ISTITUTO NORD EST QUALITA'	**SCHEMA DI SVILUPPO APPLICATIVO DEL PIANO DI CONTROLLO FIORE SARDO DOP**	S – FS Rev. 0 6 giugno 2017
	Stato: ESECUTIVO APPROVATO	

FIORE SARDO
Denominazione di Origine Protetta

Redatto ASD:	Approvato DG:

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità % del controllo per anno	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' della non conformità (9)	MISURE per il trattamento della non conformità (10)	ATTIVITA' SVOLTA DA INEQ (11)	ID
		Categoria	Descrizione									
Allevamento	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	Gli allevamenti devono essere ubicati nel territorio della Regione Sardegna.	Presentare ad INEQ la richiesta di riconoscimento compilando l'Allegato n. 1 del PdC in tutte le sue parti allegando la documentazione richiesta	Le modalità e le procedure di INEQ sono descritte al § 4.4.1	D	ad ogni riconos.				La mancanza o la non completezza dei documenti comporta la sospenzione dell'iter di riconoscimento fino al ricevimento di quanto mancante. In tutti i casi in cui la richiesta di riconoscimento, anche a seguito della verifica ispettiva iniziale, non possa essere accettata, INEQ emette una nota di diniego	1
		Adeguatezza strutture, impianti, razza e gregge	Gli allevamenti devono essere ubicati nel territorio della Regione Sardegna. L'allevamento deve essere riconosciuto da parte dell'autorità sanitaria e detenere la razza ovina prescritta (§ 6.1.1. lett. a del PdC)	Allegare la documentazione prescritta	Verifica documentale ed ispettiva (vedi § 4.4.1 del PdC)	D e I	ad ogni riconos.					
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione, adeguatezza strutture, impianti, razza e gregge	Gli allevamenti devono essere ubicati nel territorio della Regione Sardegna e devono comunicare le situazioni aziendali oggetto di variazione rispetto a quanto documentato nell'iniziale richiesta di riconoscimento	Comunicare le situazioni aziendali oggetto di variazione rispetto a quanto documentato nell'iniziale richiesta di riconoscimento attenendosi alle disposizioni di cui al § 4.4.8 del PdC	INEQ, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, procede alla valutazione della documentazione pervenuta e ne comunica l'esito all'interessato, provvedendo se necessario a richiedere eventuali integrazioni documentali	D	ad ogni comunic.	FS103 : la documentazione inviata non è completa	L	DIFF che assegna 5 giorni per adempiere	Eventuale MCR se necessaria in relazione alla variazione comunicata	2
						I	secondo necessità in relazione a tipo di variazione	FS104 : variazioni che pregiudicano la conformità del processo o del prodotto	G	NO / DOP fino a ripristino condizioni di conformità	MCR d'ufficio a riscontro adeguamento condizioni	3
						I	vedi §. 5 piano controllo allevamenti	FS102 : mancata notifica delle variazioni A) senza pregiudizio di conformità per il prodotto o per il processo B) con pregiudizio della conformità per il prodotto e per il processo	A) : L	DIFF che assegna 15 giorni per adempiere	Trascorso senza esito il termine prefissato : MCR d'ufficio	4
									B): G	NO / DOP fino a ripristino condizioni di conformità con richiesta di integrazione documentale dell'idoneneità adeguamento per il prodotto o per il processo	Valutazione della documentazione e MCR d'ufficio nei casi in cui non è possibile risolvere la non conformità con la sola documentazione	
	Recesso, cessazione o sospensione volontaria	Recesso, cessazione o sospensione volontaria		Le modalità e le procedure sono descritte al §. 4.5 del PdC	Le modalità e le procedure sono descritte al §. 4.5 del PdC	D	ad ogni comunic.	FS101 : mancata segnalazione del recesso, cessazione, sospensione dell'attività da parte di un allevamento riconosciuto	L	DIFF	L'allevamento continua a mantenere gli effetti del riconoscimento e la qualifica di soggetto interessato al Piano di controllo e, quindi, è sottoposto al sistema tariffario vigente ed a tutti gli altri obblighi, fino alla formalizzazione della segnalazione mancante	5
	Allevamento del bestiame	Identificazione e rintracciabilità	Il gregge deve essere allevato esclusivamente all'interno della regione Sardegna e in applicazione del § 6.1.1 lettera a) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.1.1 lettera a) del PdC	Verifica documentale ed ispettiva (vedi § 6.1.2 del PdC)	D e I	vedi §. 5 piano controllo allevamenti	FS107 : le registrazioni aziendali sono carenti ovvero non sono registrate correttamente A) senza perdita di rintracciabilità B) con perdita della rintracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 15 giorni per adempiere	Trascorso senza esito il termine prefissato MCR d'ufficio per il controllo delle procedure	6
									B) : G	NO / DOP	MCR d'ufficio per il controllo delle procedure	
						I	vedi §. 5 piano controllo allevamenti	FS108 : modalità di allevamento difformi a quanto previsto dal Disciplinare	G	NO / DOP fino a ripristino condizioni di conformità	MCR d'ufficio per verifica ripristino condizioni di conformità	7
		Conformità al disciplinare	L'allevamento deve impiegare per le consegne ai fini della DOP esclusivamente latte crudo e fresco ottenuto da pecore di razza Sarda.	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.1.1 lettera a) del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.1.2 del PdC)	I	vedi §. 5 piano controllo allevamenti	FS106 : utilizzo di razze non conformi	G	NO / DOP per i capi di razza non conforme con invito per l'interessato ad operare ai fini della DOP solo se presenti e disponibili arieti e/o fattrici conformi	MCR d'ufficio per la verifica dei capi presenti in azienda	8
	Latte pronto per il confrimento o la vendita	Identificazione e rintracciabilità	L'allevamento per documentare consegna e destinazione del latte a DOP, nel tempo e nella quantità, deve operare in applicazione del § 6.1.1 lettera b) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.1.1 lettera b) del PdC	Verifica documentale ed ispettiva (vedi § 6.1.2 del PdC)	D e I	vedi §. 5 piano controllo allevamenti	FS105 : le registrazioni (conferimento o vendita del latte) sono carenti ovvero non sono registrate correttamente A) senza pregiudizio della rintracciabilità B) con pregiudizio della rintracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere	Trascorso senza esito il termine prefissato MCR d'ufficio per il controllo delle procedure	9
									B) : G	NO / DOP del latte	MCR d'ufficio per il controllo delle procedure	
								FS109: identificazione e separazione carente del latte (per la consegna ai fini della DOP) tale da preculdere la identificazione e la tracciabilità	G	NO / DOP del latte	MCR d'ufficio per verifica ripristino condizioni di conformità	10
								FS110: identificazione del latte (per la consegna ai fini della DOP) senza pregiudizio per la rintracciabilità	L	DIFF che assegna 15 giorni per adempiere	Trascorso senza esito il termine prefissato MCR d'ufficio per il controllo delle procedure	11

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità % del controllo per anno	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' della non conformità (9)	MISURE per il trattamento della non conformità (10)	ATTIVITA' SVOLTA DA INEQ (11)	ID
		Categoria	Descrizione									
						D e I	vedi §. 5 piano controllo allevamenti	FS111: l'allevamento consegna latte non conforme	G	NO / DOP del latte	MCR d'ufficio per verifica ripristino condizioni di conformità	12
Raccoglitore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	I raccoglitori devono essere ubicati nel territorio della regione Sardegna.	Presentare ad INEQ la richiesta di riconoscimento compilando l'Allegato n. 2 del PdC in tutte le sue parti allegando la documentazione richiesta	Le modalità e le procedure di INEQ sono descritte al § 4.4.2	D	ad ogni riconos.				La mancanza o la non completezza dei documenti comporta la sospenzione dell'iter di riconoscimento fino al ricevimento di quanto mancante. In tutti i casi in cui la richiesta di riconoscimento, anche a seguito della verifica ispettiva iniziale, non possa essere accettata, INEQ emette una nota di diniego	13
		Adeguatezza strutture, impianti	Possesso requisti e vigenza della documentazione richiesta per l'accesso al sistema di controllo (§ 4.4.2)	Allegare la documentazione prescritta	Verifica documentale ed ispettiva (vedi § 4.4.2 del PdC)	D e I	ad ogni riconos.					
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione, adeguatezza strutture, impianti	I raccoglitori devono comunicare le situazioni aziendali oggetto di variazione rispetto a quanto documentato nell'iniziale richiesta di riconoscimento	Comunicare le situazioni aziendali oggetto di variazione rispetto a quanto documentato nell'iniziale richiesta di riconoscimento attenendosi alle disposizioni di cui al § 4.4.8 del PdC	INEQ, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, procede alla valutazione della documentazione pervenuta e ne comunica l'esito all'interessato, provvedendo se necessario a richiedere eventuali integrazioni documentali	D	ad ogni comunic.	FS205 : la documentazione inviata non è completa	L	DIFF che assegna 5 giorni per adempiere	Eventuale MCR se necessaria in relazione alla variazione comunicata	14
						I	secondo necessità in relazione a tipo di variazione	FS202 : variazioni che pregiudicano la conformità del processo o del prodotto	G	NO / DOP fino a ripristino condizioni di conformità	MCR d'ufficio a riscontro adeguamento condizioni	15
			Vigenza autorizzazione sanitaria	Comunicare le situazioni aziendali oggetto di variazione rispetto a quanto documentato nell'iniziale richiesta di riconoscimento attenendosi alle disposizioni di cui al § 4.4.8 del PdC	Controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	FS203 : sopravvenuta revoca o sospensione dell'autorizzazione sanitaria	G	NO / DOP fino a ripristino idoneità sanitaria	MCR d'ufficio a riscontro adeguamento condizioni	16
						I	vedi §. 5 piano controllo raccoglitori	FS204 : mancata notifica variazioni A) senza pregiudizio di conformità per il prodotto o per il processo B) con pregiudizio della conformità per il prodotto e per il processo	A) : L	DIFF che assegna 15 giorni per adempiere	Trascorso senza esito il termine prefissato : MCR d'ufficio	17
									B): G	NO / DOP fino a ripristino condizioni di conformità con richiesta di integrazione documentale dell'idoneneità adeguamento per il prodotto o per il processo	Valutazione della documentazione e MCR d'ufficio nei casi in cui non è possibile risolvere la non conformità con la sola documentazione	
	Recesso, cessazione o sospensione volontaria	Recesso, cessazione o sospensione volontaria		Attenersi alle disposizioni di cui al § 4.5 del PdC	Le modalità e le procedure sono descritte al §. 4.5 del PdC	D	ad ogni comunic.	FS201 : mancata segnalazione del recesso, cessazione, sospensione dell'attività di un raccoglitore riconosciuto	L	DIFF	Il raccoglitore continua a mantenere gli effetti del riconoscimento e la qualifica di soggetto interessato al sistema di controllo e, quindi, sottoposto al sistema tariffario vigente ed a tutti gli altri obblighi, fino alla formalizzazione della segnalazione mancante	18
	Raccolta del latte	Identificazione e rintracciabilità	Il raccoglitore è responsabile della provenienza e della conforme raccolta del latte in applicazione del § 6.2.1 del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.2.1 del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.2.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo raccoglitori	FS208 : il raccoglitore non effettua una raccolta conforme alle prescrizioni	G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	19
			Il raccoglitore deve produrre, mantenere attivo, aggiornato e disponibile ai controlli un proprio elenco aziendale degli allevamenti riconosciuti da INEQ dai quali viene raccolto il latte destinato alla DOP.	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.2.1 del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.2.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo raccoglitori	FS206 : assenza della documentazione di raccolta e/o raccolta del latte presso allevamenti non riconosciuti e/o operatori non riconosciuti	G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	20
								FS207 : documentazione di raccolta non completa tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità	L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	21
								FS 213 : identificazione e registrazioni assenti o carenti con perdita di tracciabilità	G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	22
								FS 214 : identificazione e registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	23
	Stoccaggio (eventuale) del latte	Identificazione e rintracciabilità	Il raccoglitore è responsabile del conforme stoccaggio (eventuale) del latte in applicazione del § 6.2.1 del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.2.1 del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.2.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo raccoglitori	FS209 : il raccoglitore non assicura uno stoccaggio del latte raccolto conforme A) identificazione del tank e/o registrazioni assenti o carenti con perdita di tracciabilità B) identificazione del tank e/o registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	A) :G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	24

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità % del controllo per anno	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' della non conformità (9)	MISURE per il trattamento della non conformità (10)	ATTIVITA' SVOLTA DA INEQ (11)	ID
		Categoria	Descrizione									
									B): L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	
	Consegna del latte	Identificazione e rintracciabilità	Per documentare provenienza, raccolta e consegna del latte fresco di pecora intero al fini della DOP, il raccoglitore deve compilare il registro in applicazione del § 6.2.1 del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.2.1 del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.2.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo raccoglitori	FS210 : il raccoglitore consegna al caseificio latte non conforme	G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	25
								FS211 : mancato rispetto dei tempi di implementazione del registro	L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	26
								FS212 : implementazione del registro in modo incompleto A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	27
									B) : G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità % del controllo per anno	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' della non conformità (9)	MISURE per il trattamento della non conformità (10)	ATTIVITA' SVOLTA DA INEQ (11)	ID
		Categoria	Descrizione									
Caseifici	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	I caseifici devono essere ubicati nel territorio della regione Sardegna	Presentare ad INEQ la richiesta di riconoscimento compilando l'Allegato n. 3 del PdC in tutte le sue parti allegando la documentazione richiesta	Le modalità e le procedure di INEQ sono descritte al § 4.4.3 e 4.4.4	D	ad ogni riconos.				La mancanza o la non completezza dei documenti comporta la sospenzione dell'iter di riconoscimento fino al ricevimento di quanto mancante. In tutti i casi in cui la richiesta di riconoscimento, anche a seguito della verifica ispettiva iniziale, non possa essere accettata, INEQ emette una nota di diniego	28
		Adeguatezza strutture, impianti	Possesso requisti e vigenza della documentazione richiesta per l'accesso al sistema di controllo (§ 4.4.4)	Allegare la documentazione prescritta	Verifica documentale ed ispettiva (vedi § 4.4.3 e 4.4.4 del PdC)	D e I	ad ogni riconos.					
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione, adeguatezza strutture, impianti	I caseifici devono essere ubicati nel territorio della Regione Sardegna e devono comunicare le situazioni aziendali oggetto di variazione rispetto a quanto documentato nell'iniziale richiesta di riconoscimento	Comunicare eventuali modifiche entro 15 giorni lavorativi attenendosi alle disposizioni di cui al § 4.4.8 del PdC	INEQ, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, procede alla valutazione della documentazione pervenuta e ne comunica l'esito all'interessato, provvedendo se necessario a richiedere eventuali integrazioni documentali	D	ad ogni comunic.	FS205 : la documentazione inviata non è completa	L	DIFF che assegna 5 giorni per adempiere	Eventuale MCR se necessaria in relazione alla variazione comunicata	29
						I	secondo necessità in relazione a tipo di variazione	FS202 : variazioni che pregiudicano la conformità del processo o del prodotto	G	NO / DOP fino a ripristino condizioni di conformità	MCR d'ufficio a riscontro adeguamento condizioni	30
			Vigenza autorizzazione sanitaria	Comunicare eventuali modifiche entro 15 giorni lavorativi attenendosi alle disposizioni di cui al § 4.4.8 del PdC	Controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	FS203 : sopravvenuta revoca o sospensione dell'autorizzazione sanitaria	G	NO / DOP fino a ripristino idoneità sanitaria	MCR d'ufficio a riscontro adeguamento condizioni	31
						I	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS204 : mancata notifica variazioni A) senza pregiudizio di conformità per il prodotto o per il processo B) con pregiudizio della conformità per il prodotto e per il processo	A) : L	DIFF che assegna 15 giorni per adempiere	Trascorso senza esito il termine prefissato : MCR d'ufficio	32
									B): G	NO / DOP fino a ripristino condizioni di conformità con richiesta di integrazione documentale dell'idoneneità adeguamento per il prodotto o per il processo	Valutazione della documentazione e MCR d'ufficio nei casi in cui non è possibile risolvere la non conformità con la sola documentazione	
	Recesso, cessazione o sospensione volontaria	Recesso, cessazione o sospensione volontaria		Attenersi alle disposizioni di cui al § 4.5 del PdC	Le modalità e le procedure sono descritte al §. 4.5 del PdC	D	ad ogni comunic.	FS201 : mancata segnalazione del recesso, cessazione, sospensione dell'attività di un macello riconosciuto	L	DIFF	Il caseificio continua a mantenere gli effetti del riconoscimento e la qualifica di soggetto interessato al sistema di controllo e, quindi, sottoposto al sistema tariffario vigente ed a tutti gli altri obblighi, fino alla formalizzazione della segnalazione mancante	33
	Raccolta del latte	Identificazione e rintracciabilità	Il caseificio se responsabile della propria raccolta subentra nell'osservanza dei medesimi adempimenti prescritti al § 6.2.1 e 6.3.1 del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.2.1 e al § 6.3.1 del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.2.2 e 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS208 : il caseificio non effettua una raccolta conforme alle prescrizioni	G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	34
								FS206 : assenza della documentazione di raccolta e/o raccolta del latte presso allevamenti non riconosciuti e/o operatori non riconosciuti	G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	35
								FS207 : documentazione di raccolta non completa tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità	L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	36
								FS 213 : identificazione e registrazioni assenti o carenti con perdita di tracciabilità	G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	37
								FS 214 : identificazione e registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità	L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	38
	Accettazione latte	Identificazione e rintracciabilità	All'atto del ricevimento del latte, il caseificio deve eseguire i controlli al fine di accertare la corretta provenienza, raccolta e consegna del latte in applicazione del § 6.3.1 lettera a) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera a) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS216 : il caseificio utilizza latte privo dei requisiti prescritti dal Disciplinare	G	NO / DOP del latte o in alternativa NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo delle procedure	39

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità % del controllo per anno	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' della non conformità (9)	MISURE per il trattamento della non conformità (10)	ATTIVITA' SVOLTA DA INEQ (11)	ID
		Categoria	Descrizione									
								FS220 : carenza della documentazione prescritta a evidenza della conformità del latte A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 5 giorni per adempiere	Trascorso senza esito il termine prefissato : MCR d'ufficio per il recupero della documentazione	40
									B) : G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	
								FS211 : mancato rispetto dei tempi di implementazione del registro	L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	41
								FS212 : implementazione del registro in modo incompleto A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	42
									B) : G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	
	Stoccaggio del latte (eventuale)	Identificazione e rintracciabilità	Il latte approvvigionato, se viene stoccato presso il caseificio, deve essere conservato conformemente alle disposizioni di legge vigenti e in applicazione del § 6.3.1 lettera a) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera a) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS221 : carenza nei sistemi di identificazione del latte stoccato e/o movimentato nei locali del caseificio A) tali da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tali da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per ripristinare condizioni di conformità	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure	43
									B) : G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	
	Eventuale cessione di latte idoneo	Identificazione e rintracciabilità	L'eventuale cessione di latte idoneo ai fini della DOP ad un altro caseificio riconosciuto è ammesso, ma deve essere segnalato ed eseguito in applicazione del § 6.3.1 lettera a) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera a) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS222 : mancata segnalazione della cessione del latte	L	DIFF	(alla 2^ DIFF) : MCR per il richiamo delle istruzioni per la compilazione di documenti	44
								FS224 : Identificazione e/o registrazione carente del latte ceduto A) senza perdita della tracciabilità B) con perdita della tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	45
									B) : G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	
								FS211 : mancato rispetto dei tempi di implementazione del registro	L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	46
								FS212 : implementazione del registro in modo incompleto A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	47
									B) : G	NO / DOP del latte	MCR per il controllo delle procedure	
	Caseificazione	Identificazione e rintracciabilità	Il caseificio deve inviare a INEQ prima dell'inizio di ogni annata casearia, tramite posta elettronica all'indirizzo: info@ineq.it una comunicazione relativa all'inizio dell'attività per la DOP	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera a) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS223 : mancata trasmissione ad INEQ nei tempi prescritti della comunicazione annuale di inizio attività	L	DIFF	(alla 2^ DIFF) : MCR per il richiamo delle istruzioni per la compilazione di documenti	48
			La caseificazione ai fini DOP deve avvenire disgiuntamente da quella del prodotto generico o diversamente qualificato, mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni e in applicazione del § 6.3.1 lettera b) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS230 : la caseificazione non avviene nei tempi e nei modi prescritti	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo delle procedure	49
			Il caseificio che procede alla caseificazione a DOP, con riferimento all'attività svolta in una singola giornata di lavorazione (ovvero giornata di produzione), osserva gli adempimenti prescritti e descritti al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS226 : mancata implemetazione nei tempi prescritti di una o più schede di produzione	L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	50
								FS227 : compilazione della scheda di produzione in modo incompleto A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	51

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità % del controllo per anno	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' della non conformità (9)	MISURE per il trattamento della non conformità (10)	ATTIVITA' SVOLTA DA INEQ (11)	ID
		Categoria	Descrizione									
									B) : G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo delle procedure	
								FS211 : mancato rispetto dei tempi di implementazione del registro	L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	52
								FS212 : implementazione del registro in modo incompleto A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	53
									B) : G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo delle procedure	
			Qualora l'allevatore trasformi unicamente il latte ottenuto dal proprio allevamento e/o riconducibile al/ai gregge/i da lui condotti presso il medesimo sito ove esercita l'attività di allevamento ovvero presso un sito diverso ma riconducibile allo stesso allevatore (stessa Ditta), deve documentare le operazioni di caseificazione nel tempo e nella quantità registrando le informazioni negli appositi spazi del registro della produzione dell'allevatore/caseificio (Allegato n. 21) entro e non oltre il giorno lavorativo successivo a quello a cui si riferisce la caseificazione	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS211 : mancato rispetto dei tempi di implementazione del registro	L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	54
								FS212 : implementazione del registro in modo incompleto A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	55
									B) : G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo delle procedure	
			Il caseificio che nel singolo mese non ha effettuato caseificazioni ai fini della DOP deve implementare direttamente sul portale web all'indirizzo http://pecorini.it la dichiarazione nella quale attesta "l'assenza di caseificazioni ai fini della DOP Fiore Sardo", la stessa procedura dovrà essere seguita mensilmente in condizioni analoghe.	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS228 : mancato invio a INEQ della dichiarazione nella quale si esplicita l'assenza di lavorazioni ai fini della DOP	L	DIFF	(alla 2^ DIFF) : MCR per il richiamo delle istruzioni per la compilazione di documenti	56
		Conformità al Disciplinare	La caseificazione ai fini della DOP avviene osservando che venga utilizzato esclusivamente latte intero, fresco e crudo di pecora approvvigionato e stoccato in condizioni di conformità; può essere lavorato separatamente il latte della munta serale e della mattina oppure può essere miscelato fra tutte e due	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS229 : il caseificio utilizza latte privo dei requisiti prescritti dal Disciplinare	G	NO / DOP del latte o in alternativa NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo delle procedure	57
			La caseificazione ai fini della DOP avviene osservando che il latte fresco abbia i requisiti prescritti dal Disciplinare	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS229 : il caseificio utilizza latte privo dei requisiti prescritti dal Disciplinare	G	NO / DOP del latte o in alternativa NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo delle procedure	58
			Il requisito relativo alla conformità del latte è verificato dall'incaricato di INEQ acquisendo su base annua almeno un esito delle prove analitiche a tal fine effettuate dal caseificio nell'ambito del proprio autocontrollo in applicazione del § 6.3.1 lettera b) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS275 : mancato rispetto della frequenza minima prescritta relativamente ai test da produrre in autocontrollo	G	DIFF che prescrive l'adeguamento in autocontrollo	Attivazione di MCR d'ufficio in applicazione del programma di controllo specifico (§ 6.3.1 lettera b) del PdC	59
								FS276 : parziale applicazione della frequenza prescritta relativamente ai test da produrre in autocontrollo	L	DIFF che prescrive l'adeguamento in autocontrollo e la trasmissione delle evidenze	In caso di mancato adempimento attivazione di MCR d'ufficio in applicazione del programma di controllo specifico (§ 6.3.1 lettera b) del PdC	60
			Il latte deve presentare pH e percentuale di grasso e di proteine conformi al Disciplinare	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare	Verifica analitica su campione (vedi § 6.3.2 del PdC)	A	vedi § 6.3.2 del PdC	FS217 : il latte non risponde ai parametri chimico-fisici prescritti	G	STOP / DOP lotto fino all'acquisizione dell'esito della prova. In caso di esito non conforme NO / DOP	Vedi applicazione del piano di controllo specifico (§ 6.3.2 del PdC)	61
			La caseificazione ai fini della DOP avviene osservando che il latte venga filtrato e versato nella caldaia di coagulazione	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.3.2 del PdC)	I	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS230 : la caseificazione non avviene nei modi e/o nei tempi prescritti	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	62
			La caseificazione ai fini della DOP avviene osservando che per la coagulazione si proceda all'aggiuntadi caglio in pasta di agnello e/o di capretto	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS231 : utilizzo di caglio non conforme	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	63

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità % del controllo per anno	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' della non conformità (9)	MISURE per il trattamento della non conformità (10)	ATTIVITA' SVOLTA DA INEQ (11)	ID
		Categoria	Descrizione									
			Il requisito "caglio in pasta di agnello e/o di capretto" deve essere accertato dal caseificio in applicazione del § 6.3.1 lettera b) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS232 : indisponibilità della documentazione prescritta relativa all'origine del caglio	L	STOP / DOP del prodotto fino al deposito della documentazione con invio a INEQ		64
									G	In caso di mancato adempimento NO / DOP del prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	
			La caseificazione ai fini della DOP avviene osservando che nella stagione primaverile ed estiva la coagulazione avvenga alla temperatura di circa 34°C; mentre nel periodo invernale è invece di circa 36°C	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS230 : la caseificazione non avviene nei modi e/o nei tempi prescritti	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	65
			La caseificazione ai fini della DOP avviene osservando che per il trattamento di cento litri di latte si usi una quantità di pasta di caglio variabili tra i 35 e i 40 grammi e, comunque tale da determinare un tempo di coagulazione compreso tra 12 e 17 minuti, cosiddetto "tempo di presa"	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS230 : la caseificazione non avviene nei modi e/o nei tempi prescritti	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	66
			La caseificazione ai fini della DOP avviene osservando che il rassodamento della cagliata intervenga entro i 25-28 minuti, cosiddetto "tempo di indurimento"	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.3.2 del PdC)	I	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS230 : la caseificazione non avviene nei modi e/o nei tempi prescritti	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	67
			La caseificazione ai fini della DOP avviene osservando che se il latte viene inoculato, vengano utilizzate colture di fermenti lattici autoctoni dell'area di produzione in applicazione del § 6.3.1 lettera b) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS233 : utilizzo nell'eventuale fase di inoculo del latte di colture di fermenti lattici non conformi	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	68
								FS234 : indisponibilità della documentazione prescritta relativa all'origine e provenienza delle colture di fermenti lattici	L	STOP / DOP del prodotto fino al deposito della documentazione con invio a INEQ		69
									G	In caso di mancato adempimento NO / DOP del prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	
			La caseificazione ai fini della DOP avviene osservando che la rottura della cagliata sia particolarmente energica e si protragga per circa 3 minuti, fino all'ottenimento di granuli dalle dimensioni comparabili ad un chicco di miglio	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.3.2 del PdC)	I	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS230 : la caseificazione non avviene nei modi e/o nei tempi prescritti	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	70
			La caseificazione ai fini della DOP avviene osservando che, ultimata la rottura della cagliata, la massa caseosa si depositi sul fondo della caldaia dove deve riposare per almeno 5 minuti	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.3.2 del PdC)	I	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS230 : la caseificazione non avviene nei modi e/o nei tempi prescritti	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	71
	Forma, scottatura e marchiatura	Conformità al Disciplinare	Per la messa in forma della cagliata, per il drenaggio del siero, per la "scottatura" e per la marchiatura il caseificio esegue le operazioni in applicazione del § 6.3.1 lettera c) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera c) del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.3.2 del PdC)	I	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS235 : mancato rispetto della fase di messa in forma e/o scottatura e/o marchiatura	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	72
	Salamoia	Conformità al Disciplinare	Completato questo ciclo operativo le forme devono essere poste in immersione in una salamoia satura, nel corso della quale il piatto della forma che fuoriesce dal bagno salino può essere ricoperto con il sale; questa fase si protrae fino a massimo 48 ore, in funzione della pezzatura in applicazione del 6.3.1 lettera d) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera d) del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.3.2 del PdC)	I	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS236 : mancato rispetto della fase della salamoia	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	73
	Stagionatura	Conformità al Disciplinare	La stagionatura inizia dopo l'estrazione dal bagno salino e si sviluppa nelle tre fasi disciplinate in applicazione del § 6.3.1 lettera e) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera e) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS240 : mancato rispetto nella fase della stagionatura dei tempi prescritti per le tre fasi	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	74
								FS241 : mancato rispetto nella fase della stagionatura dell'attività di rivoltamento prescritta per le tre fasi	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	75
								FS242: mancato rispetto nella fase della stagionatura dell'attività di affumicatura (se eseguita) nei tempi (2 ore) e/o nella temperatura (18-20°C) e/o nella combustione	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	76
								FS243 : mancato rispetto nella fase della stagionatura della temperatura prescritta, tra 10 e 15°C per la seconda fase e non superiore a 15°C per la terza fase	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	77

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità % del controllo per anno	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' della non conformità (9)	MISURE per il trattamento della non conformità (10)	ATTIVITA' SVOLTA DA INEQ (11)	ID
		Categoria	Descrizione									
								FS244 : mancato rispetto nella fase della stagionatura dell'umidità prescritta (tra 80 e 85%) per la terza fase	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	78
								FS245 : mancato rispetto nella fase della stagionatura dell'attività di oliatura della crosta con una emulsione conforme (olio di oliva, aceto di vino e sale da cucina)	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	79
			Il periodo minimo della stagionatura è costituito da non meno di tre mesi e mezzo (convenzionalmente equivalenti a 105 giorni interi e consecutivi successivi a quello di inizio della lavorazione).	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera e) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS240 : mancato rispetto nella fase della stagionatura dei tempi prescritti per le tre fasi	A) : L	STOP / DOP del lotto (se presente in azienda)	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	80
									B) : G	EX / DOP del lotto (se già immesso al consumo)	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	
			Per il formaggio utilizzato per l'immissione al consumo come "da grattugia" la durata della stagionatura non deve essere inferiore a sei mesi (180 giorni calcolati così come sopra).	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera e) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS240 : mancato rispetto nella fase della stagionatura dei tempi prescritti per le tre fasi	A) : L	STOP / DOP del lotto (se presente in azienda)	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	81
									B) : G	EX / DOP del lotto (se già immesso al consumo)	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	
	Rintracciabilità	Identificazione del prodotto	L'identificazione nel tempo del lotto di produzione deve rappresentare la base di riferimento per poter correlare al prodotto tutte le registrazioni comprese nel sistema di rintracciabilità e in applicazione del § 6.3.1 lettera f) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera f) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS250 : carenza nei sistemi di identificazione del prodotto nella fase di stagionatura e/o movimentato nei locali del caseificio A) tali da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tali da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per ripristinare condizioni di conformità	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure	82
									B) : G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo delle procedure	
	Altri adempimenti	Trasferimento	L'eventuale trasferimento di prodotto lavorato a DOP da un caseificio riconosciuto ad uno stagionatore riconosciuto oppure ad un altro caseificio riconosciuto, è ammesso per il prodotto identificato con il contrassegno della DOP (lettera c che precede) in corso di lavorazione atto a divenire Fiore Sardo per il quale non è stata ancora emessa la dichiarazione di autocertificazione e, deve essere segnalato ed eseguito in applicazione del § 6.3.1 lettera g) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera g) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS251 : mancata segnalazione, nei modi prescritti, di un trasferimento	L	DIFF che assegna 2 giorni per segnalare il trasferimento	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	83
		Identificazione e rintracciabilità	Identificare il prodotto ceduto ad altri soggetti riconosciuti, accompagnarlo a destinazione con adeguata documentazione identificativa (§ 6.3.1 lettera g del PdC) e registrare le quantità trasferite	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.1 lettera g) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS254 : la documentazione emessa dal fornitore e/o le registrazioni e/o l'identificazione del prodotto è/sono carente/i e/o incompleta/e A) senza perdita di traccaibilità B) tale da precludere la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per completare la documentazione con invio ad INEQ	Verifica dell'adeguamento documentale; In caso di mancato adempimento MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	84
									B) : G	NO / DOP del prodotto trasferito	MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	
Stagionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	Gli stagionatori devono essere ubicati nel territorio della regione Sardegna	Presentare ad INEQ la richiesta di riconoscimento compilando l'Allegato n. 4 del PdC in tutte le sue parti allegando la documentazione richiesta	Le modalità e le procedure di INEQ sono descritte al § 4.4.3 e 4.4.5	D	ad ogni riconos.				La mancanza o la non completezza dei documenti comporta la sospenzione dell'iter di riconoscimento fino al ricevimento di quanto mancante. In tutti i casi in cui la richiesta di riconoscimento, anche a seguito della verifica ispettiva iniziale, non possa essere accettata, INEQ emette una nota di diniego	85
		Adeguatezza strutture, impianti	Possesso requisti e vigenza della documentazione richiesta per l'accesso al sistema di controllo (§ 4.4.5)	Allegare la documentazione prescritta	Verifica documentale ed ispettiva (vedi § 4.4.2 e 4.4.3 del PdC)	D e I	ad ogni riconos.					
	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione, adeguatezza strutture, impianti	Gli stagionatori devono essere ubicati nel territorio della Regione Sardegna e devono comunicare le situazioni aziendale oggetto di variazione rispetto a quanto documentato nell'iniziale richiesta di riconoscimento	Comunicare eventuali modifiche entro 15 giorni lavorativi attenendosi alle disposizioni di cui al § 4.4.8 del PdC	INEQ, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, procede alla valutazione della documentazione pervenuta e ne comunica l'esito all'interessato, provvedendo se necessario a richiedere eventuali integrazioni documentali	D	ad ogni comunic.	FS205 : la documentazione inviata non è completa	L	DIFF che assegna 15 giorni per adempiere	Trascorso senza esito il termine prefissato : MCR d'ufficio per il prelievo della documentazione	86

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità % del controllo per anno	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' della non conformità (9)	MISURE per il trattamento della non conformità (10)	ATTIVITA' SVOLTA DA INEQ (11)	ID
		Categoria	Descrizione									
						I	secondo necessità in relazione a tipo di variazione	FS202 : variazioni che pregiudicano la conformità del processo o del prodotto	G	NO / DOP fino a ripristino condizioni di conformità	MCR d'ufficio a riscontro adeguamento condizioni	87
			Vigenza autorizzazione sanitaria	Comunicare eventuali modifiche entro 15 giorni lavorativi attenendosi alle disposizioni di cui al § 4.4.8 del PdC	Controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	FS203 : sopravvenuta revoca o sospensione dell'autorizzazione sanitaria	G	NO / DOP fino a ripristino Idoneità sanitaria	MCR d'ufficio a riscontro adeguamento condizioni	88
						I	vedi §. 5 piano controllo caseifici	FS204 : mancata notifica variazioni A) senza pregiudizio di conformità per il prodotto o per il processo B) con pregiudizio della conformità per il prodotto e per il processo	A) : L	DIFF che assegna 15 giorni per adempiere	Trascorso senza esito il termine prefissato : MCR d'ufficio	89
									G	NO / DOP fino a ripristino condizioni di conformità con richiesta di integrazione documentale dell'idoneneità adeguamento per il prodotto o per il processo	Valutazione della documentazione e MCR d'ufficio nei casi in cui non è possibile risolvere la non conformità con la sola documentazione	
	Recesso, cessazione o sospensione volontaria	Recesso, cessazione o sospensione volontaria		Attenersi alle disposizioni di cui al § 4.5 del PdC	Le modalità e le procedure sono descritte al §. 4.5 del PdC	D	ad ogni comunic.	FS200 : mancata segnalazione del recesso, cessazione, sospensione dell'attività di uno stagionatore riconosciuto	L	DIFF	Lo stagionatore continua a mantenere gli effetti del riconoscimento e la qualifica di soggetto interessato al sistema di controllo e, quindi, sottoposto al sistema tariffario vigente ed a tutti gli altri obblighi, fino alla formalizzazione della segnalazione mancante	90
	Accettazione prodotto	Identificazione e rintracciabilità	Lo stagionatore subentra nell'osservanza dei medesimi adempimenti fin qui descritti per il caseificio, in dipendenza delle condizioni del prodotto atto a divenire Fiore Sardo che riceve per procedere alla sua stagionatura. In particolare, all'atto del ricevimento del prodotto, lo stagionatore deve eseguire le verifiche prescritte al § 6.4.1 lettera a) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.4.1 lettera a) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.4.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo stagionatori	FS254 : la documentazione emessa dal fornitore e/o le registrazioni e/o l'identificazione del prodotto è/sono carente/i e/o incompleta/e A) senza perdita di tracciabilità B) tale da precludere la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per completare la documentazione con invio ad INEQ	Verifica dell'adeguamento documentale; in caso di mancato adempimento MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	91
									B) : G	NO / DOP del prodotto trasferito	MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	
			Per documentare la provenienza e la consegna del prodotto da stagionare ai fini della DOP, lo stagionatore deve compilare il registro in applicazione del § 6.4.1 lettera a) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.4.1 lettera a) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.4.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo stagionatori	FS211 : mancata implemetazione nei tempi prescritti del registro	L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	92
								FS212 : compilazione del registro in modo incompleto A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	93
									B) : G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo delle procedure	
	Stagionatura	Conformità al Disciplinare	Per lo sviluppo della stagionatura, lo stagionatore osserva tutte indistintamente le procedure, gli adempimenti le condizioni ed i requisiti prescritti per il caseificio (§ 6.3.1 lettera e)	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.2 lettera e) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I	vedi §. 5 piano controllo stagionatori	FS240 : mancato rispetto nella fase della stagionatura dei tempi prescritti per le tre fasi	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	94
								FS241 : mancato rispetto nella fase della stagionatura dell'attività di rivoltamento prescritta per le tre fasi	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	95
								FS242: mancato rispetto nella fase della stagionatura dell'attività di affumicatura (se eseguita) nei tempi (2 ore) e/o nella temperatura (18-20°C) e/o nella combustione	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	96
								FS243 : mancato rispetto nella fase della stagionatura della temperatura prescritta, tra 10 e 15°C per la seconda fase e non superiore a 15°C per la terza fase	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	97

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità % del controllo per anno	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' della non conformità (9)	MISURE per il trattamento della non conformità (10)	ATTIVITA' SVOLTA DA INEQ (11)	ID
		Categoria	Descrizione									
								FS244 : mancato rispetto nella fase della stagionatura dell'umidità prescritta (tra 80 e 85%) per la terza fase	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	98
								FS245 : mancato rispetto nella fase della stagionatura dell'attività di oliatura della crosta con un emulsione conforme (olio di oliva, aceto di vino e sale da cucina)	G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	99
			Il periodo minimo della stagionatura è costituito da non meno di tre mesi e mezzo (convenzionalmente equivalenti a 105 giorni interi e consecutivi successivi a quello di inizio della lavorazione).	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.2 lettera e) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo stagionatori	FS240 : mancato rispetto nella fase della stagionatura dei tempi prescritti per le tre fasi	A) : L	STOP / DOP del lotto (se presente in azienda)	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	100
									B) : G	EX / DOP del lotto (se già immesso al consumo)	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	
			Per il formaggio utilizzato per l'immissione al consumo come "da grattugia" la durata della stagionatura non deve essere inferiore a sei mesi (180 giorni calcolati così come sopra).	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.3.2 lettera e) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.3.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo stagionatori	FS240 : mancato rispetto nella fase della stagionatura dei tempi prescritti per le tre fasi	A) : L	STOP / DOP del lotto (se presente in azienda)	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	101
									B) : G	EX / DOP del lotto (se già immesso al consumo)	MCR per il controllo della caseificazione e i conseguenti comportamenti autocertificativi	
	Rintracciabilità	Identificazione del prodotto	Lo stagionatore deve predisporre e mantenere attivo in autocontrollo un sistema di registrazione atto a permette l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto approvvigionato e del prodotto destinato alla DOP	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.4.1 lettera b) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.4.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo stagionatori	FS250 : carenza nei sistemi di identificazione del prodotto nella fase di stagionatura e/o movimentato nei locali del caseificio A) tali da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tali da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per ripristinare condizioni di conformità	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure	102
									B) : G	NO / DOP del/dei lotto/i di prodotto	MCR per il controllo delle procedure	
	Altri adempimenti	Trasferimento	L'eventuale ulteriore trasferimento di prodotto in corso di stagionatura ai fini DOP da uno stagionatore riconosciuto ad un altro soggetto riconosciuto (stagionatore o caseificio riconosciuto), è ammesso e, deve essere segnalato ed eseguito in applicazione del § 6.4.1 lettera c) del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.4.1 lettera c) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.4.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo stagionatori	FS251 : mancata segnalazione, nei modi prescritti, di un trasferimento	L	DIFF che assegna 2 giorni per segnalare il trasferimento	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	103
		Identificazione e rintracciabilità	Identificare il prodotto ceduto ad altri soggetti riconosciuti, accompagnarlo a destinazione con adeguata documentazione identificativa (§ 6.4.1 lettera c del PdC) e registrare le quantità trasferite	Attenersi alle disposizioni di cui al § 6.4.1 lettera c) del PdC	Verifica ispettiva e documentale (vedi § 6.4.2 del PdC)	I e D	vedi §. 5 piano controllo stagionatori	FS254 : la documentazione emessa dal fornitore e/o le registrazioni e/o l'identificazione del prodotto è/sono carente/i e/o incompleta/e A) senza perdita di traccaibilità B) tale da precludere la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per completare la documentazione con invio ad INEQ	Verifica dell'adeguamento documentale; in caso di mancato adempimento MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	104
									B) : G	NO / DOP del prodotto trasferito	MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	
Caseificio e Stagionatore	Prodotto finito	Conformità al PdC	Accertata la sussistenza di tutte le caratteristiche prescritte, l'Azienda emette apposita dichiarazione di autocertificazione (Allegato n. 17) per ogni lotto di produzione cui intende attribuire la DOP .	Attenersi alle disposizioni di cui al § 7.1 del PdC	L'attività di verifica è descritta nel § 7.2 del PdC	I e D	vedi §. 5 piano controllo caseifici / stagionatori	FS261 : compilazione della dichiarazione di autocertificazione incompleta A) tale da non pregiudicare la conformità e la tracciabilità B) tale da pregiudicare la conformità e la tracciabilità	A) : L	DIFF che assegna 2 giorni per adempiere.	In caso di mancato adempimento : MCR per il controllo delle procedure e dei documenti	105
									B) : G	NO / DOP (per il lotto ancora presente in azienda) EX / DOP del lotto (se già immesso al consumo)	MCR per il controllo dei comportamenti autocertificativi	
								FS264 : il prodotto stagionato autocertificato non ha conseguito il prescritto periodo di stagionatura A) se il lotto è presente in azienda B) se il lotto è già stato immesso al consumo	A) : L	STOP / DOP fino al conseguimento del periodo minimo di stagionatura	al termine delle misure di STOP / DOP : MCR per la verifica della stagionatura e i conseguenti comportamenti autocertificativi	106
									B) : G	EX / DOP del lotto (se già immesso al consumo)	MCR per il controllo dei comportamenti autocertificativi	

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità % del controllo per anno	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' della non conformità (9)	MISURE per il trattamento della non conformità (10)	ATTIVITA' SVOLTA DA INEQ (11)	ID
		Categoria	Descrizione									
		Conformità al Disciplinare	La forma è costituita da due tronchi di cono schiacciati, a basi orizzontali unite per la base maggiore	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare (vedi § 7.1 del PdC)	Verifica ispettiva su campione (vedi § 7.2 del PdC)	I	vedi § 7.2 del PdC	FS270 : il prodotto stagionato autocertificato non risponde ai parametri fisico-morfologici prescritti	G	NO / DOP della forma		107
			La forma ha peso variabile da 1,5 kg a 4 kg (variazioni in più o in meno del peso sono ammesse e dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura)	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare (vedi § 7.1 del PdC)	Verifica ispettiva su campione (vedi § 7.2 del PdC)	I	vedi § 7.2 del PdC	FS270 : il prodotto stagionato autocertificato non risponde ai parametri fisico-morfologici prescritti	G	NO / DOP della forma		108
			La forma presenta il contrassegno della DOP apposto con un sigillo di caseina	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare (vedi § 7.1 del PdC)	Verifica ispettiva su campione (vedi § 7.2 del PdC)	I	vedi § 7.2 del PdC	FS270 : il prodotto stagionato autocertificato non risponde ai parametri fisico-morfologici prescritti	G	NO / DOP della forma		109
			La forma presenta la crosta di colore da giallo carico a marrone scuro	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare (vedi § 7.1 del PdC)	Verifica ispettiva su campione (vedi § 7.2 del PdC)	I	vedi § 7.2 del PdC	FS271 : il prodotto stagionato autocertificato non risponde ai parametri organolettici prescritti	G	NO / DOP della forma non conforme	MCR d'ufficio per l'estensione della verifica qualora le forme verificate definiscano esiti di non conformità uguali o superiori a • 1 forma su 2, ovvero • 2 unità su 4	110
										INEQ verifica un ulteriore campione pari a: • 2 forme per lotti inferiori a 200 unità • 4 forme per lotti superiori alle 200 unità nel caso in cui le forme verificate continuino a definire esiti di non conformità uguali o superiori a • 1 forma su 2, ovvero • 2 forme su 4	NO / DOP dell'intero lotto	
			La forma presenta la pasta bianca o giallo paglierino	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare (vedi § 7.1 del PdC)	Verifica ispettiva su campione (vedi § 7.2 del PdC)	I	vedi § 7.2 del PdC	FS271 : il prodotto stagionato autocertificato non risponde ai parametri organolettici prescritti	G	NO / DOP della forma non conforme	MCR d'ufficio per l'estensione della verifica qualora le forme verificate definiscano esiti di non conformità uguali o superiori a • 1 forma su 2, ovvero • 2 unità su 4	111
										INEQ verifica un ulteriore campione pari a: • 2 forme per lotti inferiori a 200 unità • 4 forme per lotti superiori alle 200 unità nel caso in cui le forme verificate continuino a definire esiti di non conformità uguali o superiori a • 1 forma su 2, ovvero • 2 forme su 4	NO / DOP dell'intero lotto	
			La forma presenta un sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare (vedi § 7.1 del PdC)	Verifica ispettiva su campione (vedi § 7.2 del PdC)	I	vedi § 7.2 del PdC	FS271 : il prodotto stagionato autocertificato non risponde ai parametri organolettici prescritti	G	NO / DOP della forma non conforme	MCR d'ufficio per l'estensione della verifica qualora le forme verificate definiscano esiti di non conformità uguali o superiori a • 1 forma su 2, ovvero • 2 unità su 4	112
										INEQ verifica un ulteriore campione pari a: • 2 forme per lotti inferiori a 200 unità • 4 forme per lotti superiori alle 200 unità nel caso in cui le forme verificate continuino a definire esiti di non conformità uguali o superiori a • 1 forma su 2, ovvero • 2 forme su 4	NO / DOP dell'intero lotto	
			Il prodotto stagionato deve presentare un grasso su sostanza secca non inferiore al 40%	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare (vedi § 7.1 del PdC)	Verifica analitica su campione (vedi § 7.2 del PdC)	A	vedi § 7.2 del PdC	FS272 : il prodotto stagionato autocertificato non risponde al parametro chimico-fisico prescritto	G	STOP / DOP fino all'acquisizione dell'esito della prova. In caso di esito non conforme NO / IGP	Vedi applicazione del piano di controllo (§ 7.2 del PdC)	113
						A	vedi § 7.2 del PdC	FS275 : mancato rispetto della frequenza minima prescritta relativamente ai test da produrre in autocontrollo	G	DIFF che prescrive l'adeguamento in autocontrollo	Attivazione di MCR d'ufficio in applicazione del programma di controllo specifico (§ 7.2 del PdC)	114

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità % del controllo per anno	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' della non conformità (9)	MISURE per il trattamento della non conformità (10)	ATTIVITA' SVOLTA DA INEQ (11)	ID
		Categoria	Descrizione									
				Attenersi alle disposizioni di cui al §. 7.1 del PdC.	L'attività di verifica è descritta nel § 7.2 del PdC	I	vedi punto 7.2 del PdC	FS277 : autocertificazione di prodotto stagionato non conforme (circostanza accertata al ricorrere degli stessi pregiudizi classificati per FS270 e FS271) per forme di un lotto autocertificato ma interamente presente in azienda e privo dell'attribuzione della DOP mediante un'etichetta)	G	NO / DOP del lotto	In caso di recidiva : MCR per il controllo delle procedure	115
				Attenersi alle disposizioni di cui al §. 7.1 del PdC.	L'attività di verifica è descritta nel § 7.2 del PdC	I	vedi punto 7.2 del PdC	FS278 : autocertificazione di prodotto stagionato non conforme (circostanza accertata al ricorrere degli stessi pregiudizi classificati per FS270 e FS271) per forme di un lotto autocertificato ma in parte o interamente già immesso al consumo ovvero ancora presente in azienda ma già con la DOP attribuita mediante un'etichetta)	G	EX / DOP del lotto	MCR per il controllo delle procedure	116
Caseificio e Stagionatore	Confezionamento ed etichettatura	Conformità degli elementi di designazione e presentazione.	Poiché il Disciplinare di produzione detta prescrizioni in ordine alle informazioni contenute in etichetta, le etichette devono essere approvate dal Consorzio di Tutela incaricato dal MIPAAF. Gli elementi obbligatori di etichettatura per la presentazione del prodotto (forma intera) sono indicati al § 9.1 del PdC	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 9.1 del PdC	L'attività di verifica è descritta nel § 9.2 del PdC	I e D	100	FS300 : utilizzo di etichetta non autorizzata dal Consorzio di tutela A) per prodotto già commercializzato B) per prodotto non ancora commercializzato	A) : G	EX / DOP del prodotto già commercializzato	MCR per il controllo delle procedure	117
									B) : L	DIFF che dispone il ripristino di condizioni conformi	STOP / DOP ai fini del riconfezionamento del prodotto presente in Azienda	
	Conformità al PdC		Il caseificio o lo stagionatore utilizza per la rilevazione di misure connesse all'attività di autocontrollo dei requisiti disciplinati strumenti verificati per la taratura in applicazione di apposito programma di messa a punto; la relativa taratura o la più recente verifica deve essere resa disponibile, ogni qualvolta gliene venga richiesta la visione da parte di INEQ.	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 6.3.2 e 6.4.2 del PdC	Verifica ispettiva	I	vedi §. 5 piano di controllo caseifici o stagionatori	FS301 : indisponibilità della documentazione aziendale necessaria a supporto dell'attività di autocontrollo e di controllo di INEQ	L	DIFF che assegna 15 giorni per presentare la documentazione con invio ad INEQ	STOP / DOP dei lotti fino alla presentazione delle oggettive evidenze di conformità : MCR d'ufficio per la verifica della documentazione e anche eventualmente degli ambienti produttivi	118
									G	In caso di mancato adempimento : NO / DOP lotto/i		

Note	Argomento	Testo
1	Generale per tutti gli OdC	S'intendono i soggetti presenti in una ipotetica filiera di produzione di prosciutto, partendo dalla produzione primaria fino al soggetto produttore del prodotto finito certificato pronto per la commercializzazione.
2	Generale per tutti gli OdC	Per procedura s'intendono le procedure necessarie per poter essere riconosciuto dall'OdC all'interno del circuito tutelato. Per fase di processo s'intende una o più fasi determinanti per l'ottenimento del prodotto finito
3	Generale per tutti gli OdC	Per requisito s'intendono i requisiti che ciascuno soggetto deve possedere per poter conferire materie prime, semilavorati e prodotti finiti al circuito tutelato. Nella colonna descrizione vanno riportati i requisiti previsti dal Pdc Per ogni requisito descritto riportare altresì il riferimento al §, della documentazione presentata al MIPAAF, nel quale è trattato.
4	Generale per tutti gli OdC	Per autocontrollo s'intende l'insieme dell'attività di riscontro che consentono di attribuire ai lotti produttivi la conformità, attuate dallo stesso soggetto Identificato, "ex ante", "in fieri" e/o "ex post".
5	Generale per tutti gli OdC	Per attività di controllo s'intende l'attività di verifica, attuate "in fieri" e/o "ex post", che consente all'OdC di attribuire ai lotti produttivi la conformità.
6	Generale per tutti gli OdC	Per tipologia di controllo s'intende: -) con la lettera D s'intende il controllo di tipo documentale -) con la lettera I s'intende il controllo di tipo ispettivo esercitato presso il soggetto riconosciuto -) con la lettera A s'intende il controllo analitico
7	Generale per tutti gli OdC	Elencare le non conformità possibili, predisponendo tante righe quante sono le non conformità possibili relativamente a ciascun requisito riportato nella colonna descrizione.
8	Generale per tutti gli OdC	Per ogni non conformità identificata specificare se lieve o grave.
9	Generale per tutti gli OdC	Per trattamento della non conformità s'intende l'insieme delle misure intraprese al fine di "risolverla" in senso stretto (per es. riparazione, rilavorazione, scarto, riesame di prodotti ottenuti in condizioni simili a quelli non conformi, esclusione del prodotto dal circuito tutelato, ecc.). Nei casi in cui si adottino misure di negazione ovvero di esclusione del prodotto dal circuito tutelato è obbligatorio comunicare tale decisione al MIPAAF.
10	Generale per tutti gli OdC	Per azione correttiva s'intende l'azione intrapresa al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali. Nella sono quindi specificati gli interventi da adottare, che a titolo esemplificativo ma non esaustivo di seguito si riportano: a) intensificazione temporanea delle verifiche ispettive b) intensificazione temporanea dei controlli analitici c) intensificazione temporanea dei controlli documentali d) sessioni formative