SCHEMA DI SVILUPPO APPLICATIVO DEL PIANO DI CONTROLLO

PECORINO SARDO
Denominazione d'Origine Protetta

Redatto ASD:	Approvato DG:

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (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											
omissis														
Laboratori di porzionamento/confezionamento o di grattugia/confezionamento	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	Le operazioni di porzionamento/confezionamento o di grattugia/confezionamento secondo le procedure previste dal PdC possono essere effettuate anche al di fuori della Regione Sardegna	a) Il caseificio o lo stagionatore già riconosciuto, può operare anche come "confezionatore / porzionatore / grattugiatore", a condizione che le operazioni avvengano nell'ambito del medesimo impianto omologato per il riconoscimento, previa sottoscrizione di apposita convenzione con il Consorzio di Tutela e la sua notifica a INEQ; b) nel caso in cui un caseificio o uno stagionare già riconosciuto, operi l'attività da riconoscere in locali diversi da quelli già omologati per il riconoscimento, può operare anche come "confezionatore / porzionatore / grattugiatore", previa sottoscrizione di apposita convenzione con il Consorzio di Tutela e la sua notifica a INEQ; c) il "confezionatore / porzionatore" potrà operare previa sottoscrizione di apposita convenzione con il Consorzio di Tutela e la sua notifica a INEQ; d) il "grattugiatore" quand'anche già riconosciuto come "confezionatore / porzionatore", potrà operare solo previa sottoscrizione di apposita convenzione con il Consorzio di Tutela e di apposita richiesta di riconoscimento presentata ad INEQ (Allegato n. 1).	Sussistendo tutti i requisiti necessari, INEQ procederà al rilascio di apposito separato specifico riconoscimento ed alla corrispondente iscrizione nell'elenco dei soggetti riconosciuti. Il soggetto di cui alla b) e c) sarà oggetto ad una prima verifica di INEQ entro 30 giorni dal ricevimento della notifica.Mentre il soggetto di cui alla lettera d) sussistendo tutti i requisiti necessari, INEQ procede al rilascio di un attestato di idoneità e dispone entro 30 giorni ad apposito sopralluogo, al termine del quale propone al "grattugiatore" una copia del PdC da sottoscrivere per ricevuta ed accettazione, depositandone un altra presso lo stesso.Accertati i requisiti di idoneità prescritti, INEQ emette un provvedimento scritto di riconoscimento notificandolo all'interessato e al Consorzio di tutela ed iscrive il soggetto nell'elenco dei grattugiatori INEQ inserisce i soggetti riconosciuti in un elenco anagrafico e ne cura il costante aggiornamento, notifica inoltre una copia del PdC; per i soggetti eventualmente operanti al di fuori della regione Sardegna è costituita una apposita separata sezione.	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti	Elenco laboratori di porzionamento/confezionamento o di grattugia/confezionamento alla fine di ogni anno solare					In tutti i casi in cui la richiesta di riconoscimento non possa essere accettata, INEQ emette una nota di diniego motivato ovvero a seconda delle circostanze, di richiesta di integrazione, modifica o completamento. Nelle more, la pratica è tenuta in sospeso	1
		Adeguatezza strutture, impianti	Caratteristiche strutturali	Allegare planimetrie aggiornate di presentazione del lay-out degli impianti di lavorazione.	Controllo planimetrie descrittive lay-out degli impianti	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti						2
					Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti						3
			Capacità produttiva	Indicare i volumi approssimativi del potenziale produttivo	Controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto	D	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti						4
					Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	soggetti riconosciuti						5
			Autorizzazione sanitaria	Allegare copia dell'autorizzazione sanitaria in corso di validità per lo stabilimento da riconoscere.	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						6
	Mantenimento dei requisiti	Posizione anagrafica	Variazioni strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, etc.	Comunicare a INEQ la variazione 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 laboratori di porzionamento/confezionamento o di grattugia/confezionamento	NC-200 Mancata segnalazione di eventuali situazioni aziendali oggetto di variazione (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche,etc.) rispetto a quanto documentato nell'iniziale richiasta di riconoscimento, anche da parte dell'eventuale subentrante	L	Richiesta integrazione doumentale.	Verifica integrazione ed eventuale verifica ispettiva supplementare	7
										NC-201 Mancata segnalazione del trasferimento di un laboratorio 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

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	Vigenza autorizzazione sanitaria	Informare INEQ di eventuali provvedimenti relativi all'autorizzazione sanitaria.	Controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-202: sopravvenuta revoca o carenza (anche pariziale) dell'autorizzazione sanitaria	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	9
	Cessazione attività	Cessazione attività		Inviare a INEQ comunicazione scritta.	Controllo della documentazione ricevuta, emissione di uno specifico provvedimento scritto di revoca del riconoscimento e cancellazione del laboratorio cessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti.	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco laboratori	NC-203 Mancata segnalazione della cessazione dell'attività	L	Sollecito invio comunicazione cancellazione dell'interessato dall'elenco dei soggetti riconosciuti ai fini della DOP.	Richiesta documentazione	10
	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 del PdC a seconda se le operazioni avvengono: a) in un laboratorio annesso allo stabilimento di produzione e/o di stagionatura ed il prodotto vi venga quindi trasferito senza l'elaborazione di un DDT, il prodotto deve essere movimentato mediante la sola dichiarazione di autocertificazione (anche in fotocopia); b) in un laboratorio esterno (o in un diverso sito del medesimo caseificio o stagionatore), il prodotto deve essere movimentato indicando sul DDT: "Pecorino Sardo DOP", il numero e il peso delle forme consegnate ed allegando la dichiarazione di autocertificazione (anche in fotocopia) redatta dal caseificio o dallo stagionatore e corrispondente al lotto consegnato.	Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 e al § 6.5.2 del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.5.3 del PdC)	I	100	soggetti riconosciuti	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) per ciascun laboratorio	NC-204 Il DDT emesso dal produttore per elaborazioni presso impianti esterni al proprio non riporta le informazioni prescritte, ovvero le riporta inesatte e/o incomplete tali da non precludere la riconducibilità a lotti autocertificati	L	Notifica carenza.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento o recidiva: verifica ispettiva supplementare	11
										NC-205 Il prodotto fornito dal produttore al laboratorio presso impianti esterni al proprio non è riconducibile a lotti autocertificati	G	Notifica carenza ed NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	12
										NC-206 Mancata conservazione dei DDT e dei documenti di movimentazione del prodotto	L	Notifica carenza.	Richiesta adeguamento. In caso di recidiva: verifica ispettiva supplemtare.	13
										NC-207 Registrazioni di riferimenti anagrafico/identificativi del prodotto 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	14

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-208 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	15
		Conformità disciplinare		Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 e al § 6.5.2 del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.5.3 del PdC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-209 Perdita delle caratteristiche di conformità delle forme ricevute dal produttore	G	Notifica carenza ed NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	16
										NC-210 Utilizzo di prodotto che non ha completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione	G	Notifica carenza ed NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	17
						A	100	soggetti riconosciuti		NC-062 Mancata disponibilità degli esiti delle verifiche analitiche da effettuarsi in autocontrollo	G	Notifica carenza.	Attivazione di misure di controllo analitico supplementari.	18
	Porzionamento/confezionamento o grattugia/confezionamento	Identificazione e rintracciabilità	Le operazioni devono essere documentate e registrate	Accertarsi dell'esistenza dei requisiti di conformità e provvedere a registrare i riferimenti anagrafico/identificativi del prodotto e, quindi, a titolo di esempio: • il fornitore (indicando ragione sociale e codice identificativo); • la dichiarazione di autocertificazione; • il numero e il peso complessivo delle forme ricevute; • il lotto e la data di produzione (indicando il giorno/mese/anno); • il numero e il peso delle forme valutate non idonee. e trascrivere sul registro del confezionatore i riferimenti necessari.	Verifica ispettiva (vedi § 6.5.3 del PdC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-207 Registrazioni di riferimenti anagrafico/identificativi del prodotto 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	19
										NC-208 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	20
										NC-209 Perdita delle caratteristiche di conformità delle forme ricevute dal produttore	G	Notifica carenza ed NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	21
		Conformità disciplinare	Nel corso delle operazioni di porzionamento/confezionamento o di grattugia/confezionamento vero e proprio, il laboratorio: a) verifica qualitativamente il prodotto porzionato/confezionato o grattugiato/confezionato. L'eventuale prodotto valutato non conforme deve essere allontanato dalla DOP; b) provvede, al termine delle operazioni, a raccogliere i dati relativi alle operazioni svolte circa il peso complessivo del formaggio porzionato o grattugiato ottenuto per il confezionamento e il numero e il peso complessivo delle confezioni prodotte.	Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 e al § 6.5.2 del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.5.3 del PdC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-211 Mancata valutazione qualitativa e/o mancato allontanamento del prodotto valutato non conforme	G	Notifica carenza ed NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	22

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											
			Se il prodotto viene grattugiato, la stagionatura deve avere una durata non inferiore a 4 mesi (computati con l'aggiunta di 120 giorni alla data di produzione).	Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 e al § 6.5.2 del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.5.3 del PdC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-212 Utilizzazione, nelle operazioni di grattugia, di prodotto con una stagionatura inferiore ai tempi prescritti	G	Notifica carenza, STOPDOP per il prodotto ancora da grattugiare e NODOP del prodotto già grattugiato.	Verifica ispettiva supplementare	23
			Se il prodotto viene grattugiato, lo spessore della crosta deve essere di 6 mm circa	Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 e al § 6.5.2 del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.5.3 del PdC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-214 Utilizzazione, nelle operazioni di grattugia, di prodotto con uno spessore della crosta non conforme	G	Notifica carenza ed NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	24
			È consentito utilizzare una quantità di crosta equivalente a massimo del 18% del totale grattugiato previa pulizia e raschiatura delle eventuali applicazioni superficiali consentite dal Disciplinare.	Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 e al § 6.5.2 del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.5.3 del PdC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-214 Utilizzazione, nelle operazioni di grattugia, di una quantità di crosta non conforme, ovvero non preventivamente pulita o raschiata	G	Notifica carenza ed NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	25
		Conformità al PdC	Il laboratorio esegue le operazioni di porzionamento/confezionamento o di grattugia/confezionamento secondo un programma trasmesso.	Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 e al § 6.5.2 del PdC	INEQ prende atto del programma trasmesso ovvero delle eventuali variazioni e predispone il relativo programma di intervento dei propri incaricati	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		NC-215 Carenze nella programmazione aziendale, ovvero mancata notifca della variazione del programma aziendale di lavorazione	L	Notifica carenza e richiesta di adeguamento	Richiesta adeguamento	26
			Per lo sviluppo degli adempimenti di INEQ, eventuali variazioni dovranno essere rappresentate, anche nelle vie brevi con ragionevole anticipo	Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 e al § 6.5.2 del PdC		I	100	soggetti riconosciuti		NC-216 Mancato rispetto del programma senza adeguato preavviso	L	Notifica carenza e richiesta di adeguamento	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare	27
			Il prodotto deve essere immediatamente confezionato dopo la grattugia in atmosfera modificata, sottovuoto o, comunque, secondo le più moderne tecnologie di confezionamento. Per "immediatamente" si intende nel corso della medesima giornata in cui avviene la grattugia ovvero entro le 24 ore dalla relativa esecuzione (in tal caso deve essere registrato l'orario di inizio delle operazioni).	Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 e al § 6.5.2 del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.5.3 del PdC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-217 Mancato rispetto dell'immediatezza dell'operazione grattugia/confezionamento	G	Notifica carenza ed NODOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	28
			Il prodotto deve essere porzionato e/o grattugiato in momenti diversi rispetto ad altri prodotto non DOP	Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 e al § 6.5.2 del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.5.3 del PdC)	I	100	soggetti riconosciuti		NC-218 Porzionamento e/o grattugia ai fini della DOP non separato da quello di altri prodotti e tale da non precludere la certifcabilità del prodotto	L	Notifica carenza e e ripristino delle condizioni di conformità.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare	29

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											
			Il laboratorio deve comunicare ad INEQ le informazioni mensili relative alle quantità di prodotto a DOP porzionato e/o grattugiato	Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 e al § 6.5.2 del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.5.3 del PdC)	D e I	100	soggetti riconosciuti		NC-219 Mancato invio a INEQ, entro i termini prefissati, delle informazioni mensili relative alle quantità di prodotto a DOP porzionato e/o grattugiato, ovvero della dichiarazione relativa all'assenza di lavorazioni a DOP	L	Notifica carenza e sollecito di invio.	Richiesta adeguamento. In caso di mancato adempimento o recidiva: verifica ispettiva supplementare.	30
	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	Il laboratorio deve registrare i dati ripilogativi dei quantitativi per ogni singola giornata di lavorazione	Adempiere alle prescrizioni di cui al § 6.5.1 e al § 6.5.2 del PdC	Verifica ispettiva (vedi § 6.5.3 del PdC)	D e I	100	soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito per ciascun laboratorio	NC-207 Registrazioni di riferimenti anagrafico/identificativi del prodotto 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	31
										NC-208 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	32
										NC-220 Il prodotto (se grattugiato) non risponde alla caratteristiche morfologiche (spessore della crosta) e/o organolettiche prescritte dal Disciplinare	G	NODOP del prodotto in applicazione del piano di controllo specifico (vedi §. 6.5.3 del PdC).		33
						A	100	soggetti riconosciuti		NC-221 Il prodotto non risponde ai parametri chimico-fisici prescritti 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.	34
	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Le confezioni, oltre alle diciture previste dalle leggi vigenti in materia, devono riportare gli elementi prescritti dal Disciplinare	Il laboratorio riconosciuto può utilizzare solo confezioni la cui veste grafica sia stata preventivamente approvata dal Consorzio di tutela e acquisita da INEQ.	Le vesti grafiche utilizzate ai fini della DOP sono preventivamente acquisite da INEQ che successivamente ne controlla l'utilizzo	I	100	soggetti riconosciuti		NC-222 Utilizzo di etichette autorizzate ed acquisite su prodotto non autocertificato o non conforme, ovvero utilizzo di vesti grafiche non autorizzate ed acquisite	G	Notifica carenza, EXDOP del prodotto.	Verifica ispettiva supplementare	35
										NC-223 Utilizzo di etichette autorizzate, ma non acquisite da INEQ	L	Notifica carenza.	Richiesta adeguamento e verifica ispettiva supplementare	36
omissis														

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											

Note	Argomento	Testo
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 MIPAAF, 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 **non ingenerano** presupposti di non conformità per la materia prima e per il prodotto. Per non conformità grave s'intendono le irregolarità che **ingenerano** 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.). Nei casi in cui si adottino misure di esclusione del prodotto dal circuito tutelato è obbligatorio comunicare tale decisione al MIPAAF.
11	Generale per tutti gli Organismi di controllo	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) revoca del riconoscimento del soggetto controllato Inoltre, l'Organismo deve provvedere ed elaborare ed adottare specifiche procedure per la gestione dei casi di reiterazione della medesima non conformità.
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.