamenti (modifiche al termine dell'anno)	Mancata comunicazione	-	Richiesta di comunicazione cessazione	Registrazione della cessazione a seguito comunicazione allevamento	15
			Allevamento del bestiame	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e registrazione delle bovine AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Identificare e registrare le bovine mediante adeguata modalità (es. sistemi di identificazione ai fini sanitari)</i>	Controllo identificazione e registrazione bovine da latte	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente identificazione e registrazione delle bovine	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	16
												Mancante identificazione e registrazione delle bovine	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	17
				Conformità al disciplinare	B2) Art. 2 Principi generali per il razionamento: almeno 50% ss dei foraggi deve essere apportata da fieni, rapporto foraggi/mangimi non inferiore a 1 per bovine da latte (vedi art. 1), qualità alimenti	Attenersi a B2	Verifica ispettiva a B2	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente rispetto di B2 (fino ad un max del 3% sulla razione) e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	18
			<i>Registrazione aziendale (schema razionamento)</i>	Controllo registrazioni aziendali					Mancato rispetto di B2	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	19			

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate				Formaggio PARMIGIANO REGGIANO DOP											
Redatto da: P.C.				Verificato da: S.P.				Rev. 02 del 10/07/15				Piano di controllo - Schema di controllo			Pag. 4 di 30
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga	
Allevamento		Conformità al disciplinare	B3) Art. 3 Origine dei foraggi: 50% ss produzione aziendale, 75% ss. provenienza dal territorio di produzione del Parmigiano Reggiano	Attenersi a B3	Verifica ispettiva a B3	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente rispetto di B3 (fino al 15% dei quantitativi previsti) e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	20	
				Registrazioni aziendali (evidenze documentali dell'origine dei foraggi utilizzati, registro foraggi, documenti di acquisto con indicazione luogo di sfalcio del foraggio)	Controllo registrazioni aziendali				Mancato rispetto di B3	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	21		
			B4) Art. 4 Foraggi ammessi	Attenersi a B4	Verifica ispettiva a B4	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente rispetto di B4 e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro e nuova verifica ispettiva	22	
				Registrazioni aziendali (schema razionamento e/o registro foraggi)	Controllo registrazioni aziendali				Mancato rispetto di B4	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	23		
			B5) Art. 5 Foraggi e sottoprodotti vietati B5.1) Uso e detenzione di insilati... animali da carne in ambienti distinti e separati da quelli della filiera latte... vietata detenzione insilati di erba... B5.2) Impiego di foraggi riscaldati... B5.3) Impiego di colza, ravizzone...	Attenersi a B5	Verifica ispettiva a B5	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente rispetto di B5 e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante 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	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento. 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)	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	25		
			B6) Art. 6 Materie prime per mangimi ammesse (vedi anche allegato B12) B7) Art. 7 Uso dei mangimi, (dosi massime materie prime ammesse espresse in kg, presenza e conformità dei "cartellini")	Attenersi a B6 e B7 (e allegato B12 per quanto attiene le dosi massime materie prime ammesse espresse in kg).	Verifica ispettiva a B6 e B7 (e allegato B12)	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente rispetto (fino al doppio delle dosi consentite) di B6, B7, allegato B12 e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	26	
				Registrazioni aziendali: - controllo e conservazione "cartellino" - schema razionamento	Controllo registrazioni aziendali				Mancato rispetto di B6 e B7 e allegato B12	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	27		

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate				Formaggio PARMIGIANO REGGIANO DOP												
Redatto da: P.C.				Verificato da: S.P.				Rev. 02 del 10/07/15				Pag. 5 di 30				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga		
Allevamento			B8) Art. 8 Materie prime per mangimi e prodotti vietati	Attenersi a B8	Verifica ispettiva a B8	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente rispetto di B8, e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	28		
				Registrazioni aziendali: - controllo e conservazione del "cartellino" - schema razionamento	Controllo registrazioni aziendali					Mancato rispetto di B8	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	29		
			B9) Art. 9 Animali provenienti da altri comparti produttivi (bovine da latte da filiere diverse ... introdotte dopo non meno di 4 mesi ...)	Attenersi a B9: - corretta gestione segregazione per quarantena (4 mesi) - corretta separazione flusso latte bovine in quarantena	Verifica ispettiva a B9	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente rispetto di B9 e/o registrazioni carenti. Mancato rispetto di B9, ma segregazione degli animali assieme a bovine non in lattazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	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	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	31		
			B10) Art. 10 Alimentazione con piatto unico	Attenersi a B10	Verifica ispettiva a B10	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente rispetto di B10 (es. una sola preparazione giornaliera se umidificato) e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva entro 90 gg. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	32		
				Registrazioni aziendali (schema razionamento)	Controllo registrazioni aziendali					Mancato rispetto di B10	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	33		
			B11) Art. 11 Nuovi prodotti e tecnologie	Attenersi a B11	Verifica ispettiva a B11	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente rispetto di B11 e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	34		
				Registrazioni aziendali	Controllo registrazioni aziendali					Mancato rispetto di B11	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	35		
			Latte pronto per il conferimento	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione del latte AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	Identificazione del latte e registrazione bigiomaliera sul libretto del conferente o altro documento	Controllo identificazione e registrazione latte	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente identificazione e/o carente registrazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	36
												Mancante identificazione e/o mancante registrazione	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	37

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			Formaggio PARMIGIANO REGGIANO DOP Piano di controllo - Schema di controllo										
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.		Rev. 02 del 10/07/15										Pag. 6 di 30

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Allevamento			Registrazione del latte AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<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)</i>	Controllo quantità comunicate per ciascun allevamento	D	100%	Allevamento riconosciuto	Quantità conferite annualmente per ciascun allevamento di ciascun caseificio	Comunicazione carente o mancante dei dati dei singoli allevamenti	Osservazione	Comunicazione osservazione e 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	-	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti	39							
		Conformità disciplinare	A2.1) Per l'intero allevamento il tempo di mungitura di ciascuna delle due munte giornalieri ... entro le 4 ore	Attenersi a A2.1	Controllo dei tempi di durata della mungitura	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente rispetto di A2.1 (fino a 4h e 30 minuti) e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	40
		<i>Registrazioni aziendali (Dichiarazione orari di mungitura) (la dichiarazione orari di mungitura può essere conservata in copia presso il caseificio a cui si effettua il conferimento latte)</i>	Controllo registrazioni aziendali			Mancato rispetto di A2.1	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	41				
		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 <small>(vedi anche caseificio: "accettazione materia prima")</small>	Attenersi a A2.2	Controllo dei requisiti di conformità del latte, della consegna bigiornaliera al caseificio	I	35%	Allevamento riconosciuto		Carente rispetto di A2.2 (per tempi di consegna sino a 2h e 20 minuti) e/o registrazioni carenti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	42	
		<i>Registrazione bigiornaliera sul libretto del latte (o altro documento) del conferente</i>	Controllo registrazioni aziendali			Mancato rispetto di A2.2 e/o registrazioni mancanti	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	43				
		A2.3) Il latte può essere raffreddato...ad una temperatura non inferiore a 18°C <small>(vedi anche caseificio: "accettazione materia prima")</small>	Attenersi a A2.3 <i>Verifica della temperatura in caso di raffreddamento</i>	Controllo della temperatura del latte stoccato in frigo in caso di raffreddamento (quando effettuabile)	I+A	35%	Allevamento riconosciuto		Carente rispetto di A2.3 e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	44	
		<i>Registrazione (almeno ogni 15 gg) della temperatura del latte stoccato in frigo in caso di raffreddamento; mantenimento sotto controllo strumenti di misura. (questa registrazione può essere conservata in copia presso il caseificio a cui si effettua il conferimento latte)</i>	Controllo registrazioni aziendali			Mancato rispetto di A2.3	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	45				

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Caseificio			AR1) Registrazione sanitaria	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria. Comunicare eventuali disposizioni restrittive</i>	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Caseificio riconosciuto		Carenze documentazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento idoneità documentazione	56
			A) Standard di produzione del formaggio A3) Il latte della sera... vasche di acciaio a cielo aperto. A6.1); A6.2); A.6.3): La coagulazione del latte... nelle caldaie troncoconiche di rame	<i>Controllare e comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del caseificio alle esigenze del Disciplinare e in particolare presenza di caldaie troncoconiche e vasche aperte</i>	Verifica ispettiva adeguatezza caseificio e controllo relativa comunicazione	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Caseificio riconosciuto		Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva.	58
										Inadeguatezza impianti	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	59
	Cessazione attività	Cessazione attività	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Caseificio riconosciuto	Elenco caseifici (modifiche al termine dell'anno)	Mancata comunicazione	-	Richiesta di comunicazione cessazione	Registrazione della cessazione a seguito comunicazione caseificio	60
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e registrazione del latte AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Identificazione del latte e registrazione bigiornaliera sui libretti latte (o altro documento) degli allevamenti conferenti al caseificio. Verificare corrispondenza tra identificazione libretti latte e riconoscimento allevamento in circuito DOP (iscrizione nei data base OCQ PR)</i>	Controllo identificazione e registrazione del latte	I	35%	Caseificio riconosciuto		Carente identificazione e/o carente registrazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	61
									Mancante identificazione e/o mancante registrazione	N.C.	Comunicazione N.C.. 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	62	

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			Formaggio PARMIGIANO REGGIANO DOP Piano di controllo - Schema di controllo										
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.		Rev. 02 del 10/07/15										Pag. 9 di 30

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga	
Caseificio				<i>Identificazione della materia prima da parte del trasformatore mediante adeguata registrazione (schema di raccolta latte del caseificio)</i>	Controllo corretta identificazione materia prima e relative registrazioni	I	35%	Caseificio riconosciuto		Carente identificazione della materia prima, e/o carente o mancante identificazione del trasportatore latte, e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	63	
				<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. Identificazione della materia prima trasportata da parte del trasportatore (es. registro di carico)</i>	Controllo corretta identificazione trasportatore latte, materia prima trasportata e relative registrazioni					Mancante identificazione della materia prima	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	64	
		Conformità disciplinare	Registrazione del latte AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001		<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>	Controllo quantità comunicate	D	100%	Caseificio riconosciuto	Quantità latte trasformate annualmente dal caseificio per ciascun allevamento	Comunicazione carente o mancante dei dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e 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	65
											Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	-	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti	66
											Carente rispetto di A2.1 e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	67
											Mancato rispetto di A2.1	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto coinvolto dalla DOP secondo quanto verificabile dalle registrazioni di identificazione e rintracciabilità latte e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	68
			A2. 1) Tutto il latte introdotto in caseificio deve essere conforme ai regolamenti di produzione del Parmigiano Reggiano	<i>Verifica conformità alla DOP del latte conferito dagli allevamenti. Eventuale latte - conforme alla DOP - non destinato alla trasformazione in Parmigiano Reggiano va registrato a parte</i>	Controllo conformità alla DOP del latte e registrazioni eventuale latte non destinati alla trasformazione in Parmigiano Reggiano	I	35%	Caseificio riconosciuto							

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga		
Caseificio			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 (vedi anche allevamento: "latte pronto per il conferimento")	<i>Controllo orario di conferimento (2 ore dalla mungitura). Registrazione bigiornaliera 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. L'allevamento può trattenere una quota non preponderante del latte della sera e/o del mattino.</i>	Controllo dei requisiti di conformità e delle registrazioni	I	35%	Caseificio riconosciuto		Carente rispetto di A2.2 (per tempi di consegna sino a 2h e 20 minuti), e/o registrazioni carenti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	69		
										Mancato rispetto di A2.2 e/o registrazioni mancanti	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	70		
					A2.3) Il latte può essere raffreddato... ad una temperatura non inferiore a 18°C (vedi anche allevamento: "latte pronto per il conferimento")	<i>Controllo della conformità del latte conferito dagli allevamenti; mantenimento sotto controllo strumenti di misura.</i>	Controllo eventuale delle temperature del latte	A	35%	Caseificio riconosciuto		Carente rispetto di A2.3	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	71
												Mancante rispetto di A2.3	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	72
	Trasformazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Identificare il prodotto semilavorato (latte in caldaia) e registrarlo mediante identificazione caldaie e schema lotti caldaia</i>	Controllo idoneità identificazione semilavorato (latte in caldaia) e delle registrazioni	I	35%	Caseificio riconosciuto		Carente identificazione e/o carenze o mancanze nelle registrazioni	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	73		
										Mancante identificazione	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	74		

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate			Formaggio PARMIGIANO REGGIANO DOP						Piano di controllo - Schema di controllo		Pag. 11 di 30	
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.		Rev. 02 del 10/07/15									

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Caseificio		Conformità disciplinare	<p>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</p> <p>A3) Il latte della sera viene parzialmente scremato...in vasche a cielo aperto</p> <p>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 (* <i>cosiddetto "latte di riporto"</i>)</p> <p>A5) Al latte è addizionato il siero innesto...cultura naturale...ottenuta dall'acidificazione spontanea del siero residuo della lavorazione del giorno precedente</p> <p>A6.1); A6.2); A6.3): 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.</p> <p>A7) Dopo alcuni giorni si procede alla salatura... maturazione almeno 12 mesi, in estate temperatura magazzino ... non ... inferiore a 16°C</p>	<p><i>Attenersi alle indicazioni da A1) ad A9)</i> <i>(vedi a lato colonna: "Requisito Descrizione")</i></p> <p>Registrazioni aziendali: <i>A4) Registrazione eventuale aliquota latte mattino "di riporto" (max 15%)</i> <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> <i>A6.1) Caglio: presenza della scheda tecnica del caglio di vitello in uso</i> <i>A6.2) Dichiarazione (Piano lotti caldaia) eventuale prodotto trasformato nella seconda caseificazione (max 15% caldaie su base giornaliera)</i> <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> <i>A8.9) Grasso: 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)</i></p>	<p>Controllo dei requisiti di conformità da A1) a A9)</p> <p>Controllo delle registrazioni. In particolare per il punto A8.9):</p> <ul style="list-style-type: none"> il riscontro nelle registrazioni analitiche di valori < 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) il riscontro nelle registrazioni analitiche di valori > 1,23 per il rapporto grasso/caseina in caldaia dà luogo ad una richiesta di implementazione dell'autocontrollo e/o a verifiche ispettive dedicate alla valutazione della corretta gestione del latte oggetto di lavorazione. 	I+A	35%	Caseificio riconosciuto		<p>Carente rispetto dei punti da A1) ad A9) e/o registrazioni carenti o mancanti ed in particolare:</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 dichiarazione (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 nella registrazione</p> <p>A8) Carenze nelle caratteristiche visibili della forma</p> <p>Carenze o mancanze nella documentazione analisi rapporto grasso/caseina in caldaia</p> <p>A9) Carenze nell'applicazione degli usi e consuetudini</p>	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	75

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate				Formaggio PARMIGIANO REGGIANO DOP										
Redatto da: P.C.		Verificato da: S.P.		Rev. 02 del 10/07/15										Pag. 12 di 30
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Caseificio			<p>A8) Il Parmigiano Reggiano presenta le seguenti caratteristiche:</p> <p>1.forma cilindrica ...</p> <p>2.dimensioni: diametro ... 35-45 cm, altezza ... 20-26 cm</p> <p>3.peso minimo di una forma 30 kg</p> <p>4.aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale</p> <p>5.colore della pasta. ... paglierino</p> <p>6.aroma e sapore della pasta caratteristici ...</p> <p>7. struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia</p> <p>8.spessore della crosta: circa 6 mm</p> <p>9.grasso sulla sostanza secca: min. 32%</p> <p>A9) Per quanto non specificato, si fa riferimento alla prassi consacrata dagli usi locali, leali e costanti.</p>							Mancato rispetto dei punti da A1) ad A9)	N.C.	- per i punti A1), A2), A3), A4), A5), A6), A8), A9): Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	76
				<p>Attenersi ai requisiti sul prodotto indicati in A1) e A6).</p>	<p>Prove analitiche su campione (chimiche/microbiologiche):</p> <p>A1) Analisi presenza additivi, antifermentativi a campione. Ricerca lisozima con metodica per diffusione in piastra in presenza di cellule di <i>Micrococcus Luteus</i> (analisi qualitativa).</p> <p>A6) Analisi caglio a campione. Ricerca caglio di vitello con metodica cromatografica.</p>	A	<p>A1) analisi antifermentativi su almeno 35% dei caseifici</p> <p>A6) almeno 20 analisi caglio</p>	<p>Prodotto: Latte e/o Formaggio, caglio</p>		Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per l'analisi caglio e/o l'analisi presenza additivi	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova analisi	77
		<p>Identificazione e rintracciabilità (formaggio con marchi di origine recante o meno i contrassegni e con età inferiore ai 12 mesi)</p>	<p>AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001</p> <p>A) Standard di produzione del formaggio</p> <p>C) Regolamento di marchiatura</p>	<p><u>Se esecutore di fase di processo di stagionatura anche per altro caseificio.</u></p> <p>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.</p> <p>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.</p>	<p>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</p>	I	35%	Caseificio riconosciuto		<p>Carente corrispondenza degli elementi di identificazione del prodotto e/o carenti registrazioni. Carenze che non inficiano la tracciabilità.</p> <p>Mancante corrispondenza degli elementi di identificazione del prodotto e/o registrazioni mancanti</p>	<p>Osservazione</p> <p>N.C.</p>	<p>Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento</p> <p>Comunicazione N.C. e richiesta di adeguamento</p>	<p>Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva</p> <p>Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva</p>	<p>78</p> <p>79</p>

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga	
	Marchiatura d'origine sul formaggio fresco non finito	Conformità del lotto	C1) I marchi ... La marchiatura d'origine: placca di caseina ...fasce 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 caseinatenere 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>	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	I	35%	Caseificio riconosciuto		Carente applicazione marchi di origine (fasce marchianti e placche caseina) 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	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	80	
				<i>Registrazione quotidiana del formaggio prodotto sul registro CFPR indicando le placche di caseina</i>	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			N.C.		Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento
Caseificio			C3) Obblighi dei caseifici ...obbligo rendiconto produzione al CFPR... ..tenere quotidianamente aggiornato il registro di produzione... AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Il caseificio provvede annualmente a comunicare a OCQ PR le quantità di formaggio prodotte.</i> <i>Il caseificio comunica al CFPR il numero di forme prodotte secondo quanto già riportato nel registro di produzione. Il CFPR, per conto del caseificio, provvede, con cadenza minima annuale, a comunicare ad OCQ PR i dati produttivi rilevati</i>	Controllo quantità comunicate	D	100%	Formaggio	Numero di forme prodotte annualmente da ciascun caseificio	Comunicazione carente o mancante dei dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione	Riscontro adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione entro i termini previsti dal sollecito	82	
				Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	-					-			Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti		83
				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) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<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 esperizzazione</i> <i>Il CFPR registra le attività di verifica sul verbale di esperizzazione a disposizione di OCQ PR</i>					Controllo idoneità identificazione prodotto finito per il lotto in esame			Carente corrispondenza (in numero e/o identità) tra il formaggio presente e il formaggio registrato e/o carente registrazione		Osservazione
Mancante corrispondenza tra numero e identità formaggio e le indicazioni registrate e/o mancante registrazione	N.C.	Comunicazione N.C., sospensione della marchiatura e richiesta di adeguamento; se del caso esclusione del prodotto dalla DOP	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	85											

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Caseificio			AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001 C14) Cessione di forme prima del dodicesimo mese	<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>	Controllo idoneità stagionatore	I	35%	Caseificio riconosciuto		Registrazioni carenti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento.	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	86
				<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"</i>	Controllo registrazioni				Stagionatore non riconosciuto e/o registrazioni mancanti	N.C.	Comunicazione N.C. e richiesta di adeguamento. Se struttura di stagionatura non riconosciuta, trasferimento formaggio a struttura idonea e sospensione operazioni marchiatura sino a riscontro adeguamento. Se stagionatore fuori comprensorio esclusione del prodotto dalla DOP	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	87	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Caseificio				<i>Valutazione pezzatura forme da parte di CFPR per il lotto in esame</i>	C6) e A8) misurazione e pesatura (pezzatura)	A	35% dei soggetti 100% per ciascun soggetto in accesso o in ampliamento aziendale controllo pezzatura su almeno 5 forme del campione lotto controllato	Formaggio		Forme con misure o peso al limite dei valori di accettabilità	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	93
										Forme fuori misura o fuori peso	N.C.	Comunicazione N.C., sospensione marchiatura e richiesta ripetizione della valutazione pezzatura da parte del CFPR con esclusione forme non conformi e richiesta di adeguamento	Riscontro ripetizione della valutazione pezzatura da parte del CFPR con esclusione forme non conformi e riscontro adeguamento mediante nuovo verbale CFPR e/o nuova verifica ispettiva	94
				<i>Taglio di almeno una forma per lotto per valutazione strutturale e organolettica</i>	Prove analitiche su campione (organolettiche): 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 1 del Piano di controllo).	A	1) 25% dei lotti validati per espertizzazione 2) per analisi sensoriale prelievi supplementari come specificato in colonna (6)	Formaggio		Mancato rispetto dei parametri analitici previsti emersi dall'analisi sensoriale	N.C.	Comunicazione N.C., sospensione marchiatura e richiesta di riclassificazione da parte del CFPR con esclusione forme non conformi e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova analisi	95

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate				Formaggio PARMIGIANO REGGIANO DOP										
Redatto da: P.C.				Verificato da: S.P.				Rev. 02 del 10/07/15				Pag. 17 di 30		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Caseificio	Marchiatura finale	Conformità del lotto	C8); C8.1); C8.2); C8.3): Apposizione dei contrassegni C9) Annullamento marchi	<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).</i> <i>Il CFPR effettua l'annullamento dei marchi di origine sulle forme aventi i relativi bolli ad inchiostro.</i>	Controllo corretta effettuazione: C8); C8.1); C8.2); C8.3): Apposizione dei contrassegni C9) Annullamento marchi	I	5%	Caseificio riconosciuto		Carente rispetto dei punti C8) e C9) e/o carente registrazione e/o ritardata o mancata messa a disposizione della registrazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	96
				<i>L'esito di tali operazioni viene registrato su appositi verbali a disposizione di OCQ PR.</i>	Controllo registrazioni			Mancante rispetto dei punti C8) e C9) e/o mancante registrazione	N.C.	Comunicazione N.C., blocco dell'immissione al consumo del prodotto e richiesta di adeguamento; se del caso esclusione del prodotto dalla DOP	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	97		
			C10) Redazione dei verbali AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<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. Tali dati sono estrapolati dai relativi verbali compilati dal CFPR.</i>	Controllo quantità comunicate	D	100%	Formaggio	Numero di forme certificate per ciascun caseificio annualmente	Comunicazione carente o mancante dei dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento mediante sollecito di trasmissione	Riscontro adeguamento o verifica ispettiva supplementare per acquisizione diretta dei dati presso il soggetto se mancante comunicazione entro i termini previsti dal sollecito	98
										Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	-	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti	99
			C8); C8.1); C8.2); C8.3): Apposizione dei contrassegni A7) Maturazione almeno 12 mesi	<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) ed A7)</i>	1) Controllo corretta applicazione di C8) ed A7)	I	5% sul totale dei caseifici attivi per 1)	Caseificio		Carente rispetto dei punti C8) e A7) e/o carenti registrazioni	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	100
				<i>Registrare il prodotto commercializzato, indicando nella documentazione di alienazione matricola, mese ed anno di produzione e relativa quantità</i>	2) Controllo delle registrazioni		35% per 2)			Mancante rispetto dei punti C8) e A7) e/o mancanti registrazioni	N.C.	Comunicazione N.C., ritiro ed esclusione del prodotto DOP dal circuito e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	101
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	AR3) Dicitura "Certificato da Organismo..." C7); C7.1); C7.2): Apposizione dei bolli ad inchiostro	<i>Applicazione sulle forme di I' e II' categoria di un bollo a inchiostro con la dicitura indicata dal MIPAAF</i>	Controllare l'applicazione della dicitura indicata dal MIPAAF (bollo ad inchiostro) sulle forme	I	35%	Formaggio		Carente applicazione della dicitura MIPAAF (bollo a inchiostro)	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	102
										Mancante applicazione della dicitura MIPAAF (bollo a inchiostro)	N.C.	Comunicazione N.C., blocco dell'immissione al consumo del prodotto e richiesta di adeguamento; se del caso esclusione del prodotto dalla DOP	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	103

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Stagionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	A11) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano	<i>Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP</i>	Controllo domanda di accesso stagionatore con indirizzo unità produttiva	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente	Elenco stagionatori (al termine dell'anno)	Fuori zona	-	Diniego riconoscimento allo stagionatore fuori zona	-	104
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari</i>	Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Carenze della documentazione	-	Sospendere procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento documentazione	105
			AR1) Registrazione sanitaria	<i>Dichiarazione registrazione sanitaria</i>	Controllo registrazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Carenze della documentazione	-	Sospendere procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento documentazione	106
			A) Standard di produzione del formaggio C) Regolamento di marchiatura	<i>Adeguatezza del magazzino di stagionatura alle esigenze del Disciplinare</i>	Verifica ispettiva iniziale per l'adeguatezza del magazzino di stagionatura	I	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Carente rispondenza alla situazione dichiarata	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica successiva verifica ispettiva	107
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	A11) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano	<i>Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità operativa (ampliamento aziendale) da parte di proprietario storico, ecc.)</i>	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto	Elenco stagionatori (modifiche al termine dell'anno)	Carenze nella comunicazione (all'interno del comprensorio)	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento	110
										Modifica comportante fuori zona	N.C.	Comunicazione N.C., richiesta di adeguamento, esclusione di eventuale prodotto dalla DOP	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	111
										Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento	112
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione dichiarata ed allegare idonea documentazione</i>	Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto		Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento	112
										Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	N.C.	Comunicazione N.C., trasferimento formaggio a struttura idonea e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	113

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Stagionatore			AR1) Registrazione sanitaria	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria. Comunicare eventuali disposizioni restrittive</i>	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto		Carenze documentazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento documentazione	114
										Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.)	N.C.	Comunicazione N.C., trasferimento formaggio a struttura idonea e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	115
			A) Standard di produzione del formaggio C) Regolamento di marchiatura	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del magazzino di stagionatura alle esigenze del Disciplinare</i>	Verifica ispettiva adeguatezza stagionatore e controllo relativa comunicazione	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Stagionatore riconosciuto		Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva	116
										Inadeguatezza impianti	N.C.	Comunicazione N.C., trasferimento formaggio a struttura idonea e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	117
Cessazione attività	Cessazione attività	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto	Elenco stagionatori (modifiche al termine dell'anno)	Mancata comunicazione	-	Richiesta di comunicazione cessazione	Registrazione della cessazione a seguito comunicazione stagionatore	118	
Accettazione materia prima (formaggio con marchi di origine recante o meno i contrassegni e con età inferiore ai 12 mesi)	Identificazione e rintracciabilità	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001 A) Standard di produzione del formaggio C) Regolamento di marchiatura	<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>	Per il formaggio di età inferiore ai 12 mesi controllo prodotto in entrata, controllo presenza marchi di origine ed eventuali contrassegni consortili e controllo delle registrazioni relative	I	35%	Stagionatore riconosciuto		Carente corrispondenza degli elementi di identificazione del prodotto e/o carenti registrazioni	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	119	
									Mancante corrispondenza degli elementi di identificazione del prodotto e/o registrazioni mancanti	N.C.	Comunicazione N.C. e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	120	

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate				Formaggio PARMIGIANO REGGIANO DOP										
Redatto da: P.C.				Verificato da: S.P.				Rev. 02 del 10/07/15					Pag. 20 di 30	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Stagionatore	Trasformazione materia prima	Conformità disciplinare	A7) ... maturazione per 12 mesi, in estate temperatura magazzino non inferiore a 16°C	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	Controllo corretta applicazione di A7)	I+A	35%	Stagionatore riconosciuto		Carente rispetto di A7 e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	121
				Registrazione (almeno ogni 15 gg nel periodo estivo) della temperatura; mantenimento sotto controllo strumenti di misura.	Controllo registrazioni					Mancato rispetto di A7			N.C.	Comunicazione N.C., richiesta di adeguamento ed eventuale trasferimento del prodotto in caso di mancato adempimento
	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001 C14) Cessione di forme prima del dodicesimo mese	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.	Controllo registrazioni	I	35%	Stagionatore riconosciuto		Registrazioni carenti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	123
										Registrazione mancante			N.C.	Comunicazione N.C. e richiesta di adeguamento

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga	
Laboratorio grattugia	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	A10.1) 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 ... A11) Zona di produzione. Compensorio del Parmigiano Reggiano A12) Il condizionamento... zona di origine...	<i>Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP</i>	Controllo domanda di accesso laboratorio grattugia con indirizzo unità produttiva	D	Ad ogni riconoscimento	Laboratorio di grattugia richiedente	Elenco laboratori di grattugia (al termine dell'anno)	Fuori zona	-	Diniego riconoscimento al laboratorio di grattugia fuori zona	-	125	
			Adeguatazza strutture, impianti / dati societari	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari</i>	Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente	D	Ad ogni riconoscimento	Laboratorio di grattugia richiedente		Carenze documentazione	-	Sospendere procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento documentazione	126
				AR1) Registrazione sanitaria	<i>Dichiarazione registrazione sanitaria</i>	Controllo registrazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento	Laboratorio di grattugia richiedente		Carenze della documentazione	-	Sospendere procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento documentazione	127
				A) Standard di produzione del formaggio A13) Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione... contrassegno ...di una fetta e di una forma ... apposita 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 A13)</i>	Verifica ispettiva iniziale	I	Ad ogni riconoscimento	Laboratorio di grattugia richiedente		Carente rispondenza alle esigenze del Disciplinare	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	128
									Mancata rispondenza alle esigenze del Disciplinare ed attività di grattugia non ancora iniziata	-	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	129		
									Mancata rispondenza alle esigenze del Disciplinare ed attività di grattugia già iniziata	N.C.	Comunicazione N.C., sospensione procedura di riconoscimento, esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	130		
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	A10.1) 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 ... A11) Zona di produzione. Compensorio del Parmigiano Reggiano A12) Il condizionamento... 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>	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Laboratorio di grattugia riconosciuto	Elenco laboratori di grattugia (modifiche al termine dell'anno)	Carenze nella comunicazione (all'interno del compensorio)	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento	131	
										Modifica comportante fuori zona	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	132	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Laboratorio grattugia		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione</i>	Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni	D	Ad ogni comunicazione	Laboratorio di grattugia riconosciuto		Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento	133
										Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	134
			AR1) Registrazione sanitaria	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria. Comunicare eventuali disposizioni restrittive.</i>	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Laboratorio di grattugia riconosciuto		Carenze documentazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento idoneità documentazione	135
										Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.)	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	136
			A) Standard di produzione del formaggio	<i>Controllare e comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza del laboratorio di grattugia alle esigenze del Disciplinare</i>	Verifica ispettiva adeguatezza laboratorio di grattugia e controllo relativa comunicazione	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Laboratorio di grattugia riconosciuto		Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva	137
										Inadeguatezza impianti	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	138
	Cessazione attività	Cessazione attività	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Laboratorio di grattugia riconosciuto	Elenco laboratori di grattugia (al termine dell'anno)	Mancata comunicazione	-	Richiesta di comunicazione cessazione	Registrazione della cessazione a seguito comunicazione laboratorio di grattugia	139

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolate				Formaggio PARMIGIANO REGGIANO DOP										
Redatto da: P.C.				Verificato da: S.P.				Rev. 02 del 10/07/15				Pag. 23 di 30		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Laboratorio grattugia	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001 A) Standard di produzione del formaggio A7) La maturazione deve protrarsi per almeno 12 mesi C) Regolamento di marchiatura	<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 e provenienti da Caseifici per il formaggio di loro produzione (identificato da matricola, mese, anno), porzionato (identificato da lotto di origine e produttore) o formaggio in pezzi proveniente da Porzionatori (identificato da lotto di origine e scheda di porzionatura). Tracciare l'origine della materia prima come sopra specificato e la relativa quantità (Kg ed eventuale 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>	Controllo prodotto in entrata, controllo presenza marchi di origine e contrassegni formaggio DOP	I	3 volte sul 100% dei soggetti	Laboratorio di grattugia riconosciuto		Carente autocontrollo e/o registrazioni carenti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	140
				<i>Effettuare la registrazione degli approvvigionamenti secondo i criteri sopra esposti</i>	Controllo delle registrazioni							Mancante autocontrollo e/o mancanti registrazioni	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione materia prima da lavorazione a grattugiato DOP e richiesta di adeguamento
	Trasformazione di prodotto	Identificazione e rintracciabilità	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001 A10.1) ... a condizione che le operazioni di grattugia siano effettuate nell'ambito della zona produzione... A12) Il condizionamento ... del ... grattugiato deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo	<i>Identificare il prodotto semilavorato basandosi su registrazione quantità (Kg ed eventuale numero di forme), lotto di origine, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese. 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>	Controllo che il lotto del semilavorato sia stato identificato. Controllo separazione dei flussi semilavorato DOP e semilavorato non idoneo a DOP	I	3 volte sul 100% dei soggetti	Laboratorio di grattugia riconosciuto		Carente identificazione e/o carente separazione dei flussi e/o carente registrazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	142
				<i>Registrare identificazione semilavorato indicando quantità (Kg ed eventuale numero di forme), lotto di origine, matricola, anno di produzione e suddivisione delle forme mese per mese</i>	Controllo delle registrazioni							Mancante identificazione e/o mancante separazione dei flussi e/o mancante registrazione	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione materia prima da lavorazione a grattugiato DOP e richiesta di adeguamento

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Laboratorio grattugia		Conformità disciplinare	A10.1) ...la denominazione...è estesa alla tipologia grattugiato, ottenuta ...da formaggio intero... a condizione che ... il confezionamento avvenga immediatamente ...e senza aggiunte di sostanze ...	<i>Effettuare la fase di confezionamento immediatamente quale fase successiva alla fase di grattugia e senza alcun trattamento. Escludere l'aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.</i>	Controllo del rispetto delle disposizioni durante il processo di grattugiatura e confezionamento	I	3 volte sul 100% dei soggetti	Laboratorio di grattugia riconosciuto		Carente rispetto di A10.1	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	144
										Mancato rispetto di A10.1	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	145
	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001 A12) Il condizionamento del ... grattugiato ... deve essere effettuato all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo	<i>Identificare il prodotto finito attribuendo un numero o codice di lotto. In caso di promiscuità di prodotto DOP e non DOP negli stessi ambienti, controllo della separazione dei flussi di prodotto DOP da prodotto non idoneo alla DOP mediante riconoscimento con etichettatura dei lotti di entrambi i prodotti finiti</i>	Controllo idoneità identificazione prodotto finito. Controllo separazione dei flussi prodotto DOP e prodotto non idoneo a DOP	I	3 volte sul 100% dei soggetti	Laboratorio di grattugia riconosciuto		Carente identificazione lotti e/o carente separazione dei flussi e/o carente registrazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	146
										Mancante identificazione lotti e/o mancante separazione dei flussi e/o mancante registrazione	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	147
		Conformità disciplinare	A10.1) ... confezionamento avvenga immediatamente ... caratteristiche organolettiche ... A10.2) La tipologia ...è riservata al formaggio grattugiato...: 1) additivi: assenti 2) umidità 3) aspetto 4) quantità di crosta 5) composizione aminoacidica	<i>Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità disciplinati valutando per il prodotto finito:</i> - A10.1): confezionamento immediato dopo la fase di grattugia - A10.2.3): aspetto non pulverulento ed omogeneo - A10.2.4): corretto rapporto crosta/pasta	Controllo dei requisiti di conformità A10.1), A10.2.3), A10.2.4) per ogni eventuale lotto in produzione	I	3 volte sul 100% dei soggetti	Laboratorio di grattugia riconosciuto		Carente rispetto di A10.1 e/o A10.2.3 e/o A10.2.4 e/o registrazioni carenti o mancanti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva. Se registrazione mancante riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	148
				<i>Registrare relativi esiti</i>	Controllo delle registrazioni					Mancato rispetto di A10.1 e/o A10.2.3 e/o A10.2.4	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	149

Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo	6 Attività di controllo	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Elemento controllato	10 Documentazione comunicata al MIPAAF	11 Non Conformità	12 Gravità della Non Conformità	13 Trattamento della Non Conformità	14 Azione correttiva	15 n° riga
Laboratorio grattugia				<p><i>Attenersi ai requisiti sul prodotto indicati in: A10.2.1, A10.2.2), A10.2.3, A10.2.5) verificando l'uso esclusivo di formaggio Parmigiano Reggiano DOP quale materia prima per la produzione di grattugiato DOP</i></p> <p><i>Effettuare una corretta gestione del formaggio in pezzi (conservazione in cella, sottovuoto, ecc.) in uso quale materia prima, al fine di mantenere la conformità del parametro umidità.</i></p>	<p>Prove analitiche su campione (origine):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Additivi assenti: ricerca lisozima con metodica per diffusione in piastra in presenza di cellule di <i>Micrococcus Luteus</i> (analisi qualitativa) - Composizione aminoacidica specifica: Aminoacidi 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	<p>100% 1 volta per ciascun soggetto</p> <p>se del caso per soggetti in accesso o in ampliamento aziendale (v. Guida ai controlli § 2.1.1.)</p>	Formaggio grattugiato		<p>Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'analisi presenza additivi, - l'analisi della composizione aminoacidica specifica, - l'analisi dell'umidità (limite superiore disciplinato) 	N.C.	<p>Comunicazione N.C., esclusione e ritiro del prodotto dal circuito DOP. Richiesta di adeguamento anche mediante intensificazione modalità di autocontrollo</p>	<p>Riscontro adeguamento parametri analitici e nuova analisi</p>	150
					<p>Prove analitiche su campione (tecnologia di trasformazione):</p> <ul style="list-style-type: none"> - Umidità non inferiore a 25% con metodica per essiccamento in stufa <p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Aspetto non pulverulento, particelle <0,5 mm non superiori al 25% con metodica di setacciatura per via secca 	A	<p>100% 1 volta per ciascun soggetto</p> <p>100% per ciascun soggetto in accesso o in ampliamento aziendale (v. Guida ai controlli § 2.1.1.)</p> <p>Per il parametro umidità prelievi supplementari come specificato in colonna (6)</p>	Formaggio grattugiato		<p>Mancato rispetto dei parametri analitici previsti per:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'analisi dell'umidità (limite inferiore disciplinato) <p>(Se mancato rispetto del limite superiore umidità v. riga 150)</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'analisi della granulometria particelle 	N.C.	<p>Comunicazione N.C., esclusione e ritiro del prodotto dal circuito DOP. Richiesta di adeguamento anche mediante intensificazione modalità di autocontrollo</p>	<p>Riscontro adeguamento parametri analitici e nuova analisi</p>	151
					<p>Prove analitiche su campione (organolettiche):</p> <p>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).</p> <p>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.</p>	A	<p>100% 1 volta per ciascun soggetto</p>	Formaggio grattugiato		<p>Rischio di mancato rispetto dei parametri analitici previsti</p>	<p>Non Applicato (incremento delle attività definite a righe 150 e 151)</p>	<p>Comunicazione rischio per l'idoneità e applicazione prelievi supplementari</p>	<p>Non Applicato (incremento delle attività definite a righe 150 e 151 con verifica ispettiva supplementare)</p>	152

Soggetto	2 Procedura o Fase di processo	3 Requisito categoria	4 Requisito descrizione	5 Autocontrollo	6 Attività di controllo	7 Tipo di controllo	8 Entità del controllo per anno (in %)	9 Elemento controllato	10 Documentazione comunicata al MIPAAF	11 Non Conformità	12 Gravità della Non Conformità	13 Trattamento della Non Conformità	14 Azione correttiva	15 n° riga								
Laboratorio grattugia		Conformità del lotto	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001 A10.1) ... confezionamento avvenga immediatamente ... caratteristiche organolettiche ... A10.2) La tipologia ... è riservata al formaggio grattugiato...: 1) additivi: assenti 2) umidità 3) aspetto 4) quantità di crosta 5) composizione aminoacidica A12) Il condizionamento del ... grattugiato ... deve essere effettuato all'interno della zona di origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo	<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 A10) e A12).</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	Laboratorio di grattugia riconosciuto		Carenti registrazioni	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	153								
										Mancanti registrazioni	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	154								
											AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Comunicare i quantitativi di grattugiato prodotto annualmente a OCQ PR</i>	Controllo quantità comunicate	D	100	Formaggio grattugiato	Quantità di prodotto certificato annualmente per ciascun laboratorio di grattugia	Comunicazione quantità prodotto certificato a OCQ PR carente o mancata	Osservazione	Comunicazione osservazione e 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	-	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti	156
																		Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	A) Standard di produzione del formaggio A10.1) La denominazione ... è estesa alla tipologia grattugiato ... A13) ...ogni confezione dovrà recare un contrassegno costituito ... dalla figura di una fetta e di una forma ... AR3) Dicitura "Certificato da Organismo..."	<i>Utilizzare i contrassegni autorizzati secondo le relative modalità prescritte e consentite dal CFPR</i>	Controllo dell'avvenuto e corretto utilizzo dei contrassegni autorizzati
										Mancata apposizione dei contrassegni e/o mancata apposizione della dicitura MIPAAF	N.C.	Comunicazione N.C., ritiro prodotto dal circuito DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	158								
				<i>Impiegare etichettatura con dicitura indicata dal MIPAAF "Certificato da Organismo..."</i>	Controllo dell'apposizione della dicitura indicata dal MIPAAF																	

Organismo Controllo Qualità Produzioni Regolamentate			Formaggio PARMIGIANO REGGIANO DOP Piano di controllo - Schema di controllo										
Redatto da: P.C.	Verificato da: S.P.		Rev. 02 del 10/07/15										Pag. 27 di 30

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Porzionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	A11) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano A12) Il condizionamento... zona di origine...	Presentare a OCQ PR domanda di accesso al sistema di certificazione DOP	Controllo domanda di accesso porzionatore con indirizzo unità produttiva	D	Ad ogni riconoscimento	Porzionatore richiedente	Elenco porzionatori (al termine dell'anno)	Fuori zona	-	Diniego riconoscimento al porzionatore fuori zona	-	159
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	Compilare la domanda in tutte le sue parti compresi i dati societari	Controllo domanda di accesso e documentazione pertinente	D	Ad ogni riconoscimento	Porzionatore richiedente		Carenze documentazione	-	Sospendere procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento documentazione	160
			AR1) Registrazione sanitaria	Dichiarazione registrazione sanitaria	Controllo registrazione sanitaria	D	Ad ogni riconoscimento	Porzionatore richiedente		Carenze documentazione	-	Sospendere procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento documentazione	161
			A) Standard di produzione del formaggio A13) Al fine di garantire l'autenticità e consentire la corretta identificazione... contrassegno ...di una fetta e di una forma ... apposita convenzione...	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 A13)	Verifica ispettiva iniziale	I	Ad ogni riconoscimento	Porzionatore richiedente		Carente rispondenza alle esigenze del Disciplinare	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica ispettiva	162
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	A11) Zona produzione. Comprensorio del Parmigiano Reggiano A12) Il condizionamento... zona di origine...	Comunicare a OCQ PR, entro 60 giorni, eventuali modifiche all'ubicazione dell'unità produttiva (es. trasferimento sede operativa o apertura altra unità operativa (ampliamento aziendale) da parte di proprietario storico, ecc.)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Porzionatore riconosciuto	Elenco porzionatori (modifiche al termine dell'anno)	Carenze nella comunicazione (all'interno del comprensorio)	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento	165
										Modifica comportante fuori zona	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	166
		Adeguatezza strutture, impianti / dati societari	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali variazioni sostanziali alla situazione iniziale dichiarata ed allegare idonea documentazione	Acquisizione, valutazione e controllo comunicazione variazioni	D	Ad ogni comunicazione	Porzionatore riconosciuto		Carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento	167
										Mancata comunicazione di variazioni sostanziali che possono pregiudicare la conformità del prodotto	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	168
			AR1) Registrazione sanitaria	Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche alla registrazione sanitaria. Comunicare eventuali disposizioni restrittive.	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche relative alla registrazione sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Porzionatore riconosciuto		Carenze documentazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento idoneità documentazione	169
										Registrazione mancante (misure di revoca, sospensione, ecc.)	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	170

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Porzionatore			A) Standard di produzione del formaggio	<i>Comunicare, entro 60 giorni, eventuali modifiche relative l'adeguatezza dell'impianto di porzionatura alle esigenze del Disciplinare</i>	Verifica ispettiva adeguatezza porzionatore e controllo relativa comunicazione	I	Ad ogni modifica comunicata ritenuta sostanziale	Porzionatore riconosciuto		Carenze nella situazione dichiarata e/o carenze nella comunicazione o mancato invio della comunicazione dell'aggiornamento dati	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica nel corso della verifica ispettiva	171
										Inadeguatezza impianti	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	172
	Cessazione attività	Cessazione attività	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Comunicare a OCQ PR la cessazione dell'attività</i>	Controllo comunicazione cessazione attività e registrazione della cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Porzionatore riconosciuto	Elenco porzionatori (modifiche al termine dell'anno)	Mancata comunicazione	-	Richiesta di comunicazione cessazione	Registrazione della cessazione a seguito comunicazione porzionatore	173
Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità		AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001 A7) La maturazione deve protrarsi per almeno 12 mesi A12) Il condizionamento ... in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo C) Regolamento di marchiatura	<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 e produttore) o formaggio in pezzi proveniente da Porzionatori (identificato da lotto di origine e scheda di porzionatura). Tracciare l'origine della materia prima come sopra specificato, la classificazione merceologica (I o II categoria) e la relativa quantità (Kg ed eventuale 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>	Controllo prodotto in entrata, controllo presenza marchi consorziali DOP e contrassegni formaggio DOP	I	100% <u>oppure</u> 35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio	Porzionatore riconosciuto		Carente autocontrollo e/o registrazioni carenti	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	174
					<i>Effettuare la registrazione degli approvvigionamenti secondo i criteri sopra esposti</i>	Controllo delle registrazioni					Mancante autocontrollo e/o mancanti registrazioni	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione materia prima da lavorazione a porzionato DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Porzionatore	Trasformazione di prodotto	Identificazione e rintracciabilità	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001 A12) Il condizionamento ... in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo	<p><i>Identificare il prodotto semilavorato basandosi su registrazione quantità (Kg ed eventuale 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 (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></p>	Controllo che il lotto del semilavorato sia stato identificato. Controllo separazione dei flussi semilavorato DOP e semilavorato non idoneo a DOP	I	100% <u>oppure</u> 35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio	Porzionatore riconosciuto		Carente identificazione e/o carente separazione dei flussi e/o carente registrazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	176
					Controllo delle registrazioni		Mancante identificazione e/o mancante separazione dei flussi e/o mancante registrazione	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione materia prima da lavorazione a porzionato DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	177			
Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001 A12) Il condizionamento ... in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo	<p><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></p> <p><i>Registrare tale identificazione: registrare un numero o codice di lotto che permetta di ricollegarsi alla registrazione ed identificazione del semilavorato</i></p>	Controllo idoneità identificazione prodotto finito. Controllo separazione dei flussi prodotto DOP e prodotto non idoneo a DOP	I	100% <u>oppure</u> 35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio	Porzionatore riconosciuto		Carente identificazione lotti e/o carente separazione dei flussi e/o carente registrazione	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	178	
				Controllo idoneità registrazione dati identificativi		Mancante identificazione lotti e/o mancante separazione dei flussi e/o mancante registrazione	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	179				
				Controllo dei requisiti di conformità del lotto mediante verifica delle registrazioni di tracciabilità e controllo delle registrazioni di alienazione	I	100% <u>oppure</u> 35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio	Porzionatore riconosciuto		Carenti registrazioni	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	180	
	Conformità del lotto	AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001 A12) Il condizionamento ... in porzioni... deve essere effettuato all'interno della zona d'origine al fine di garantire la qualità, la tracciabilità e il controllo	<p><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 A12).</i></p> <p><i>Registrare il prodotto commercializzato, indicando nella documentazione di alienazione il numero o codice di lotto</i></p>						Mancanti registrazioni	N.C.	Comunicazione N.C., esclusione del prodotto dalla DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	181	

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Soggetto	Procedura o Fase di processo	Requisito categoria	Requisito descrizione	Autocontrollo	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	Documentazione comunicata al MIPAAF	Non Conformità	Gravità della Non Conformità	Trattamento della Non Conformità	Azione correttiva	n° riga
Porzionatore			AR2) MIPAAF Schema controllo formaggi rev.13/2001	<i>Comunicare i quantitativi di porzionato prodotto annualmente a OCQ PR</i>	Controllo quantità comunicate	D	100%	Formaggio porzionato	Quantità di prodotto certificato annualmente per ciascun porzionatore	Comunicazione quantità prodotto certificato a OCQ PR carente o mancante	Osservazione	Comunicazione osservazione e 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	182
										Rifiuto a fornire i dati richiesti in fase di verifica ispettiva	-	-	Comunicazione al MIPAAF del rifiuto a fornire i dati richiesti	183
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	A) Standard di produzione del formaggio A13) ...ogni confezione dovrà recare un contrassegno costituito ... dalla figura di una fetta e di una forma ... C7); C7.1); C7.2): Apposizione dei bolli ad inchiostro C8); C8.1); C8.2): Apposizione dei contrassegni AR3) Dicitura "Certificato da Organismo..."	<i>Utilizzare i contrassegni autorizzati secondo le relative modalità prescritte e consentite dal CFPR</i>	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)	I	100% <u>oppure</u> 35% nel caso di caseificio che porziona esclusivamente proprio formaggio	Formaggio porzionato		Carente apposizione dei contrassegni e/o carente apposizione della dicitura MIPAAF	Osservazione	Comunicazione osservazione e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e verifica a successiva verifica ispettiva	184
				<i>Impiegare etichettatura con dicitura indicata dal MIPAAF "Certificato da Organismo..."</i>	Controllo dell'apposizione della dicitura indicata dal MIPAAF					Mancata apposizione dei contrassegni e/o mancata apposizione della dicitura MIPAAF	N.C.	Comunicazione N.C., ritiro prodotto da circuito DOP e richiesta di adeguamento	Riscontro adeguamento e nuova verifica ispettiva	185