

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 (n %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID			
		Categoria	Descrizione														
Allevamenti	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	Gli allevamenti devono essere ubicati esclusivamente nel territorio della Regione Sardegna.	Richiedere a INEQ autorizzato il proprio riconoscimento e la corrispondente attribuzione di un codice d'identificazione. La richiesta viene formalizzata con l'uso dell'apposita modulistica di cui in Allegato n. 1 del PC, previa risposta a tutti, indistintamente, i quesiti posti dalla modulistica stessa. Inoltre, ogni modello deve essere integrato dalla documentazione accessoria richiesta.	INEQ riceve l'istanza di riconoscimento, verificandone la congruità e la completezza. Effettuato il sopralluogo, INEQ emette se del caso il relativo provvedimento scritto di riconoscimento, attribuendo ad ogni singolo allevamento riconosciuto apposito codice di identificazione. Gli estremi del provvedimento di riconoscimento e di attribuzione del codice di identificazione sono trascritti nel relativo elenco anagrafico degli allevamenti riconosciuti.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco allevamenti e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	NC-001: istanza di riconoscimento di un soggetto ubicato al di fuori del territorio delimitato		Diniego del riconoscimento		1			
												NC-002: istanza per il riconoscimento di un soggetto presentata in modo incompleto ovvero priva della documentazione integrativa prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione	2	
													NC-003: istanza presentata da soggetto non legittimato		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta ripetizione istanza	3
													NC-008: mancanza della sottoscrizione della notifica dei documenti che regolano il PC		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione	4
		Adeguatezza strutture, impianti	Vigenza autorizzazione sanitaria	Allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio della specifica attività per la quale si richiede il riconoscimento.	INEQ verifica la validità dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività per la quale il soggetto chiede il riconoscimento; in mancanza della stessa, sospende il procedimento di riconoscimento.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti			NC-002: istanza per il riconoscimento di un soggetto presentata in modo incompleto ovvero priva della documentazione integrativa prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione	5		
					Verifica ispettiva		I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		NC-007: carenza dei requisiti strutturali prescritti per un soggetto da riconoscere		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento requisiti strutturali; eventuale nuova verifica ispettiva nel caso in cui non sia sanabile documentalmente.	6		
Mantenimento dei requisiti	Posizione anagrafica	Variatione anagrafica	Comunicare a INEQ la variazione anagrafica in forma scritta.	INEQ acquisisce e verifica la documentazione pervenuta, modificando di conseguenza il provvedimento di riconoscimento. Il codice di identificazione rimane tuttavia invariato.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco allevamenti	NC-006: A) mancata segnalazione di eventuali situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, etc.), anche da parte dell'eventuale subentrante; B) ovvero di cessione dell'Azienda riconosciuta ovvero di subentro a qualsiasi titolo nella relativa conduzione	A); L e B); G	A) Richiesta integrazione documentale. B) NODOOP del prodotto fino a riconoscimento avvenuto.	A) Verifica integrazione ed eventuale visita ispettiva supplementare B) Richiesta di adeguamento e attivazione delle procedure per il riconoscimento	7				

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
										NC-011: mancata segnalazione del trasferimento di un soggetto riconosciuto presso locali produttivi diversi e non riconosciuti esplicitamente	G	NODOP del prodotto fino ad avvenuto riconoscimento.	Richiesta adeguamento. In caso di presentazione dell'istanza di riconoscimento dei locali in oggetto: apertura della relativa istruttoria.	8
		Adeguatezza strutture, impianti	Vigenza autorizzazione sanitaria	Informare INEQ di eventuali provvedimenti relativi all'autorizzazione sanitaria.	Controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-009: sopravvenuta revoca o carenza della idoneità sanitaria, ovvero mancata comunicazione della perdita della idoneità sanitaria	G	NODOP fino al ripristino delle condizioni di conformità o eventuale cancellazione dell'interessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti ai fini della DOP.	Richiesta invio evidenze ripristino idoneità sanitaria	9
					Verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-010: sopravvenuta carenza dei requisiti strutturali e tecnico-organizzativi richiesti, ovvero mancata comunicazione della sopravvenuta carenza.	G	Applicazione delle misure di interruzione dell'attività DOP per il soggetto controllato (di seguito: STOPDOP) fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Richiesta di adeguamento ed ulteriore verifica ispettiva.	10
	Cessazione attività	Cessazione attività		Inviare a INEQ apposita comunicazione scritta e restituire all'organismo di controllo il materiale a suo tempo ricevuto per l'esercizio della propria attività ai fini della DOP.	INEQ provvede a cancellare l'allevamento cessato dall'elenco degli allevamenti riconosciuti.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco completo allevamenti riconosciuti alla fine di ogni anno solare	NC-004: mancata segnalazione dell'attività da parte di un allevatore riconosciuto	G	Sollecito invio comunicazione, NODOP fino al ripristino delle condizioni di conformità e cancellazione dell'interessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti ai fini della DOP.	Richiesta documentazione	11
										NC-005: mancata restituzione a INEQ da parte di un soggetto che ha comunicato la cessazione dell'attività, del materiale ricevuto in concessione per operare ai fini della DOP	G	Notifica carenza	Richiesta restituzione materiale	12
	Allevamento del bestiame	Identificazione e rintracciabilità	Gli allevamenti riconosciuti sono tenuti a documentare il numero delle pecore da latte presenti in allevamento ai fini della DOP, mediante la dichiarazione da allegare all'istanza di riconoscimento di cui in Allegato n. 1 del PC e la tenuta della documentazione prescritta dalle disposizioni di legge vigenti.	Attenersi alle disposizioni di cui al §. 4.3.1, al §. 4.4.1 e 6.1.1.a) del PC.	INEQ prende atto della dichiarazione dell'allevatore, verificando che la stessa sia coerente con il numero di capi affettivamente presente in allevamento.	I	ad ogni riconosc.	soggetti riconosciuti		NC-006: A) mancata segnalazione di eventuali situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, etc.), anche da parte dell'eventuale subentrante; B) ovvero di cessione dell'Azienda riconosciuta ovvero di subentro a qualsiasi titolo nella relativa conduzione	A); L e B); G	A) Richiesta integrazione documentale. B) NODOP del prodotto fino a riconoscimento avvenuto.	A) Verifica integrazione ed eventuale visita ispettiva supplementare B) Richiesta di adeguamento e attivazione delle procedure per il riconoscimento	13

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
					Verifica ispettiva	I	2%	soggetti riconosciuti		NC-090: identificazione degli ovini assente ovvero carente con perdita di tracciabilità e assenza del registro di stalla.	G	NODOP del prodotto e sollecito di adeguamento alle prescrizioni di identificazione e tenuta della documentazione prescritta dalle disposizioni di legge vigenti.	Verifica ispettiva supplementare riscontro adeguamento identificazione e registrazione	14
		Conformità disciplinare	Ai fini della DOP, il latte è ottenuto esclusivamente da pecore allevate da soggetti riconosciuti all'interno del territorio delimitato dal Disciplinare.	Attenersi alle prescrizioni di cui al §.4.3.1 e ss. del PC.	Verifica ispettiva	I	2%	soggetti riconosciuti		NC-017: l'allevatore consegna al raccoglitore latte non conforme	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	15
Latte pronto per la vendita	Identificazione e rintracciabilità	Ogni singola consegna di latte ai fini della DOP deve essere documentata dall'allevatore riconosciuto mediante la conforme compilazione del registro di cui in Allegato n. 5 del PC. I documenti di trasporto relativi alle consegne ai fini della DOP devono essere redatti sulla base di quanto previsto al §. 6.1.1.b) del PC.	Attenersi alle prescrizioni di cui al §.4.4.1 e ss. del PC.	Verifica ispettiva	I	2%	soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun allevamento	NC-014: esecuzione di trascrizioni sul registro incomplete o errate A) senza perdita di tracciabilità; B) con perdita di tracciabilità	A); L e B); G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento; B) NODOP del prodotto non tracciabile	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare	16	
									NC-012: mancato rispetto dei tempi di registrazione A) senza perdita di tracciabilità; B) con perdita di tracciabilità.	A); L e B); G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento; B) NODOP del prodotto non tracciabile	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare	17	
									NC-013: procedure di registrazione e/o di correzione e/o di cancellazione difformi rispetto alle prescrizioni: A) senza perdita di tracciabilità, B) con perdita di tracciabilità	A); L e B); G	A) Notifica carenza. B) NODOP del prodotto non tracciabile e richiesta adeguamento registrazioni	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento delle registrazioni	18	
									NC-015: mancata conservazione del registro fino alla scadenza prevista	G	Notifica carenza e STOPDOP fino al ripristino delle condizioni di conformità. In caso contrario: NODOP del prodotto per il quale non è acquisita la conforme tracciabilità.	Verifica ispettiva supplementare	19	
		Conformità disciplinare	Ai fini della DOP, il latte fresco intero è ottenuto esclusivamente da pecore allevate da soggetti riconosciuti all'interno del territorio delimitato dal Disciplinare.	Attenersi alle prescrizioni di cui al §.4.3.1 e ss. del PC.	Verifica ispettiva	I	2%	soggetti riconosciuti		NC-016: l'allevatore consegna latte non intero ovvero scremato	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	20
										NC-017: l'allevatore consegna al raccoglitore latte non conforme	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	21

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 (n %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID			
		Categoria	Descrizione														
Raccoglitori latte	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	I raccoglitori devono essere ubicati esclusivamente nel territorio della Regione Sardegna.	Richiedere a INEQ il proprio riconoscimento e la corrispondente attribuzione di un codice d'identificazione. La richiesta viene formalizzata con l'uso dell'apposita modulistica di cui in Allegato n. 2 del PC, previa risposta a tutti, indistintamente, i quesiti posti dalla modulistica stessa. Inoltre, ogni modello deve essere integrato dalla documentazione accessoria richiesta.	INEQ riceve l'istanza di riconoscimento, verificandone la congruità e la completezza. Effettuato il sopralluogo, INEQ emette se del caso il relativo provvedimento scritto di riconoscimento, attribuendo ad ogni singolo raccoglitore (centro di raccolta) riconosciuto apposito codice di identificazione. Gli estremi del provvedimento di riconoscimento e di attribuzione del codice di identificazione sono trascritti nel relativo elenco anagrafico dei raccoglitori riconosciuti.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco raccoglitori e capacità produttiva	NC-001: istanza di riconoscimento di un soggetto ubicato al di fuori del territorio delimitato		Diniego del riconoscimento		22			
												NC-002: istanza per il riconoscimento di un soggetto presentata in modo incompleto ovvero priva della documentazione integrativa prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione	23	
													NC-003: istanza presentata da soggetto non legittimato		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta ripetizione istanza	24
													NC-008: mancanza della sottoscrizione della ottica dei documenti che regolano il PC		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione	25
		Adeguatezza strutture, impianti	Caratteristiche dei locali, impianti, attrezzature	Allegare all'istanza di riconoscimento la planimetria aggiornata di presentazione del lay-out degli impianti di lavorazione.	INEQ verifica la documentazione pervenuta e conduce un sopralluogo inteso a verificare l'esistenza dei requisiti di idoneità richiesti ai fini del riconoscimento.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti			NC-002: istanza per il riconoscimento di un soggetto presentata in modo incompleto ovvero priva della documentazione integrativa prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione	26		
		Vigenza autorizzazione sanitaria	Allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio della specifica attività per la quale si richiede il riconoscimento.	INEQ verifica la validità dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività per la quale il soggetto chiede il riconoscimento; in mancanza della stessa, sospende il procedimento di riconoscimento.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti				NC-002: istanza per il riconoscimento di un soggetto presentata in modo incompleto ovvero priva della documentazione integrativa prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione	27		
					Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti			NC-007: carenza dei requisiti strutturali prescritti per un soggetto da riconoscere		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento requisiti strutturali; eventuale nuova verifica ispettiva nel caso in cui non sia sanabile documentalmente.	28		

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
Mantenimento dei requisiti		Posizione anagrafica	Variatione anagrafica	Comunicare a INEQ la variazione anagrafica in forma scritta.	INEQ acquisisce e verifica la documentazione pervenuta, modificando di conseguenza il provvedimento di riconoscimento. Il codice di identificazione rimane tuttavia invariato.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco raccoglitori	NC-006: A) mancata segnalazione di eventuali situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, etc.), anche da parte dell'eventuale subentrante; B) ovvero di cessione dell'Azienda riconosciuta ovvero di subentro a qualsiasi titolo nella relativa conduzione	A); L e B); G	A) Richiesta integrazione documentale. B) NODOP del prodotto fino a riconoscimento avvenuto.	A) Verifica integrazione ed eventuale visita ispettiva supplementare B) Richiesta di adeguamento e attivazione delle procedure per il riconoscimento	29
										NC-011 mancata segnalazione del trasferimento di un soggetto riconosciuto presso locali produttivi diversi e non riconosciuti esplicitamente	G	NODOP del prodotto fino ad avvenuto riconoscimento.	Richiesta adeguamento. In caso di presentazione dell'istanza di riconoscimento dei locali in oggetto: apertura della relativa istruttoria.	30
		Adeguatezza strutture, impianti	Modifiche delle caratteristiche strutturali e /o della capacità produttiva	Inviare a INEQ comunicazione scritta e allegare idonea documentazione.	Controllo planimetrie descrittive lay-out impianti	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-006: mancata segnalazione di eventuali situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, etc.), anche da parte dell'eventuale subentrante ovvero di cessione dell'Azienda riconosciuta ovvero di subentro a qualsiasi titolo nella relativa conduzione	G	Notifica carenza e sollecito invio comunicazione. In caso di mancato adempimento: applicazione delle misure di accertamento della carenza dei requisiti prescritti (di seguito: NODOP) per il prodotto eventualmente omologato nelle more.	richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento: verifica ispettiva supplementare	31
					Verifica ispettiva intesa a verificare il permanere dei requisiti di idoneità ai fini del riconoscimento	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-010: sopravvenuta carenza dei requisiti strutturali e tecnico-organizzativi richiesti, ovvero mancata comunicazione della sopravvenuta carenza.	G	Applicazione delle misure di interruzione dell'attività DOP per il soggetto controllato (di seguito: STOPDOP).	Richiesta invio evidenze ripristino idoneità sanitaria.	32
			Vigenza autorizzazione sanitaria	Allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio della specifica attività per la quale si richiede il riconoscimento.	Controllo autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-009: sopravvenuta revoca o carenza della idoneità sanitaria, ovvero mancata comunicazione della sopravvenuta carenza.	G	NODOP fino al ripristino delle condizioni di conformità o eventuale cancellazione dell'interessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti ai fini della DOP.	Richiesta di adeguamento ed ulteriore verifica ispettiva.	33
Cessazione attività	Cessazione attività		Inviare a INEQ comunicazione scritta e restituire al medesimo tutte le dotazioni ricevute per l'esercizio della propria attività.	Controllo della documentazione ricevuta, emissione di uno specifico provvedimento scritto di revoca del riconoscimento e cancellazione del caseificio cessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti, una volta avuto riprova dell'avvenuta restituzione delle dotazioni a suo tempo rilasciate.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco raccoglitori	NC-004: mancata segnalazione della cessazione dell'attività da parte di un raccoglitore riconosciuto	G	Sollecito invio comunicazione, NODOP fino al ripristino delle condizioni di conformità e cancellazione dell'interessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti ai fini della DOP.	Richiesta documentazione	34	

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
										NC-005: mancata restituzione a INEQ da parte di un soggetto che ha comunicato la cessazione dell'attività, del materiale ricevuto in concessione per operare ai fini della DOP	G	Notifica carenza	Richiesta restituzione materiale	35
	Acquisto di latte	Identificazione e rintracciabilità	Ai fini della DOP, le forniture di latte approvvigionato ai fini della DOP devono essere documentate secondo quanto previsto al §. 6.2.1.a) del PC.	Approvvigionarsi esclusivamente di latte conferito da soggetti riconosciuti ai fini della DOP; compilare il registro di cui in Allegato n. 6 del PC. Adempiere alle prescrizioni di cui al §. 6.2.1.a) e 6.2.2 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.2.3 del PC)	I	35%	soggetti riconosciuti		NC-018: il raccogliatore non effettua la raccolta separata tra latte di provenienza conforme e non conforme	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	36
		Conformità disciplinare	Ai fini della DOP, il latte fresco intero approvvigionato deve essere ottenuto esclusivamente da pecore allevate in aziende riconosciute, localizzate all'interno del territorio delimitato dal Disciplinare.	Approvvigionarsi esclusivamente di latte conferito da soggetti riconosciuti ai fini della DOP; compilare il registro di cui in Allegato n. 6 del PC. Adempiere alle prescrizioni di cui al §. 6.2.1.a) e 6.2.2 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.2.3 del PC)	I	35%	soggetti riconosciuti		NC-019: il raccogliatore non assicura l'assenza di mescolamento con latte non idoneo ai fini della DOP	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	37
	Stoccaggio latte	Identificazione e rintracciabilità	I contenitori del latte stoccato ai fini della DOP devono essere chiaramente identificati a cura del raccogliatore, in modo da assicurare che il loro contenuto sia separato dal latte non conforme e/o non destinato ai fini della DOP.	Approvvigionarsi esclusivamente di latte conferito da soggetti riconosciuti ai fini della DOP; compilare il registro di cui in Allegato n. 6 del PC. Adempiere alle prescrizioni di cui al §. 6.2.1.a) e 6.2.2 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.2.3 del PC)	I	35%	soggetti riconosciuti		NC-019: il raccogliatore non assicura l'assenza di mescolamento con latte non idoneo ai fini della DOP	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	38
		Identificazione e rintracciabilità: registro di scarico e carico del latte	Il registro di cui in Allegato n. 6 del PC è assegnato da INEQ secondo quanto previsto al §. 4.4.2.b) del PC.	Registrare i dati identificativi del latte raccolto in quanto conforme ai fini della DOP, secondo quanto previsto in Allegato n. 6 del PC; compilare e conservare il registro secondo quanto prescritto nel medesimo allegato.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	D e I	D: 100% e I: 35%	soggetti riconosciuti	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di materia prima per ciascun stabilimento di lavorazione	NC-014: esecuzione di trascrizioni sul registro incomplete o errate A) senza perdita di tracciabilità; B) con perdita di tracciabilità	A): L e B): G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento. B) NODOP del prodotto non tracciabile	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare.	39
										NC-012: mancato rispetto dei tempi di registrazione A) senza perdita di tracciabilità; B) con perdita di tracciabilità.	A): L e B): G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento; B) NODOP del prodotto non tracciabile	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare	40
										NC-013: procedure di registrazione e/o di correzione e/o di cancellazione difformi rispetto alle prescrizioni: A) senza perdita di tracciabilità, B) con perdita di tracciabilità	A): L e B): G	A) Notifica carenza. B) NODOP del prodotto non tracciabile e richiesta adeguamento registrazioni	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento delle registrazioni	41

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 (n %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
										NC-015: mancata conservazione del registro fino alla scadenza prevista	G	Notifica carenza e STOPDOP fino al ripristino delle condizioni di conformità. In caso contrario: NODOP del prodotto per il quale non è acquisita la conforme tracciabilità.	Verifica ispettiva supplementare	42
	Latte pronto per la vendita	Identificazione e rintracciabilità	Ogni singola consegna di latte ai fini della DOP deve essere documentata dal raccoglitore riconosciuto mediante la conforme compilazione del registro di cui in Allegato n. 6 del PC.	Attenersi alle prescrizioni di cui al §.4.4.1 e ss. del PC.	Verifica ispettiva	D ed I	D: 100% e I: 35%	soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito (quanto e dove) per ciascun raccoglitore latte	NC-025: mancato invio ad INEQ, entro i termini prefissati, delle copie del registro di competenza del mese precedente	A): L e B): G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento. B) Nel caso in cui la successiva verifica ispettiva supplementare, che evidentemente deve essere attivata, rilevi della non conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento o recidiva: verifica ispettiva supplementare	43
		Conformità disciplinare	Ai fini della DOP, il latte fresco intero è ottenuto esclusivamente da pecore allevate da soggetti riconosciuti all'interno del territorio delimitato dal Disciplinare.	Attenersi alle prescrizioni di cui al §.4.3.1 e ss. del PC.	Verifica ispettiva	I	35%	soggetti riconosciuti		NC-020: il raccoglitore consegna al caseificio latte non conforme	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	44

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID			
		Categoria	Descrizione														
Caseifici	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	I caseifici devono essere ubicati esclusivamente nel territorio della Regione Sardegna.	Richiedere a INEQ il proprio riconoscimento e la corrispondente attribuzione di un codice d'identificazione. La richiesta viene formalizzata con l'uso dell'apposita modulistica di cui in Allegato n. 3 del PC, previa risposta a tutti, indistintamente, i quesiti posti dalla modulistica stessa. Inoltre, ogni modello deve essere integrato dalla documentazione accessoria richiesta.	INEQ riceve l'istanza di riconoscimento, verificandone la congruità e la completezza. Effettuato il sopralluogo, INEQ emette se del caso il relativo provvedimento scritto di riconoscimento, attribuendo ad ogni singolo caseificio riconosciuto apposito codice di identificazione. Gli estremi del provvedimento di riconoscimento e di attribuzione del codice di identificazione sono trascritti nel relativo elenco anagrafico dei caseifici riconosciuti.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco caseifici e capacità produttiva	NC-001: istanza di riconoscimento di un soggetto ubicato al di fuori del territorio delimitato		Diniego del riconoscimento		45			
												NC-002: istanza per il riconoscimento di un soggetto presentata in modo incompleto ovvero priva della documentazione integrativa prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione	46	
													NC-003: istanza presentata da soggetto non legittimato		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta ripetizione istanza	47
													NC-008: mancanza della sottoscrizione della notifica dei documenti che regolano il PC		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione	48
													NC-002: istanza per il riconoscimento di un soggetto presentata in modo incompleto ovvero priva della documentazione integrativa prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione	49
		Adeguatezza strutture, impianti	Caratteristiche dei locali, impianti, attrezzature	Allegare all'istanza di riconoscimento la planimetria aggiornata di presentazione del lay-out degli impianti di lavorazione.	INEQ verifica la documentazione pervenuta e conduce un sopralluogo inteso a verificare l'esistenza dei requisiti di idoneità richiesti ai fini del riconoscimento.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		NC-002: istanza per il riconoscimento di un soggetto presentata in modo incompleto ovvero priva della documentazione integrativa prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione	50			
			Vigenza autorizzazione sanitaria	Allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio della specifica attività per la quale si richiede il riconoscimento.	INEQ verifica la validità dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività per la quale il soggetto chiede il riconoscimento; in mancanza della stessa, sospende il procedimento di riconoscimento.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		NC-002: istanza per il riconoscimento di un soggetto presentata in modo incompleto ovvero priva della documentazione integrativa prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione	51			
					Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		NC-007: carenza dei requisiti strutturali prescritti per un soggetto da riconoscere		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento requisiti strutturali; eventuale nuova verifica ispettiva nel caso in cui non sia sanabile documentalmente	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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
	Mantenimento dei requisiti	Posizione anagrafica	Variatione anagrafica	Comunicare a INEQ la variazione anagrafica in forma scritta.	INEQ acquisisce e verifica la documentazione pervenuta, modificando di conseguenza il provvedimento di riconoscimento. Il codice di identificazione rimane tuttavia invariato.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco caseifici e capacità produttiva	NC-006: A) mancata segnalazione di eventuali situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, etc.), anche da parte dell'eventuale subentrante; B) ovvero di cessione dell'Azienda riconosciuta ovvero di subentro a qualsiasi titolo nella relativa conduzione	A); L e B); G	A) Richiesta integrazione documentale. B) NODOP del prodotto fino a riconoscimento avvenuto.	A) Verifica integrazione ed eventuale visita ispettiva supplementare. B) Richiesta di adeguamento e attivazione delle procedure per il riconoscimento.	52
										NC-011 mancata segnalazione del trasferimento di un soggetto riconosciuto presso locali produttivi diversi e non riconosciuti esplicitamente	G	NODOP del prodotto fino ad avvenuto riconoscimento.	Richiesta adeguamento. In caso di presentazione dell'istanza di riconoscimento dei locali in oggetto: apertura della relativa istruttoria.	53
		Adeguatezza strutture, impianti	Modifiche delle caratteristiche strutturali e /o della capacità produttiva	Inviare a INEQ comunicazione scritta e allegare idonea documentazione.	Controllo planimetrie descrittive lay-out impianti	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-006: mancata segnalazione di eventuali situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, etc.), anche da parte dell'eventuale subentrante ovvero di cessione dell'Azienda riconosciuta ovvero di subentro a qualsiasi titolo nella relativa conduzione	G	Notifica carenza e sollecito invio comunicazione. In caso di mancato adempimento: applicazione delle misure di accertamento della carenza dei requisiti prescritti (di seguito: NODOP) per il prodotto eventualmente omologato nelle more.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento: verifica ispettiva supplementare	54
					Verifica ispettiva intesa a verificare il permanere dei requisiti di idoneità ai fini del riconoscimento	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-010: sopravvenuta carenza dei requisiti strutturali e tecnico-organizzativi richiesti, ovvero mancata comunicazione della sopravvenuta carenza.	G	Applicazione delle misure di interruzione dell'attività DOP per il soggetto controllato (di seguito: STOPDOP) fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Richiesta di adeguamento ed ulteriore verifica ispettiva.	55
			vigenza autorizzazione sanitaria	Allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio della specifica attività per la quale si richiede il riconoscimento.	Controllo autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-009: sopravvenuta revoca o carenza della idoneità sanitaria, ovvero mancata comunicazione della perdita della idoneità sanitaria.	G	NODOP fino al ripristino delle condizioni di conformità o cancellazione dell'interessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti ai fini della DOP.	Richiesta invio evidenze ripristino idoneità sanitaria.	56
	Cessazione attività	Cessazione attività		Inviare a INEQ comunicazione scritta e restituire al medesimo tutte le dotazioni ricevute per l'esercizio della propria attività.	Controllo della documentazione ricevuta, emissione di uno specifico provvedimento scritto di revoca del riconoscimento e cancellazione del caseificio cessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti, una volta avuto riprova dell'avvenuta restituzione delle dotazioni a suo tempo rilasciate.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco caseifici	NC-004: mancata segnalazione della cessazione dell'attività da parte di un produttore riconosciuto	G	Sollecito invio comunicazione. NODOP fino al ripristino delle condizioni di conformità e cancellazione dell'interessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti ai fini della DOP.	Richiesta documentazione	57

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
										NC-005: mancata restituzione a INEQ da parte di un soggetto che ha comunicato la cessazione dell'attività, del materiale ricevuto in concessione per operare ai fini della DOP	G	Notifica carenza	Richiesta restituzione materiale	58
	Accettazione materia prima (latte)	Identificazione e rintracciabilità	Ai fini della DOP, le forniture di latte approvvigionato ai fini della DOP devono essere documentate secondo quanto previsto al §. 6.3.1.a) del PC.	Approvvigionarsi esclusivamente di latte conferito da soggetti riconosciuti ai fini della DOP; compilare il registro di cui in Allegato n. 7 del PC. Adempiere alle prescrizioni di cui al §. 6.3.1.a) del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-021: il caseificio omologa latte consegnato in carenza della documentazione prescritta	G	Notifica carenza e sollecito di ripristino condizioni di conformità. In caso di mancato adempimento o recidiva: NODOP della materia prima omologata.	Richiesta adeguamento. In caso di recidiva: verifica ispettiva supplementare	59
		Conformità disciplinare	Ai fini della DOP, il latte fresco intero approvvigionato deve essere ottenuto esclusivamente da pecore allevate in aziende riconosciute, localizzate all'interno del territorio delimitato dal Disciplinare.	Approvvigionarsi esclusivamente di latte conferito da soggetti riconosciuti ai fini della DOP; compilare il registro di cui in Allegato n. 7 del PC. Adempiere alle prescrizioni di cui al §. 6.3.1.a) del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-022: il caseificio omologa latte privo dei requisiti di conformità prescritti dal Disciplinare	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	60
										NC-050: mancata disponibilità della documentazione prescritta dal PC relativa alla conformità del latte	L	Notifica carenza e sollecito di ripristino condizioni di conformità. In caso di mancato adempimento: e/o recidiva: NODOP del prodotto.	Richiesta adeguamento. In caso di recidiva: verifica ispettiva supplementare	61
	Stoccaggio del latte	Identificazione e rintracciabilità	I contenitori del latte stoccato ai fini della DOP devono essere chiaramente identificati a cura del caseificio, in modo da assicurare che il loro contenuto sia separato dal latte non conforme e/o non destinato alla lavorazione ai fini della DOP.	Approvvigionarsi esclusivamente di latte conferito da soggetti riconosciuti ai fini della DOP; compilare il registro di cui in Allegato n. 7 del PC. Adempiere alle prescrizioni di cui al §. 6.3.1.a) del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-023: mancata adozione di sistemi di identificazione del latte stoccato, ovvero adozione di sistemi diversi da quelli depositati	L	Notifica carenza e sollecito di ripristino condizioni di conformità.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento o recidiva: verifica ispettiva supplementare	62
										NC-024: adozione di sistemi di identificazione del latte depositati, ma loro applicazione con metodi non idonei a prevenire e garantire commistioni tra lotti diversi	L	Notifica carenza e sollecito di ripristino condizioni di conformità.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento o recidiva: verifica ispettiva supplementare	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 (n %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
		Identificazione e rintracciabilità: registro della produzione del caseificio	Il registro di cui in Allegato n. 8 del PC è assegnato da INEQ secondo quanto previsto al §. 4.4.4.b) del PC.	Registrare i dati identificativi del latte avviato alla produzione in quanto conforme ai fini della DOP, secondo quanto previsto in Allegato n. 7 del PC; compilare e conservare il registro secondo quanto prescritto nel medesimo allegato.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di materia prima per ciascun stabilimento di lavorazione	NC-014: esecuzione di trascrizioni sul registro incomplete o errate A) senza perdita di tracciabilità; B) con perdita di tracciabilità	A): L e B): G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento; B) NODOP del prodotto non tracciabile	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare	64
										NC-012: mancato rispetto dei tempi di registrazione A) senza perdita di tracciabilità; B) con perdita di tracciabilità.	A): L e B): G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento; B) NODOP del prodotto non tracciabile	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare	65
										NC-013: procedure di registrazione e/o di correzione e/o di cancellazione difformi rispetto alle prescrizioni: A) senza perdita di tracciabilità, B) con perdita di tracciabilità	A): L e B): G	A) Notifica carenza, B) NODOP del prodotto non tracciabile e richiesta adeguamento registrazioni	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento delle registrazioni	66
										NC-025: mancato invio ad INEQ, entro i termini prefissati, delle copie del registro di competenza del mese precedente	A): L e B): G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento. B) Nel caso in cui la successiva verifica ispettiva supplementare, che evidentemente deve essere attivata, rilevi della non conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento o recidiva: verifica ispettiva supplementare	67
										NC-015: mancata conservazione del registro fino alla scadenza prevista	G	Notifica carenza e NODOP fino al ripristino delle condizioni di conformità. In caso contrario: NODOP del prodotto per il quale non è acquisita la conforme tracciabilità.	Verifica ispettiva supplementare	68
	Trattamento termico del latte (eventuale)	Conformità disciplinare	Il latte può essere sottoposto ad un trattamento termico, mediante suo riscaldamento ad una temperatura compresa tra 57°C e 68°C per almeno 15 secondi.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare e compilare il documento di cui in Allegato n. 10 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-029: la temperatura e/o il tempo per il trattamento termico del latte non sono conformi	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Richiesta adeguamento.	69
										NC-030: mancata disponibilità della scheda di controllo delle temperature di trattamento termico del latte	G	Notifica carenza e STOPDOP del prodotto fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Verifica ispettiva supplementare	70

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 (n %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
	Pastorizzazione del latte (eventuale)	Conformità disciplinare	Il latte può essere sottoposto a pastorizzazione, mediante il riscaldamento ad una temperatura di 71,7°C per almeno 15 secondi o trattamento equivalente in modo tale che dopo il trattamento medesimo, il latte presenti una reazione negativa al saggio della fosfatasi.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare e compilare il documento di cui in Allegato n. 10 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-029: la temperatura e/o il tempo per il trattamento termico del latte non sono conformi	G	Notifica carenza e NODOOP del prodotto.	Richiesta adeguamento.	71
										NC-030: mancata disponibilità della scheda di controllo delle temperature di trattamento termico del latte	L	Notifica carenza e STOPDOP del prodotto fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Verifica ispettiva supplementare	72
	impiego di fermenti (eventuale)	Conformità disciplinare	Il latte può essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici provenienti dall'area di origine, tassonomicamente riportabili anche alla specie "Streptococcus thermophilus".	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.3.1.b del PC). Compilare la scheda di cui in Allegato n. 9 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-031: utilizzo nell'eventuale fase di inoculo del latte di colture di fermenti lattici non conformi	G	Notifica carenza e NODOOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	73
										NC-032: mancata disponibilità della documentazione prescritta dal Piano di controllo relativa all'origine e provenienza delle colture di fermenti lattici	L	Notifica carenza e STOPDOP del prodotto fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Verifica ispettiva supplementare	74
	Caseificazione	Identificazione e rintracciabilità	Per ogni singola giornata di produzione, il caseificio è tenuto a predisporre la scheda di cui in Allegato n. 9 del PC.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.3.1.b del PC). Compilare la scheda di cui in Allegato n. 9 del PC.	INEQ acquisisce mensilmente le schede di produzione emesse dai caseifici, verificandone la conformità.	D	100	soggetti riconosciuti		NC-027: mancata disponibilità della scheda di produzione, per uno o più lotti	G	Notifica carenza. In caso di mancato adempimento: NODOOP del prodotto in corso di lavorazione (o STOPDOP se il lotto è comunque identificato, fino alla predisposizione della scheda).	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare.	75
										NC-025: mancato invio ad INEQ, entro i termini prefissati, di una e/o di tutte le schede di produzione emesse in un dato mese	A); L e B); G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento. B) Nel caso in cui la successiva verifica ispettiva supplementare, che evidentemente deve essere attivata, rilevi della non conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento o recidiva: verifica ispettiva supplementare	76
										NC-028: la scheda di produzione è compilata in modo non completo, ovvero contiene dati errati	L	Notifica carenza.	Richiesta adeguamento. In caso di recidiva: verifica ispettiva supplementare	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 (n %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
		Conformità disciplinare	Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 35°/39°C, con caglio di vitello tale da completare la coagulazione in circa 35-40 minuti, comprendendo sia il tempo di presa che il tempo di indurimento. La pasta viene sottoposta a rottura fino al raggiungimento di granuli di cagliata delle dimensioni di una nocciola, per la tipologia "dolce" e di un chicco di mais, per la tipologia "maturo";	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.3.1.b del PC). Compilare la scheda di cui in Allegato n. 9 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-033: la temperatura per la fase di coagulo del latte non è conforme ovvero i tempi della coagulazione non sono conformi	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Richiesta adeguamento.	78
										NC-034: utilizzo di caglio non conforme	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	79
										NC-035: mancata disponibilità della documentazione prescritta dal PC relativa all'origine del caglio	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	80
										NC-026: utilizzo di latte non conforme	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	81
										NC-036: la rottura della cagliata non garantisce la conformità dei granuli	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	82
			La semicottura della cagliata deve avvenire a temperatura non superiore a 43°C.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.3.1.b del PC). Compilare la scheda di cui in Allegato n. 9 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-037: la temperatura per la fase di semicottura della cagliata non è conforme	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Richiesta adeguamento.	83
		Conformità disciplinare	La pasta è posta negli appositi stampi di forma circolare, di varie dimensioni a seconda dell'uso del prodotto finito.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.3.1.c del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-038: utilizzo di stampi non idonei a garantire un diametro del piatto ed una altezza dello scalzo delle dimensioni prescritte dal Disciplinare	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto già immesso negli stampi non conformi. STOPDOP dell'attività fino al ripristino delle condizioni di conformità.	In caso di recidiva: verifica ispettiva supplementare	84
		Stufatura e/o pressatura	Il formaggio è sottoposto a stufatura e/o pressatura, in condizioni di temperatura e per tempi tali da consentire l'acidificazione e lo spurgo ottimali.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.3.1.d del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-039: mancato rispetto della fase di stufatura e/o pressatura	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	85

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
	Salatura	Conformità disciplinare	Ultimato lo spurgo del siero, i formaggi vengono salati per via umida e/o a secco. I tempi di salatura sono brevi e solitamente la quantità percentuale di sale sul formaggio tal quale non supera il valore di 2,0 grammi/100 grammi di formaggio.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.3.1.e del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-040: mancato rispetto della fase di salatura	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	86
	Trasferimento del prodotto allo stagionatore o ad altro caseificio (eventuale)	Identificazione e rintracciabilità	Ogni trasferimento di prodotto in corso di lavorazione deve essere documentato mediante presentazione della dichiarazione di cui in Allegato n. 11 del PC e documentato secondo quanto prescritto dal §. 6.3.1.i) del PC.	Attenersi alle disposizioni (vedi §. 6.3.1.i del PC).	Verificata la dichiarazione di trasferimento pervenuta, INEQ procede secondo quanto previsto al §. 6.5 del PC.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-051: dichiarazione di trasferimento presentata in modo incompleto e non corretto	L	Sospensione dell'istruttoria	Richiesta adeguamento documentazione	87
										NC-053: dichiarazione presentata per il trasferimento di prodotto presso un caseificio o uno stagionatore non riconosciuto o in locali comunque non riconosciuti	G	Diniego dell'autorizzazione. In caso di trasferimento effettuato: NODOP del prodotto trasferito.		88
										NC-054: trasferimento di prodotto effettuato presso un caseificio o uno stagionatore riconosciuto senza preventiva dichiarazione	L	Notifica carenza e STOPDOP fino al deposito della dichiarazione. In caso di mancato adempimento o recidiva: NODOP del prodotto trasferito.	Richiesta adeguamento.	90
										NC-055: trasferimento di prodotto effettuato presso un caseificio o uno stagionatore non riconosciuto o in locali non riconosciuti	G	NODOP del prodotto trasferito.		91
										NC-056: il DDT emesso dal caseificio fornitore non riporta le informazioni prescritte, ovvero le riporta inesatte e/o incomplete	G	Notifica carenza e STOPDOP fino al ripristino delle condizioni di conformità. In caso di mancato adempimento: NODOP del prodotto.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento: verifica ispettiva supplementare	92
										NC-057: il prodotto fornito ovvero avviato per la stagionatura non è identificato ai fini della DOP, ovvero non è riconducibile a lotti prodotti dal caseificio fornitore	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	93

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 (n %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
	apposizione del timbro di svincolo	Identificazione e rintracciabilità	Le forme oggetto del trasferimento (svincolo) devono essere contrassegnate con un timbro ad inchiostro alimentare indelebile nel quale vengono riportate le iniziali maiuscole della denominazione PS seguite dalla parola DOP ed il casello identificativo del caseificio, disposti su due righe separate da uno stretto cono con base leggermente arcuata rappresentante uno spicchio di formaggio.	Attenersi alle disposizioni (vedi §. 6.3.1.h del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-048: il prodotto non è identificato conformemente rispetto alle prescrizioni fissate per lo svincolo	L	Notifica carenza e STOPDOP del prodotto fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Verifica ispettiva supplementare	94
	Stagionatura	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto in corso di stagionatura deve essere identificato secondo quanto previsto al §. 6.3.1.f) del PC.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.3.1.f del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-049: mancata identificazione del prodotto su uno o più cartelli apposti sulle attrezzature utilizzate per la fase di stagionatura. A) senza perdita di tracciabilità B) con perdita di tracciabilità.	A): L e B): G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento. B) NODOP del prodotto non tracciabile	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare	95
		Conformità disciplinare	Le forme, terminata la salatura, sono poste in appositi locali, la cui temperatura deve essere compresa tra 6°-12°C. La temperatura può raggiungere anche valori ambientali la cui umidità sia compresa tra 80-95%. La stagionatura è compresa tra i 20 ed i 60 giorni per il pecorino "dolce". Non è inferiore ai due mesi per il pecorino "maturo".	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.3.1.f del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-041: mancato rispetto dei parametri di temperatura ed umidità nella fase di stagionatura	L	Notifica carenza e STOPDOP del prodotto fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Verifica ispettiva supplementare	96
										NC-059: il prodotto stagionato non ha conseguito il periodo minimo di stagionatura per la tipologia ammessa dal Disciplinare	L	Notifica carenza e sospensione della certificazione del prodotto fino al conseguimento della stagionatura minima prescritta.	Verifica ispettiva supplementare	97
										NC-042: mancato rispetto della fase di maturazione	L	Notifica carenza e STOPDOP del prodotto fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Verifica ispettiva supplementare	98
										NC-043: nel corso della stagionatura la cattura è effettuata con protettivi per alimenti non conformi	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	99

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
	Affumicatura (eventuale)	Conformità disciplinare	Il Pecorino Sardo "maturo" può essere sottoposto ad affumicatura con procedimenti naturali.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.4.1.a-b del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-044: utilizzazione nella fase di affumicatura di procedimenti non naturali	G	Notifica carenza e NODOOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	100
										NC-045: la fase di affumicatura è effettuata per la tipologia dolce	G	Notifica carenza e NODOOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	101
	Trattamenti antimuffa e/o oliatura (eventuali)	Conformità disciplinare	Per entrambe le tipologie di pecorino è consentito utilizzare sostanze antimuffa sulla crosta e/o eventuale oliatura.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.4.1.a-b del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-042: mancato rispetto della fase di maturazione	L	Notifica carenza e STOPDOP del prodotto fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Verifica ispettiva supplementare.	102
	Utilizzo di protettivi e di coloranti (eventuale)	Conformità disciplinare	Per entrambe le tipologie di pecorino è consentito l'uso di un protettivo plastico incolore per alimenti. Possono essere utilizzati anche coloranti naturali a condizioni che venga rispettato il colore della crosta disciplinato.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.4.1.a-b del PC).	verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-043: nel corso della stagionatura la catturatura è effettuata con protettivi per alimenti non conformi	G	Notifica carenza e NODOOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	103
	Conservazione del prodotto (eventuale)	Conformità disciplinare	Per entrambe le tipologie di pecorino è consentita la conservazione del prodotto purché a temperature più basse di quelle di maturazione. Sono escluse pratiche di surgelazione o congelamento. E' consentito l'uso del sottovuoto e di un imballaggio plastico per alimenti.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.4.1.a-b del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-046: il prodotto è conservato a temperature non conformi	G	Notifica carenza e NODOOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	104
										NC-047: il prodotto è conservato con pratiche di surgelazione o congelamento	G	Notifica carenza e NODOOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	105
	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	Per ogni lotto di produzione che ha conseguito tutte le fasi di lavorazione previste dal Disciplinare e che presenta tutti i requisiti di conformità prescritti, il produttore deve predisporre la Dichiarazione di autocertificazione di cui in Allegato n. 13 del PC).	Accertare secondo i propri schemi di autocontrollo la conformità del prodotto, predisporre la documentazione prescritta dal PC.	Verifica documentale	D	100	soggetti riconosciuti		NC-063: mancata predisposizione della Dichiarazione di autocertificazione	L	Notifica carenza e STOPDOP fino al ripristino di condizioni di conformità.	Richiesta adeguamento.	106
										NC-064: incompleta o non conforme compilazione della Dichiarazione di Autocertificazione	L	Notifica carenza.	Richiesta adeguamento. In caso di recidiva: verifica ispettiva supplementare.	107

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
										NC-066: mancato invio a INEG, entro i termini prefissati, di una e/o di tutte le Dichiarazioni di autocertificazione emesse in un dato mese	L	Notifica carenza e sollecito di invio.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento o recidiva: verifica ispettiva supplementare.	108
			Il caseificio predispone apposita ed inequivocabile documentazione descrittiva delle aliquote di prodotto alle quali non viene attribuita la DOP, in quanto prive dei requisiti di conformità prescritti.	Attenersi alle disposizioni.	Verifica documentale e/o ispettiva	D e/o I	100	soggetti riconosciuti		NC-065: mancata predisposizione del documento reso in forma autonoma dal produttore, relativo alle operazioni di declassamento del prodotto per il quale non si emette la Dichiarazione di autocertificazione	L	Notifica carenza.	Richiesta adeguamento. In caso di recidiva: verifica ispettiva supplementare.	109
		Conformità disciplinare	Forma: cilindrica a facce piane, con scalzo dritto o leggermente convesso.	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati", secondo le modalità descritte in Allegato n. 12 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 7.3 del PC)	I	100 (vedi §. 7.3 del PC)	soggetti riconosciuti		NC-060: il prodotto stagionato non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 7.3 del PC).		110
			Dimensioni: il diametro delle facce è compreso fra 15 e 18 cm per il pecorino "dolce", tra 15 e 22 cm per quello "maturo"; altezza dello scalzo compresa tra 8 e 10 cm per il "dolce", tra 10 e 13 per il "maturo". Sono ammesse variazioni delle caratteristiche dimensioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di maturazione.	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati", secondo le modalità descritte in Allegato n. 12 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 7.3 del PC)	I	100 (vedi §. 7.3 del PC)	soggetti riconosciuti		NC-060: il prodotto stagionato non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 7.3 del PC).		111
			Peso: compreso tra 1,0 kg a 2,3 kg per il "dolce", tra 1,7 kg e 4,0 kg per il "maturo". Sono ammesse variazioni del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di maturazione.	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati", secondo le modalità descritte in Allegato n. 12 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 7.3 del PC)	I	100 (vedi §. 7.3 del PC)	soggetti riconosciuti		NC-060: il prodotto stagionato non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 7.3 del PC).		112
			Crosta liscia, morbida, sottile, di colore bianco o paglierino tenue per il "dolce". Crosta liscia, consistente, di colore paglierino giovane, bruno in quello più stagionato per il "maturo".	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati", secondo le modalità descritte in Allegato n. 12 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 7.3 del PC)	I	100 (vedi §. 7.3 del PC)	soggetti riconosciuti		NC-060: il prodotto stagionato non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 7.3 del PC).		113

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 (n %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
			Pasta bianca, morbida ed elastica, compatta o con occhiatura rada e minuta per il "dolce"; Pasta bianca, tenue ed elastica, nelle forme giovani, dura o tolosa con qualche granulosità nella forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura per il "maturo".	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati", secondo le modalità descritte in Allegato n. 12 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 7.3 del PC)	I	100 (vedi §. 7.3 del PC)	soggetti riconosciuti		NC-060: il prodotto stagionato non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 7.3 del PC).		114
			Sapore dolce ed aromatico o leggermente acidulo per il "dolce"; sapore gradevolmente piccante per il "maturo".	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati", secondo le modalità descritte in Allegato n. 12 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 7.3 del PC)	I	100 (vedi §. 7.3 del PC)	soggetti riconosciuti		NC-060: il prodotto stagionato non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 7.3 del PC).		115
			Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40% per il "dolce", non inferiore al 35% per il "maturo".	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati".	Prove analitiche su campione (vedi §.7.2 del PC)	A	vedi §. 7.2 del PC	prodotto (12)		NC-061: il prodotto stagionato non risponde al parametro chimico - fisico prescritto dal Disciplinare	G	STOPDOP del prodotto fino all'acquisizione dell'esito della prova. In caso di esito non conforme: EXDOP del prodotto.	Attivazione di misure di controllo analitico supplementari.	116
										NC-062: mancata disponibilità degli esiti delle verifiche analitiche da effettuarsi in autocontrollo	G	Notifica carenza.	Attivazione di misure di controllo analitico supplementari.	117
Marchiatura		Conformità del lotto	Ogni singolo lotto di produzione deve aver rispettato completamente il processo produttivo previsto dal Disciplinare, ivi compresi i requisiti finali sopraccitati. Vale inoltre quanto previsto al §. 8 del PC.	Accertarsi che l'intero lotto proposto per l'attribuzione della DOP abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto "disciplinato" e redigere la Dichiarazione di autocertificazione di cui in Allegato n. 13 del PC.	L'attività di controllo è quella appena sopra descritta. Per tutti i lotti proposti ai fini della DOP e come tali giudicati conformi sulla base di tutte le verifiche effettuate, l'INEQ emette l'atto di certificazione corrispondente. Vale inoltre quanto prescritto al §. 8 del PC.	D, I e A	D:100 - I e A: vedi piano di controllo sopra descritto	prodotto (12)		NC-068: riscontro tardivo di requisiti di non conformità di carattere organolettico	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	118
										NC-067: il numero di forme presentato per il controllo finale di conformità è superiore a quello riportato, con riferimento alla composizione del medesimo lotto, sulla dichiarazione di autocertificazione	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto in eccesso.	In caso di recidiva: verifica ispettiva supplementare.	119

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 (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
		Apposizione del marchio di certificazione della DOP	Sul prodotto conforme alle prescrizioni del Disciplinare sono apposti i segni distintivi della DOP (marchio di certificazione), secondo quanto prescritto dal Disciplinare e dal PC (§. 10).	Apporre il marchio di certificazione solo sul prodotto conforme alle prescrizioni del PC e per il quale l'INEQ emette il corrispondente atto di certificazione.	L'attività di controllo relativa all'apposizione dei segni distintivi dell DOP (marchio di certificazione) è quella di seguito descritta e associata agli elementi di designazione e presentazione del prodotto riportati sulle vesti grafiche (vedi).	D e I	vedi	prodotto (12) e soggetti riconosciuti		NC-069: autocertificazione di prodotto in casi EXDOP di conclamata non conformità	G	Notifica carenza, negazione della certificazione del prodotto e proibizione all'uso della DOP per il prodotto stesso (di seguito EXDOP).	Verifica ispettiva supplementare.	120
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Per essere immesso al consumo ai fini del Disciplinare, tutto il prodotto DOP deve riportare apposita etichetta, recante il contrassegno (marchio) della DOP, il contrassegno rilasciato dal Consorzio di Tutela e le diciture previste e/o ammessi dalla disciplina regolamentare di designazione e di presentazione del prodotto di cui al §. 10 del PC.	Trasmettere a INEQ con istanza scritta una copia esecutiva dell'etichetta per cui si richiede l'omologazione. Attenersi in seguito alle disposizioni di INEQ, utilizzando esclusivamente materiale di designazione e presentazione prescritto ed autorizzato dal Consorzio di Tutela. Detenere presso di sé, a disposizione di INEQ, apposito dossier comprovante l'avvenuta autorizzazione delle etichette.	INEQ riceve la copia della veste grafica e ne esamina la complessiva congruità, verificando che il modello rispetti tutti i requisiti di conformità prescritti dal Consorzio di tutela e omologa la copia con apposito provvedimento scritto. INEQ dispone altresì verifiche ispettive presso i soggetti riconosciuti, al fine di controllare le dotazioni di etichette in giacenza. Riguardo alla regolarità delle etichette in uso, INEQ effettua le verifiche di cui al §. 10.3 del PC.	D e I	D: ad ogni comunic. I: 100	soggetti riconosciuti		NC-076: utilizzo di etichette approvate su prodotto non certificato o non conforme	G	Notifica carenza, EXDOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	121
										NC-075: mancata autorizzazione delle etichette, ovvero uso di etichette NON conformi	G	Notifica carenza e STOPDOP del prodotto fino al ripristino di condizioni di conformità. In caso di mancato adempimento: NODOP del prodotto.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare.	122
Stagionatore	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	Gli stagionatori devono essere ubicati esclusivamente nel territorio della Regione Sardegna.	Richiedere a INEQ il proprio riconoscimento e la corrispondente attribuzione di un codice di identificazione. La richiesta viene formalizzata con l'uso dell'apposita modulistica di cui in Allegato n. 4 del PC, previa risposta a tutti, indistintamente, i quesiti posti dalla modulistica stessa. Inoltre, ogni modello deve essere integrato dalla documentazione accessoria richiesta.	INEQ riceve l'istanza di riconoscimento, verificandone la congruità e la completezza. Effettuato il sopralluogo, INEQ emette se del caso il relativo provvedimento scritto di riconoscimento, attribuendo ad ogni singolo stagionatore riconosciuto apposito codice di identificazione. Gli estremi del provvedimento di riconoscimento e di attribuzione del codice di identificazione sono trascritti nel relativo elenco anagrafico degli stagionatori riconosciuti.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco stagionatori e capacità produttiva	NC-001: istanza di riconoscimento di un soggetto ubicato al di fuori del territorio delimitato		Diniego del riconoscimento		123
										NC-002: istanza per il riconoscimento di un soggetto presentata in modo incompleto ovvero priva della documentazione integrativa prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti		Sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento documentazione	124

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 (n %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
										NC-003: istanza presentata da soggetto non legittimato		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta ripetizione istanza.	125
										NC-008: mancanza della sottoscrizione della notifica dei documenti che regolano il PC		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione.	126
		Adeguatezza strutture, impianti	Caratteristiche dei locali, impianti, attrezzature	Allegare all'istanza di riconoscimento la planimetria aggiornata di presentazione del lay-out degli impianti.	INEQ verifica la documentazione pervenuta e conduce un sopralluogo inteso a verificare l'esistenza dei requisiti di idoneità richiesti ai fini del riconoscimento.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		NC-002: istanza per il riconoscimento di un soggetto presentata in modo incompleto ovvero priva della documentazione integrativa prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione.	127
			Vigenza autorizzazione sanitaria	Allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio della specifica attività per la quale si richiede il riconoscimento.	INEQ verifica la validità dell'autorizzazione sanitaria per l'esercizio dell'attività per la quale il soggetto chiede il riconoscimento; in mancanza della stessa, sospende il procedimento di riconoscimento.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		NC-002: istanza per il riconoscimento di un soggetto presentata in modo incompleto ovvero priva della documentazione integrativa prescritta o integrata da documenti inadeguati o insufficienti		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento documentazione.	128
					Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti		NC-007: carenza dei requisiti strutturali prescritti per un soggetto da riconoscere		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento requisiti strutturali; eventuale nuova verifica ispettiva nel caso in cui non sia sanabile documentalmente	129
Mantenimento dei requisiti		Posizione anagrafica	Variazione anagrafica	Comunicare a INEQ la variazione anagrafica in forma scritta.	INEQ acquisisce e verifica la documentazione pervenuta, modificando di conseguenza il provvedimento di riconoscimento. Il codice di identificazione rimane tuttavia invariato.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco stagionatori e capacità produttiva	NC-006: A) mancata segnalazione di eventuali situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, etc.), anche da parte dell'eventuale subentrante; B) ovvero di cessione dell'Azienda riconosciuta ovvero di subentro a qualsiasi titolo nella relativa conduzione	A); L e B); G	A) Richiesta integrazione documentale. B) NODOP del prodotto fino a riconoscimento avvenuto.	A) Verifica integrazione ed eventuale visita ispettiva supplementare B) Richiesta di adeguamento e attivazione delle procedure per il riconoscimento	130
										NC-011: mancata segnalazione del trasferimento di un soggetto riconosciuto presso locali produttivi diversi e non riconosciuti esplicitamente	G	NODOP del prodotto fino ad avvenuto riconoscimento.	Richiesta adeguamento. In caso di presentazione dell'istanza di riconoscimento del locali in oggetto: apertura della relativa istruttoria.	131

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
		Adeguatezza strutture, impianti	Modifiche delle caratteristiche strutturali e /o della capacità produttiva	Inviare a INEQ comunicazione scritta e allegare idonea documentazione.	Controllo planimetrie descrittive lay-out impianti	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-006: mancata segnalazione di eventuali situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, etc.), anche da parte dell'eventuale subentrante ovvero di cessione dell'Azienda riconosciuta ovvero di subentro a qualsiasi titolo nella relativa conduzione	G	Notifica carenza e sollecito invio comunicazione. In caso di mancato adempimento: verifica ispettiva supplementare	richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento: verifica ispettiva supplementare	132
					Verifica ispettiva intesa a verificare il permanere dei requisiti di idoneità ai fini del riconoscimento	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-010: sopravvenuta carenza dei requisiti strutturali e tecnico-organizzativi richiesti, ovvero mancata comunicazione della sopravvenuta carenza.	G	Applicazione delle misure di interruzione dell'attività DOP per il soggetto controllato (di seguito: STOPDOP) fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Richiesta di adeguamento ed ulteriore verifica ispettiva.	133
		vigenza autorizzazione sanitaria		Allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per l'esercizio della specifica attività per la quale si richiede il riconoscimento.	Controllo autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-009: sopravvenuta revoca o carenza della idoneità sanitaria, ovvero mancata comunicazione della perdita della idoneità sanitaria	G	NODOP fino al ripristino delle condizioni di conformità o eventuale cancellazione dell'interessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti ai fini della DOP.	Richiesta invio evidenze ripristino idoneità sanitaria	134
	Cessazione attività	Cessazione attività		Inviare a INEQ comunicazione scritta e restituire al medesimo tutte le dotazioni ricevute per l'esercizio della propria attività.	Controllo della documentazione ricevuta, emissione di uno specifico provvedimento scritto di revoca del riconoscimento e cancellazione del caseificio cessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti, una volta avuto riprova dell'avvenuta restituzione delle dotazioni a suo tempo rilasciate.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco stagionatori	NC-004: mancata segnalazione della cessazione dell'attività da parte di uno stagionatore riconosciuto	G	Sollecito invio comunicazione, NODOP fino al ripristino delle condizioni di conformità e cancellazione dell'interessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti ai fini della DOP.	Richiesta documentazione	135
										NC-005: mancata restituzione a INEQ da parte di un soggetto che ha comunicato la cessazione dell'attività, del materiale ricevuto in concessione per operare ai fini della DOP	G	Notifica carenza	Richiesta restituzione materiale.	136
	Accettazione materia prima (forme da stagionare)	Identificazione e rintracciabilità	Le consegne delle forme di formaggio destinate alla stagionatura ai fini della DOP devono essere documentate secondo quanto previsto al §. 6.4.1.a) del PC.	Approvvigionarsi esclusivamente di prodotto conferito da soggetti riconosciuti ai fini della DOP; compilare il registro di cui in Allegato n. 8 del PC. Adempiere alle prescrizioni di cui al §. 6.4.1. del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.4.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-056: il DDT emesso dal caseificio fornitore non riporta le informazioni prescritte, ovvero le riporta inesatte e/o incomplete	G	Notifica carenza e STOPDOP fino al ripristino delle condizioni di conformità. In caso di mancato adempimento: NODOP del prodotto.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento: verifica ispettiva supplementare	137

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 (n %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
		Identificazione e rintracciabilità: registro dello stagionatore	Il registro di cui in Allegato n. 8 del PC è assegnato dall'INEQ secondo quanto previsto al §. 4.4.1.) del PC.	Approvvigionarsi esclusivamente di prodotto conferito da soggetti riconosciuti ai fini della DOP; compilare il registro di cui in Allegato n. 8 del PC. Adempiere alle prescrizioni di cui al §. 6.4.1. del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 6.4.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-014: esecuzione di trascrizioni sul registro incomplete o errate A) senza perdita di tracciabilità; B) con perdita di tracciabilità	A); L e B); G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento; B) NODOP del prodotto non tracciabile	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare.	138
										NC-012: mancato rispetto dei tempi di registrazione A) senza perdita di tracciabilità; B) con perdita di tracciabilità.	A); L e B); G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento; B) NODOP del prodotto non tracciabile	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare	139
										NC-013: procedure di registrazione e/o di cancellazione difformi rispetto alle prescrizioni: A) senza perdita di tracciabilità, B) con perdita di tracciabilità	A); L e B); G	A) Notifica carenza. B) NODOP del prodotto non tracciabile e richiesta adeguamento delle registrazioni	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento delle registrazioni.	140
										NC-058: mancato invio ad INEQ, entro i termini prefissati, delle copie del registro di competenza del mese precedente	A); L e B); G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento. B) Nel caso in cui la successiva verifica ispettiva supplementare, che evidentemente deve essere attivata, rilevi della non conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare di produzione.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento o recidiva: verifica ispettiva supplementare	141
										NC-015: mancata conservazione del registro fino alla scadenza prevista	G	Notifica carenza e STOPDOP fino al ripristino delle condizioni di conformità. In caso contrario: NODOP del prodotto per il quale non è acquisita la conforme tracciabilità.	Verifica ispettiva supplementare	142
		Conformità disciplinare	Ai fini della DOP, le forme di formaggio approvigionate devono essere prodotte esclusivamente in caseifici riconosciuti, localizzati all'interno del territorio delimitato dal Disciplinare.	Approvvigionarsi esclusivamente di prodotto conferito da soggetti riconosciuti ai fini della DOP; compilare il registro di cui in Allegato n. 8 del PC. Adempiere alle prescrizioni di cui al §. 6.4.1. del PC.	verifica ispettiva (vedi §. 6.4.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-057: il prodotto avviato alla stagionatura dal ricevente non è identificato ai fini della DOP, ovvero non è riconducibile a lotti prodotti dal caseificio fornitore	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	143
Stagionatura	Identificazione e rintracciabilità		Il prodotto in corso di stagionatura deve essere identificato secondo quanto previsto al §. 6.3.1.1) del PC.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.3.1.1) del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.4.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-049: mancata identificazione del prodotto su uno o più cartelli apposti sulle attrezzature utilizzate per la fase di stagionatura. A) senza perdita di tracciabilità B) con perdita di tracciabilità.	A); L e B); G	A) Notifica carenza e sollecito di adeguamento. B) NODOP del prodotto non tracciabile	A) Richiesta adeguamento. B) Verifica ispettiva supplementare	144

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
		Conformità disciplinare	Le forme, terminata la salatura, sono poste in appositi locali, la cui temperatura deve essere compresa tra 6°-12°C. La temperatura può raggiungere anche valori ambientali la cui umidità sia compresa tra 80-95%. La stagionatura è compresa tra i 20 ed i 60 giorni per il pecorino "dolce". Non è inferiore ai due mesi per il pecorino "maturo".	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.3.1.f del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.4.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-041: mancato rispetto dei parametri di temperatura ed umidità nella fase di stagionatura	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	145
										NC-059: il prodotto stagionato non ha conseguito il periodo minimo di stagionatura per la tipologia ammessa dal Disciplinare	L	Notifica carenza e sospensione della certificazione del prodotto fino al conseguimento della stagionatura minima prescritta.	Verifica ispettiva supplementare.	146
										NC-042: mancato rispetto della fase di maturazione	L	Notifica carenza e STOPDOP del prodotto fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Verifica ispettiva supplementare.	147
										NC-043: nel corso della stagionatura la cappatura è effettuata con proiettili per alimenti non conformi	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	148
	Affumicatura (eventuale)	Conformità disciplinare	Il Pecorino Sardo "maturo" può essere sottoposto ad affumicatura con procedimenti naturali.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.4.1.a-b del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-044: utilizzazione nella fase di affumicatura di procedimenti non naturali	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	149
										NC-045: la fase di affumicatura è effettuata per la tipologia dolce	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	150
	Trattamenti antimuffa e/o oliatura (eventuali)	Conformità disciplinare	Per entrambe le tipologie di pecorino è consentito utilizzare sostanze antimuffa sulla crosta e/o eventuale oliatura.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.4.1.a-b del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-042: mancato rispetto della fase di maturazione	L	Notifica carenza e STOPDOP del prodotto fino al ripristino delle condizioni di conformità.	Verifica ispettiva supplementare.	151
	Utilizzo di protettivi e di coloranti (eventuale)	Conformità disciplinare	Per entrambe le tipologie di pecorino è consentito l'uso di un protettivo plastico incolore per alimenti. Possono essere utilizzati anche coloranti naturali a condizioni che venga rispettato il colore della crosta disciplinato.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.4.1.a-b del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-043: nel corso della stagionatura la cappatura è effettuata con proiettili per alimenti non conformi	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	152

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
	Conservazione del prodotto (eventuale)	Conformità disciplinare	Per entrambe le tipologie di pecorino è consentita la conservazione del prodotto purché a temperature più basse di quelle di maturazione. Sono escluse pratiche di surgelazione o congelamento. E' consentito l'uso del sottovuoto e di un imballaggio plastico per alimenti.	Attenersi alle disposizioni del disciplinare (vedi §. 6.4.1.a-b del PC).	Verifica ispettiva (vedi §. 6.3.3 del PC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-046: il prodotto è conservato a temperature non conformi	G	Notifica carenza e NODOOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	153
										NC-047: il prodotto è conservato con pratiche di surgelazione o congelamento	G	Notifica carenza e NODOOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare.	154
	Trasferimento del prodotto ad altro stagionatore (eventuale)	Identificazione e rintracciabilità	Ogni trasferimento di prodotto in corso di lavorazione deve essere documentato mediante presentazione della dichiarazione di cui in Allegato n. 11 del PC.	Attenersi alle disposizioni (vedi §. 6.3.1.g del PC).	Verificata la dichiarazione di trasferimento pervenuta, INEQ procede secondo quanto previsto al §. 6.5 del PC.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-051: dichiarazione di trasferimento presentata in modo incompleto e non corretto	L	Sospensione dell'istruttoria	Richiesta adeguamento documentazione.	155
										NC-053: dichiarazione presentata per il trasferimento di prodotto presso un caseificio o uno stagionatore non riconosciuto o in locali comunque non riconosciuti	G	Dimiego dell'autorizzazione. In caso di trasferimento effettuato: NODOOP del prodotto trasferito.		156
										NC-054: trasferimento di prodotto effettuato presso un caseificio o uno stagionatore riconosciuto senza preventiva dichiarazione.	L	Notifica carenza e STOPDOP fino al deposito della dichiarazione. In caso di mancato adempimento o recidiva: NODOOP del prodotto trasferito.	Richiesta adeguamento.	157
										NC-055: trasferimento di prodotto effettuato presso un caseificio o uno stagionatore non riconosciuto o in locali non riconosciuti	G	NODOOP del prodotto trasferito.		158
	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	Per ogni lotto di produzione che ha conseguito tutte le fasi di lavorazione previste dal Disciplinare e che presenta tutti i requisiti di conformità prescritti, lo stagionatore deve predisporre la Dichiarazione di autocertificazione di cui in Allegato n. 13 del PC.	Accertare secondo i propri schemi di autocontrollo la conformità del prodotto, predisporre la documentazione prescritta dal PC.	Verifica documentale	D	100	soggetti riconosciuti		NC-063: mancata predisposizione della Dichiarazione di autocertificazione	L	Notifica carenza e STOPDOP fino al ripristino di condizioni di conformità.	Richiesta adeguamento.	159
										NC-064: incompleta o non conforme compilazione della Dichiarazione di Autocertificazione	L	Notifica carenza.	Richiesta adeguamento. In caso di recidiva: verifica ispettiva supplementare	160

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
										NC-066: mancata invio a INEG, entro i termini prefissati, di una e/o di tutte le Dichiarazioni di autocertificazione emesse in un dato mese	L	Notifica carenza e sollecito di invio.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento o recidiva: verifica ispettiva supplementare	161
			Lo stagionatore predispone apposita ed ineccepibile documentazione descrittiva delle aliquote di prodotto declassate alle quali non viene attribuita la DOP, in quanto prive dei requisiti di conformità prescritti.	Attenersi alle disposizioni.	Verifica documentale e/o ispettiva	D e/o I	100	soggetti riconosciuti		NC-065: mancata predisposizione del documento reso in forma autonoma dallo stagionatore, relativo alle operazioni di declassamento del prodotto per il quale non si emette la Dichiarazione di autocertificazione	L	Notifica carenza.	Richiesta adeguamento. In caso di recidiva: verifica ispettiva supplementare	162
		Conformità disciplinare	Forma: cilindrica a facce piane, con scalzo diritto o leggermente convesso.	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati", secondo le modalità descritte in Allegato n. 12 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 7.3 del PC)	I	100 (vedi §. 7.3 del PC)	soggetti riconosciuti		NC-060: il prodotto stagionato non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 7.3 del PC).		163
			Dimensioni: il diametro delle facce è compreso fra 15 e 18 cm per il pecorino "dolce", tra 15 e 22 cm per quello "maturo"; altezza dello scalzo compresa tra 8 e 10 cm per il "dolce", tra 10 e 13 per il "maturo". Sono ammesse variazioni delle caratteristiche dimensionali in rapporto alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di maturazione.	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati", secondo le modalità descritte in Allegato n. 12 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 7.3 del PC)	I	100 (vedi §. 7.3 del PC)	soggetti riconosciuti		NC-060: il prodotto stagionato non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 7.3 del PC).		164
			Peso: compreso tra 1,0 kg a 2,3 kg per il "dolce", tra 1,7 kg e 4,0 kg per il "maturo". Sono ammesse variazioni del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione ed al periodo di maturazione.	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati", secondo le modalità descritte in Allegato n. 12 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 7.3 del PC)	I	100 (vedi §. 7.3 del PC)	soggetti riconosciuti		NC-060: il prodotto stagionato non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 7.3 del PC).		165
			Crosta liscia, morbida, sottile, di colore bianco o paglierino tenue per il "dolce". Crosta liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato per il "maturo".	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati", secondo le modalità descritte in Allegato n. 12 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 7.3 del PC)	I	100 (vedi §. 7.3 del PC)	soggetti riconosciuti		NC-060: il prodotto stagionato non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 7.3 del PC).		166

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 (n %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
			Pasta bianca, morbida ed elastica, compatta o con occhiatura rada e minuta per il "dolce"; Pasta bianca, tenue ed elastica, nelle forme giovani, dura o tolosa con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura per il "maturo".	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati", secondo le modalità descritte in Allegato n.12 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 7.3 del PC)	I	100 (vedi §. 7.3 del PC)	soggetti riconosciuti		NC-060: il prodotto stagionato non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 7.3 del PC).		167
			Sapore dolce ed aromatico o leggermente acidulo per il "dolce"; sapore gradevolmente piccante per il "maturo".	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati", secondo le modalità descritte in Allegato n. 12 del PC.	Verifica ispettiva (vedi §. 7.3 del PC)	I	100 (vedi §. 7.3 del PC)	soggetti riconosciuti		NC-060: il prodotto stagionato non risponde ad una o più caratteristiche fisico-morfologiche e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 7.3 del PC).		168
			Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40% per il "dolce", non inferiore al 35% per il "maturo".	Accertarsi della presenza dei requisiti di conformità "disciplinati".	Prove analitiche su campione (vedi §.7.2 del PC)	A	vedi §. 7.2 del PC	prodotto (12)		NC-061: il prodotto stagionato non risponde al parametro chimico - fisico prescritto dal Disciplinare	G	STOPDOP del prodotto fino all'acquisizione dell'esito della prova: in caso di esito non conforme: EXDOP del prodotto.	Attivazione di misure di controllo analitico rinforzato.	169
										NC-062: mancata disponibilità degli esiti delle verifiche analitiche da effettuarsi in autocontrollo	G	Notifica carenza.	Attivazione di misure di controllo analitico supplementari.	170
Marchiatura	Conformità del lotto	Ogni singolo lotto di produzione deve aver rispettato completamente il processo produttivo previsto dal Disciplinare, ivi compresi i requisiti finali sopraccitati. Vale inoltre quanto previsto al §. 8 del PC.	Accertarsi che l'intero lotto proposto per l'attribuzione della DOP abbia le evidenze oggettive che dimostrino che sia stato ottenuto secondo quanto "disciplinato" e redigere la Dichiarazione di autocertificazione di cui in Allegato n. 13 del PC.	L'attività di controllo è quella appena sopra descritta. Per tutti i lotti proposti ai fini della DOP e come tali giudicati conformi sulla base di tutte le verifiche effettuate, INEQ emette l'atto di certificazione corrispondente. Vale inoltre quanto prescritto al §. 8 del PC.	D, I e A	D:100 - I e A: vedi piano di controllo sopra descritto	prodotto (12)			NC-068: riscontro tardivo di requisiti di non conformità di carattere organolettico	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto.	verifica ispettiva supplementare	171
										NC-067: il numero di forme presentato per il controllo finale di conformità è superiore a quello riportato, con riferimento alla composizione del medesimo lotto, sulla dichiarazione di autocertificazione	G	Notifica carenza e NODOP del prodotto in eccesso.	In caso di recidiva: verifica ispettiva supplementare	172
	Apposizione del marchio di certificazione della DOP	Sul prodotto conforme alle prescrizioni del Disciplinare per il quale INEQ ha emesso apposito atto di certificazione sono apposti i segni distintivi della DOP (marchio di certificazione), secondo quanto prescritto dall'art.3 del Disciplinare e dal PC (§. 10).	Apporre il marchio di certificazione solo sul prodotto conforme alle prescrizioni del PC e per il quale INEQ emette il corrispondente atto di certificazione.	L'attività di controllo relativa all' apposizione dei segni distintivi della DOP (marchio di certificazione) è quella di seguito descritta e associata agli elementi di designazione e presentazione del prodotto riportati sulle vesti grafiche (vedi).	D e I	vedi	prodotto (12) e soggetti riconosciuti			NC-069: autocertificazione di prodotto in casi EXDOP di conclamata non conformità	G	Notifica carenza, EXDOP del prodotto.	verifica ispettiva supplementare	173

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 (In %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Per essere immesso al consumo ai fini del Disciplinare, tutto il prodotto DOP deve riportare apposita etichetta, recante il contrassegno (marchio) della DOP. Il contrassegno rilasciato dal Consorzio di Tutela e le diciture previsti e/o ammessi dalla disciplina regolamentare di designazione e di presentazione del prodotto di cui al §. 10 del PC.	Trasmettere a INEQ con istanza scritta una copia esecutiva dell'etichetta per cui si richiede l'omologazione. Attenersi in seguito alle disposizioni di INEQ, utilizzando esclusivamente materiale di designazione e presentazione prescritto ed autorizzato dal Consorzio di tutela. Detenere presso di sé, a disposizione di INEQ, apposito dossier comprovante l'avvenuta autorizzazione delle etichette.	INEQ riceve la copia della veste grafica e ne esamina la complessiva congruità, verificando che il modello rispetti tutti i requisiti di conformità prescritti dal Consorzio di tutela e omologa la copia con apposito provvedimento scritto. INEQ dispone altresì verifiche ispettive presso i soggetti riconosciuti, al fine di controllare le dotazioni di etichette in giacenza. Riguardo alla regolarità delle etichette in uso, INEQ effettua le verifiche di cui al §. 10.3 del PC.	D e I	D: ad ogni comunic. I: 100	soggetti riconosciuti		NC-076: utilizzo di etichette approvate su prodotto non certificato o non conforme	G	Notifica carenza, EXDOP del prodotto.	verifica ispettiva supplementare	174
										NC-075: mancata autorizzazione delle etichette, ovvero uso di etichette NON conformi	G	Notifica carenza e STOPDOP del prodotto fino al ripristino di condizioni di conformità. In caso di mancato adempimento: NODOP del prodotto.	richiesta adeguamento.	175
Tutti i soggetti riconosciuti ai fini della DOP	Assoggettamento a controlli e verifiche		Tutti i soggetti riconosciuti che operano nell'ambito del PC sono tenuti a consentire ogni forma di controllo e verifica volti ad accertare l'esatto adempimento degli obblighi posti a loro carico.	Tutti i soggetti riconosciuti devono rendersi disponibili ad ogni richiesta di verifica e controllo da parte di INEQ adottando i necessari e consequenziali comportamenti	Verifica ispettiva	I	100	soggetti riconosciuti		NC-079: allevatori, raccoglitori, caseifici e stagionatori non consentono l'esecuzione di verifiche e controlli	G	Notifica carenza. In caso di mancato ripristino delle condizioni di conformità: STOPDOP per il soggetto controllato.	richiesta adeguamento	176
										NC-082: adozione da parte del soggetto riconosciuto di comportamenti e/o di atti tali da condizionare o compromettere il regolare svolgimento delle operazioni, ivi compreso il rifiuto a procedere seduta stante alla rimozione della DOP nei casi prescritti	G	Notifica carenza e STOPDOP fino alla rimozione delle condizioni di pregiudizio.	richiesta adeguamento.	178
	Accettazione e ritiro del materiale richiesto e necessario ad operare nell'ambito del piano di controllo		Il soggetto che ha formalmente richiesto la fornitura di supporti per il rilascio di certificazioni deve provvedere al loro effettivo ritiro secondo le procedure in vigore, corrispondendo il prezzo della relativa tariffa.	attenersi alle disposizioni di INEQ	INEQ impartisce le opportune istruzioni affinché le consegne del materiale necessario ad operare nell'ambito del piano di controllo avvengano nel rispetto delle procedure in vigore ed abbiano buon esito.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-070: (1) rifiuto da parte del soggetto richiedente a ricevere il materiale in dotazione regolarmente commissionato e/o (2) a corrispondere il pagamento della relativa tariffa.	L (1) - G (2)	(1) Notifica carenza e STOPDOP per il soggetto controllato. (2) Sollecito di pagamento		179

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 (n %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	ID
		Categoria	Descrizione											
	Accettazione delle comunicazioni trasmesse da INEQ		Tutti i soggetti riconosciuti sono tenuti ad accettare la corrispondenza trasmessa loro da INEQ e per la quale è stata richiesta l'attestazione di ricevimento e/o a segnalare la mancata ricezione, per cause indipendenti da loro e/o da INEQ.	attenersi alle disposizioni	Per quanto di sua competenza, INEQ impartisce le opportune istruzioni affinché le comunicazioni riguardanti i soggetti avvengano nel rispetto delle procedure in vigore ed abbiano buon esito.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-071: rifiuto di ricevere le comunicazioni ufficiali trasmesse dall'organismo di controllo	L	Notifica carenza.	verifica ispettiva supplementare	180
	Pagamento delle tariffe di controllo		Tutti i soggetti riconosciuti sono tenuti a corrispondere nei termini prescritti le tariffe previste dall'INEQ.	Corrispondere nei termini prescritti le tariffe previste da INEQ.	Verifica amministrativa	D	100	soggetti riconosciuti		NC-081: allevatori, raccoglitori, caseifici e stagionatori non corrispondono nei termini prescritti le tariffe a qualsiasi titolo poste a loro carico da INEQ	G	Notifica carenza e sollecito di pagamento.		181

## Note

	Argomento	Definizione
1	Generale per tutti gli Organismi di controllo	S'intendono i soggetti potenzialmente presenti in una ipotetica filiera di produzione di formaggio, partendo dalla produzione primaria fino al soggetto produttore del prodotto finito certificato pronto per la commercializzazione.
2	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per procedura s'intende una o più procedure necessarie per poter essere riconosciuto dall'Organismo di controllo come idoneo a far parte del circuito della produzione tutelata. Per fase di processo s'intende una o più fasi potenzialmente determinanti per l'ottenimento del prodotto finito conforme a quanto previsto dal disciplinare di produzione.
3	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per requisito s'intendono le categorie di potenziali requisiti minimi che ciascuno soggetto deve possedere per poter conferire materie prime, semilavorati e prodotti finiti al circuito della produzione tutelata. Nella colonna descrizione vanno riportati i requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione per quella categoria di requisito, elaborando tante righe quanti sono i requisiti "disciplinati". Per ogni requisito descritto riportare altresì il riferimento al §, della documentazione presentata al MIPAF, nel quale è trattato.
4	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per autocontrollo s'intende l'insieme della attività di riscontro che consentono di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità, attuate dallo stesso soggetto identificato, "ex ante", "in fieri" e/o "ex post".
5	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per attività di controllo s'intendono le attività di riscontro e documentazione, attuate "in fieri" e/o "ex post", che consentono, all'Organismo di controllo, di attribuire agli interi lotti produttivi la conformità.
6	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per tipologia di controllo s'intende una delle seguenti: -) 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 sul prodotto
7	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Oltre ai documenti di seguito citati, ogni Organismo di controllo deve comunicare periodicamente al MIPAF almeno: -) il numero complessivo dei controlli effettuati evidenziando quelli ispettivi, quelli analitici di prodotto e quelli solo documentali; -) per ciascun controllo indicare, in un quadro sinottico: il soggetto controllato, le attività produttive da esso svolte, la data del controllo, il tipo del controllo svolto, la descrizione sintetica dell'oggetto del controllo e la descrizione sintetica dell'esito del controllo.
8	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Elencare le non conformità possibili per ciascun requisito individuato, predisponendo tante righe quante sono le non conformità possibili relativamente a ciascun requisito riportato nella colonna descrizione. Lo schema prevede alcune ipotesi minime ed altre da esplicitare (evidenziate con la dicitura "di vario tipo"). Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata.
9	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per ogni non conformità identificata specificare se lieve o grave. Per non conformità lieve s'intendono le irregolarità che <b>non ingenerano</b> presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto. Per non conformità grave s'intendono le irregolarità che <b>ingenerano</b> presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto. Nello schema vengono riportate solo alcune indicazioni minime. Ogni eventuale modifica "riduttiva" va opportunamente giustificata.
10	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Per trattamento della non conformità s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di "risolvere" la non conformità 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.).
11	Generale per tutti gli Organismi di controllo	Nei casi in cui si adottino misure di esclusione del prodotto dal circuito tutelato è obbligatorio comunicare tale decisione al M.P.A.A.F. Per azione correttiva s'intende l'insieme delle azioni intraprese al fine di eliminare le cause di non conformità esistenti o potenziali. Nella colonna devono quindi essere specificati (quando la casella è evidenziata con la dicitura "di vario tipo") 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 e) sospensione del soggetto controllato dal circuito f) revoca del riconoscimento del soggetto controllato Inoltre, l'Organismo deve provvedere ad elaborare ed adottare specifiche procedure per la gestione dei casi di reiterazione della medesima non conformità Nei casi in cui si adottino misure di sospensione o revoca è obbligatorio comunicare tali decisioni al MIPAF
12	Generale per tutti gli Organismi di controllo	S'intende la percentuale del controllo da svolgere con riferimento alla quantità di prodotto ricevuta/ottenuta da ciascun soggetto controllato.