

**SOMMARIO****PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****Sommario Piano di Controllo “Quartirolo Lombardo” D.O.P.:****Sezione prima:**

- 1 – Premessa
- 2 – Scopo e campo di applicazione
- 3 – Documenti di riferimento
- 4 – Definizioni, abbreviazioni ed acronimi
- 5 – Accesso al Sistema di certificazione
- 5.1 – Campo di applicazione
- 5.2 – Modalità di accesso
- 6 – Procedure di riconoscimento
- 6.1 – Lotto di Prova
- 6.2 – Controlli sul Lotto di Prova
- 7 – Procedure di mantenimento in caso di modifiche
- 8 – Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell'attività
- 9 – Requisiti di conformità
- 9.1 – Flusso di produzione del formaggio “Quartirolo Lombardo”
- 10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera “Quartirolo Lombardo”
- 10.1 – Produzione latte
- 10.1.2 – Prescrizioni e controlli
- 10.1.3 – Entità dei controlli ordinari
- 10.2 – Acquisto/ritiro/raccolta, accettazione, stoccaggio e vendita del latte
- 10.2.2 – Prescrizioni
- 10.2.2.1 – Regolamentazione attività di compravendita latte tra Caseifici e tra Caseifici e Centri di Raccolta
- 10.2.3 – Entità dei controlli ordinari
- 10.2.4 – Informazioni da trasmettere all'Organismo di Certificazione
- 10.3 – Trasformazione latte, immissione cagliata negli stampi, stufatura marchiatura e salatura, stagionatura
- 10.3.2 – Prescrizioni
- 10.3.2.1 – Attività di marchiatura
- 10.3.2.2 – Regolamentazione attività di compravendita prodotto fresco marchiato
- 10.3.2.3 – Verifiche analitiche in autocontrollo
- 10.3.3 – Controlli analitici
- 10.3.4 – Controlli sensoriali
- 10.3.5 – Entità dei controlli ordinari
- 10.3.6 – Informazioni da trasmettere all'Organismo di Certificazione
- 10.4 – Salatura - Stagionatura
- 10.4.2 – Prescrizioni
- 10.4.2.1 – Regolamentazione attività di compravendita prodotto fresco marchiato
- 10.4.2.2 – Verifiche analitiche in autocontrollo
- 10.4.3 – Controlli analitici
- 10.4.4 – Controlli sensoriali
- 10.4.5 – Entità dei controlli ordinari
- 10.4.6 – Informazioni da trasmettere all'Organismo di Certificazione
- 10.5 – Porzionatura
- 10.5.2 – Precrizioni
- 10.5.3 – Entità dei controlli ordinari
- 10.5.4 – Informazioni da trasmettere all'Organismo di Certificazione
- 10.6 – Designazione e presentazione del prodotto
- 10.6.2 – Prescrizioni
- 11 – Modalità di registrazione dell'attività di controllo svolta da CertiProDop
- 11.1 – Registrazione dell'attività di prelievo
- 12 – Aliquota di revisione
- 13 – Non Conformità
- 13.1 – Gestione NC rilevate dal soggetto nel corso dell'autocontrollo
- 13.1.1 – Non conformità analitiche rilevate in autocontrollo
- 13.2 – Gestione NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo
- 13.2.1 – Non conformità analitiche rilevate nel corso dei controlli dell'OdC
- 13.3.1 – Sospensione dal sistema
- 13.3.2 – Richiami reiterati
- 13.4 – Ricorsi

**SOMMARIO****PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****Allegati alla sezione prima:**

- Allegato 1 : Marchio identificativo la denominazione
- Allegato 2 : Alimentazione delle bovine
- Allegato 3 : Logo consortile “QLLQ”
- Allegato 4: DOM-QUA-INS-A
- Allegato 5: DOM-QUA-INS-R
- Allegato 6: DOM-QUA-INS-T-TS-S
- Allegato 7: DOM-QUA-INS-P
- Allegato 8: RM_QUA_N_MESE_2018_CPD_C.RACCOLTA (Foglio 1di2, 2di2)
- Allegato 9: RM_QUA_N_MESE_2018_CPD_2°ACQUIRENTE (Foglio 1di3, 2di3, 3di3)
- Allegato 10: RM_QUA_N_MESE_2018_CPD_STAGIONATORI
- Allegato 11: RM_QUA_N_MESE_2018_CPD_PORZIONATORI

Sezione seconda:

- 1 – Struttura della Matrice dei Controlli
 - 1.1 – Soggetti
 - 1.2 – Procedure e fasi di processo
 - 1.3 – Requisiti da verificare
 - 1.3.1 – Categoria
 - 1.3.2 – Descrizione
 - 1.4 – Autocontrollo
 - 1.5 – Attività di controllo
 - 1.6 – Tipo di controllo
 - 1.7 – Entità del controllo
 - 1.8 – Elemento controllato
 - 1.9 – Documentazione ed informazioni trasmesse da
 - 1.10 – Non conformità
 - 1.11 – Gravità della Non conformità
 - 1.12 – Trattamento e azioni finalizzate alla gestione delle Non

Matrice dei Controlli**Tariffari: A – R – T-T/S-S – P**

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****Piano di Controllo «Quartirolo Lombardo» D.O.P. - Sezione prima****1 – Premessa**

Il Reg. UE n°1151/12 sulle denominazioni di origine protette (D.O.P.) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) richiede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della D.O.P. o dell'IGP siano conformi ad un disciplinare (art. 4) e che i requisiti previsti dal disciplinare siano controllati da Strutture di Controllo autorizzate dagli stati membri.

CertiProDop Srl - Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 - ha definito per la denominazione «Quartirolo Lombardo» (Denominazione di Origine Protetta, Reg. (CE) n.1107/96 della Commissione del 12.06.1996) il presente *Piano di Controllo* (PdCP – QUA) come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente *Piano di Controllo*, redatto sulla base dei documenti di riferimento identificati nell'omonimo paragrafo (*Paragrafo 3*), contiene tutti gli elementi che caratterizzano il prodotto «Quartirolo Lombardo» e descrive l'insieme dei controlli ai quali lo stesso deve essere sottoposto affinché possa essere commercializzato con la denominazione «Quartirolo Lombardo».

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle azioni direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione, presso i propri siti produttivi, (azioni di autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da CertiProDop al fine di accertare la conformità del prodotto.

Nel corso delle verifiche ispettive effettuate da CertiProDop presso i soggetti della filiera disciplinata saranno esaminate e valutate anche le registrazioni derivanti dalla specifica attività di autocontrollo dei soggetti, secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo*. A tal fine i soggetti riconosciuti devono conservare tutta la documentazione derivante dall'autocontrollo e renderla disponibile nel corso dell'attività di controllo di CertiProDop.

2 – Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano di controllo trova applicazione per le specifiche parti di pertinenza, presso i seguenti soggetti della filiera di produzione del «Quartirolo Lombardo»: allevatori/produttori latte, centri di raccolta, caseifici/stagionatori, stagionatori e porzionatori.

3 – Documenti di riferimento

- 1) Regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- 2) Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) n. 1151/2012;
- 3) Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012;
- 4) Reg. (CE) n. 852/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 sull'igiene dei prodotti alimentari;
- 5) Reg. (CE) n.853/2004 del parlamento europeo e del consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene degli alimenti di origine animale;
- 6) Reg. (CE) n. 854/2004 del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche per l'organizzazione di norme specifiche in materia di controlli ufficiali sui prodotti di origine animale destinati al consumo umano;
- 7) reg. (CE) n. 882/2004 del 29 aprile 2004 relativo ai controlli ufficiali intesi a verificare la conformità in materia di mangimi ed alimenti e alle norme sulla salute e sul benessere degli animali;
- 8) Regolamento (UE) n. 2017/625 del Parlamento Europeo del 15 marzo 2017;
- 9) D.M. 29 Maggio 1998 Individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette;
- 10) Decreto Ministeriale 18 Dicembre 1997 strutture di Controllo delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell'art. 10 del Regolamento (CE) n 2081/92;
- 11) Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri – 10 Maggio 1993 – Riconoscimento della denominazione di origine del formaggio Quartirolo Lombardo (G.U. Serie Generale n. 196 – 21-08-93);
- 12) DM 15 aprile 2013 (GU n 97 del 26 aprile 2013) – procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari;
- 13) Ministero per il coordinamento delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali - Criteri di applicazione del Decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri 10 Maggio 1993 concernente il riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Quartirolo Lombardo» (G.U. Serie generale n.208 - 04-09-93);
- 14) Circolare MIPAAF Divisione ex VI - Protocollo n. 64210 Data: 24 Novembre 2000 – Interpretazione e applicazione dell'art. 4 del D.P.C.M. 10 Marzo 1993 recante riconoscimento della denominazione di origine del formaggio «Quartirolo Lombardo»;
- 15) Regolamento di esecuzione (UE) 2017/2009 della commissione del 7 novembre 2017 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [“Quartirolo Lombardo” (DOP)];
- 16) Regolamento (CE) n.1107/96 della Commissione del 12/06/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine nel quadro della procedura di cui all'art. 17 del Reg. (CEE) 2081/92 del Consiglio;
- 17) Prot. n. 62493 del 4.08.98 del Ministero per le Politiche Agricole avente per oggetto “strutture di controllo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche italiane”;

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

- 18) D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 - Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) . 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- 19) Nota MIPAAF 0022966 – 30/11/07 – separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- 20) Nota ministeriale n° 25742 del 5 ottobre 2012 utilizzo della dicitura “ Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF” su prodotti a DOP/IGP/STG;
- 21) Nota MIPAAF 0022897 – del 29/11/07 – piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienze agli obblighi tariffari da parte degli operatori;
- 22) Norma tecnica UNI CEI EN ISO/IEC 17025;
- 23) Norma tecnica UNI CEI EN ISO/IEC 17065 : 2012 valutazione della conformità-requisiti per organismi che certificano prodotti , processi e servizi.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****4 – Definizioni, abbreviazioni ed acronimi**

- **Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale CertiProDop Srl dichiara che un prodotto agroalimentare, un processo sono conformi ai requisiti applicabili e previsti da un disciplinare ufficiale, approvato dalle competenti Autorità;
- **Organismo di certificazione:** CertiProDop Srl (Acronimo:OdC);
- **Sistema di certificazione:** sistema con sue proprie regole procedurali e gestionali, che effettua la certificazione di conformità;
- **Soggetto Richiedente:** soggetto (presso il quale trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente *Piano di Controllo*) che richiede a CertiProDop Srl di accedere al Sistema di Certificazione mediante compilazione ed inoltro di apposita Domanda;
- **Attività di Riconoscimento iniziale:** attività, previste dal *Piano di Controllo*, che devono essere svolte al fine di verificare che il soggetto richiedente sia idoneo ad essere inserito nel Sistema di Controllo e Certificazione CertiProDop Srl;

- **Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel Sistema di Controllo e Certificazione CertiProDop Srl;
- **Produttore latte (acronimo A):** soggetto riconosciuto e notificato che attraverso l'allevamento bovino produce latte e lo vende ai soggetti inseriti nella filiera T o T/S che lo destinano a formaggio «Quartirolo Lombardo» oppure a *Centri di raccolta latte*;
- **Centro di raccolta latte (acronimo R):** soggetto riconosciuto e controllato che si interpone tra il produttore ed il trasformatore nel flusso del latte destinato alla produzione della denominazione, ritirando latte idoneo alla DOP stessa e consegnandolo al trasformatore con o senza attività di stoccaggio;
- **Trasformatore (acronimo T):** soggetto riconosciuto che acquista latte da Centri di Raccolta e/o lo raccoglie/ritira direttamente dai produttori latte destinandolo alla trasformazione in «Quartirolo Lombardo» ottenendo così prodotto fresco da stagionare da parte dei soggetti inseriti nella filiera T/S e S, o che può esercitare attività di trasformazione e vendita di prodotto «Quartirolo Lombardo» fresco;
- **Trasformatore/Stagionatore (acronimo T/S):** soggetto riconosciuto che acquista latte da Centri di Raccolta e/o lo raccoglie/ritira direttamente dai produttori latte destinandolo alla trasformazione in «Quartirolo Lombardo» ottenendo così prodotto fresco da stagionare, oppure soggetto che può acquistare prodotto fresco da stagionare e che può immettere il prodotto al consumo come «Quartirolo Lombardo» “fresco” o “maturo/stagionato”;
- **Stagionatore (acronimo S):** soggetto riconosciuto che svolge – per conto proprio o per conto terzi – l'attività di maturazione del prodotto “fresco” portandolo oltre i 30 giorni di stagionatura, ottenendo così prodotto da immettere al consumo come «Quartirolo Lombardo» “maturo/stagionato”, oppure soggetto che immette al consumo prodotto tra 2 e 30 giorni dalla data di produzione come «Quartirolo Lombardo» “fresco”;
- **Porzionatori (acronimo P):** soggetto riconosciuto che acquista Quartirolo Lombardo DOP (fresco e maturo/stagionato) e lo sottopone a porzionatura.

- **Comitato di Certificazione di Prodotto:** organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (Acronimo: CdCP);

- **Quartirolo Lombardo:** Formaggio molle da tavola prodotto con latte vaccino, crudo o pastorizzato, derivante da almeno due mungiture. Il latte della prima mungitura deve essere utilizzato intero; il latte della seconda mungitura o delle successive può essere utilizzato intero o parzialmente scremato:
- prodotto che ha una maturazione che si protrae da 2 a 30 giorni dalla data di produzione e che può essere immesso al consumo come «Quartirolo Lombardo» “fresco”;
- prodotto che ha ottenuto una maturazione oltre i 30 giorni dalla data di produzione e che viene immesso al consumo come «Quartirolo Lombardo» “maturo/stagionato”;
- prodotto che può essere commercializzato all'interno dei soggetti inseriti nella filiera (T – T/S – S) dalla data di produzione.

- **Marchio:** matrice di materiale plastico ad uso alimentare recante il numero di identificazione del caseificio, distribuita dal Consorzio di Tutela incaricato dal MIPAAF a tutti i trasformatori iscritti nell'elenco dell'organismo di controllo (V. allegato 1);

- **Marchiatura:** si intende l'attività di apposizione sul prodotto del contrassegno/marchio distintivo della DOP . Tale marchiatura viene effettuata su una faccia piana nella fase di rivoltamenti e stufatura del prodotto;

- **Lotto:** “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)”. “Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità”. (Art. 13 - D.lgs 27/01/92 n. 109), art. 17 D.Lgs. 15/12/2017, n. 231;

- **Latte idoneo:** latte di vacca proveniente da allevatori ubicati in zona di origine riconosciuti ed inseriti nel sistema di controllo;

- **Latte non idoneo:** tutto il latte non avente le caratteristiche previste per il latte idoneo;

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

- Autocontrollo: verifica dei requisiti di conformità relativi ad un prodotto agroalimentare, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del formaggio «Quartirolo Lombardo», per le attività svolte presso i propri siti produttivi;
- Controllo di Conformità: atto mediante il quale CertiProDop accerta che un prodotto agroalimentare rispetti i requisiti di conformità specificati nel relativo disciplinare, ai fini del rilascio della certificazione di conformità;
- Disciplinare: documento i cui contenuti sono definiti dall'art 7 del Reg. (UE) n. 1151/2012, che specifica i requisiti della denominazione protetta «Quartirolo Lombardo» in particolare i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento e alle caratteristiche del prodotto. Tale documento è disponibile presso il sito del Ministero delle Politiche Agricole alimentari e Forestali e sul sito di CertiProDop;
- Non Conformità (acronimo NC) mancato soddisfacimento di requisiti specificati:
- NC Gravi: situazione non accettabile in relazione ad un requisito specificato che ingenera una irregolarità nella materia prima, nel processo o nel prodotto ovvero nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità, con particolare riferimento alle registrazioni, le situazioni non conformi sono qualificate gravi nei casi in cui la mancanza delle stesse pregiudica sostanzialmente lo stato di conformità di prodotti o processi;
- NC Lievi: pur evidenziando una carenza in relazione ad un requisito, non ne compromette la soddisfazione.
- Consorzio di Tutela incaricato: Consorzio incaricato dal MIPAAF secondo quanto previsto dall'Art.14 della Legge 526/99;
- Autorità: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari Forestali e Regioni e Province Autonome interessate dalla D.O.P.;
- MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali;
- ICQRF: Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****5 – Accesso al Sistema di certificazione****5.1 – Campo di applicazione**

Il Presente *Paragrafo 5* trova applicazione presso i seguenti soggetti: “allevatori/produitori latte”, “centri di raccolta”, “caseifici” e/o “stagionatori” (per le rispettive definizioni si veda *Paragrafo 4*) che intendono partecipare alla filiera tutelata «Quartirolo Lombardo» e che sono ubicati all’interno della zona di origine (in merito si veda *Paragrafo 9*).

5.2 – Modalità di accesso

Tutti i sopracitati soggetti, al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto «Quartirolo Lombardo», devono presentare richiesta a CertiProDop inoltrando apposita *Domanda di accesso al Sistema di Controllo e Certificazione attraverso i moduli (allegati al Piano di Controllo) DOM-QUA INS-A (per gli allevatori), DOM_QUA INS R (per i raccoglitori) e DOM_QUA INS T_T/S (per i caseifici) DOM_QUA INS S (per gli stagionatori) DOM-QUA INS-P (per i porzionatori).*

La *Domanda* dovrà riportare almeno le seguenti informazioni:

- ragione sociale del soggetto richiedente;
- partita I.V.A. del richiedente e/o codice fiscale
- descrizione attività di filiera svolta;
- numero ed indirizzo della/e unità operative/siti/stabilimenti ove vengono svolte attività di filiera alle quali trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente *Piano di Controllo*;
- indirizzo della sede legale (se diversa dalle sede operativa);
- recapito telef./fax;
- eventuale indirizzo di posta elettronica;
- numero capi complessivo e n. capi mediamente in lattazione;
- impegno a rispettare i requisiti di alimentazione previsti per i capi bovini da latte (solo per gli allevatori)
- sintetica indicazione degli impianti e delle attrezzature utilizzati;
- autorizzazione sanitaria (Secondo quanto applicabile per tipologia di attività).

Documenti da allegare alla *Domanda*:

- copia iscrizione a CCIAA (ove applicabile);
- copia documento attribuzione n. bollo CEE/registrazione equivalente (ove applicabile);
- copia registrazione presso ASL locale rilasciata ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- copia autorizzazione sanitaria rilasciata alla stalla con l’evidenza del numero dei bovini ammessi nella struttura (solo per gli allevatori/produitori di latte)
- copia razione alimentare con l’indicazione degli alimenti, del fornitore e della zona di produzione (solo per gli allevatori/produitori di latte).
- *Elenco* (in formato elettronico excel) *degli allevatori* conferenti il cui latte si intende destinare alla filiera tutelata «Quartirolo Lombardo» (solo per i caseifici e per i centri di raccolta); nel caso un caseificio acquisti da un centro di raccolta dovranno essere segnalate le stalle/giro di raccolta preciso degli allevatori il cui latte si intende destinare alla filiera tutelata. L’*Elenco* dovrà contenere almeno: ragione sociale delle Aziende agricole, indirizzi delle unità operative (no sede legale), recapiti telefonici, codici di registrazione presso ASL locale.

La *Domanda* deve essere redatta direttamente dai richiedenti l’accesso al circuito controllato. Le domande, compilate e sottoscritte, possono essere consegnate a CertiProDop Srl:

- a) direttamente dal soggetto richiedente;
- b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda; in questo ultimo caso la delega dovrà contenere la previsione che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

Nei casi b) e c), per facilitare l’attività di inserimento dei dati anagrafici, le stesse dovranno essere accompagnate da un elenco riassuntivo (sia in formato cartaceo che in formato elettronico excel) dei soggetti – distinti per tipologia di attività – di cui viene consegnata domanda; tale elenco dovrà riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (ragione sociale, indirizzo unità operativa, n. di bollo CEE/n. registrazione presso ASL locale).

Con l’atto di presentazione della *Domanda di accesso al Sistema di Controllo e Certificazione*, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del *Piano di Controllo* per la denominazione «Quartirolo Lombardo»;
- si impegna a collaborare con l’Organismo di Certificazione facilitando l’attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni.
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l’accesso e la permanenza nel sistema.

L’adesione al sistema – con gli impegni che comporta – si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia del richiedente che dovrà essere comunicata all’OdC con le modalità definite al *Paragrafo 8*.

Le specifiche procedure di riconoscimento dei nuovi soggetti sono descritte nel successivo paragrafo.

6 – Procedure di riconoscimento

Come riportato in *Paragrafo 5*, i soggetti che intendono partecipare alla realizzazione della denominazione «Quartirolo Lombardo» (e presso i quali trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente *Piano di Controllo*) devono presentare apposita *Domanda di accesso al sistema di certificazione*, allegando alla stessa la documentazione richiesta.

Ricevuta la domanda e la documentazione allegata, CertiProDop verifica la corretta compilazione, la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa, quindi effettua una Verifica ispettiva iniziale per il controllo dei requisiti strutturali (come previsto nella

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

Matrice dei Controlli) a cui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento ed iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Nel corso della verifica iniziale l'OdC controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per le specifiche attività svolte dai richiedenti; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- a) Per i soggetti che effettuano attività di produzione latte (A): la sostanziale coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale.
- b) Per i soggetti che effettuano attività di raccolta latte (R, T, T/S,): la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e lo stoccaggio separato del latte idoneo e non idoneo ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima.
- c) Per i soggetti che effettuano attività di trasformazione latte (T, T/S): la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato del latte idoneo e non idoneo e per il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione. Per questi soggetti sarà inoltre richiesta la predisposizione di un Lotto di Prova (si veda *Paragrafo 6.1 – Lotto di Prova*) che sarà sottoposto a verifiche analitiche ed organolettiche (per dettagli si veda *Paragrafo 6.2 – Controlli sul Lotto di Prova*), la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il governo della temperatura ed umidità.
- d) Per i soggetti che effettuano attività di stagionatura (S, T/S): la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il governo della temperatura ed umidità in fase di stagionatura e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto. Per questi soggetti sarà inoltre richiesta la predisposizione di un Lotto di Prova (si veda *Paragrafo 6.1 - Lotto di Prova*) che sarà sottoposto a verifiche analitiche ed organolettiche (per dettagli si veda *Paragrafo 6.2 – Controlli sul Lotto di Prova*).
- e) Per i soggetti che effettuano esclusivamente attività di acquisto di Quartirolo Lombardo da avviare a porzionatura (P): l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****6.1 – Lotto di Prova**

Con Lotto di Prova si intende il lotto di prodotto finito – ottenuto rispettando i parametri di processo e prodotto previsti per il formaggio «Quartirolo Lombardo» – sul quale CertiproDop effettuerà i controlli ed i prelievi per verificarne la conformità.

Si precisa che, in ogni caso, il soggetto potrà operare all'interno del circuito controllato solo ed esclusivamente dopo l'effettivo e definitivo riconoscimento ed inserimento nel sistema di controllo e certificazione.

Il Lotto di Prova deve avere la seguente consistenza: da un minimo di 5/6 forme ad un massimo di circa 10 forme. Le Aziende che hanno fatto domanda di inserimento:

- a) esclusivamente in qualità di trasformatori (T) si impegnano a comunicare a CertiProDop:
 - la data di produzione del lotto di prova (da comunicare il giorno stesso della produzione).
- b) in qualità di trasformatori stagionatori (T/S) si impegnano a comunicare a CertiProDop:
 - la data di produzione del lotto di prova (da comunicare il giorno stesso della produzione);
 - quando il Lotto di Prova ha raggiunto almeno 30 giorni di stagionatura.
- c) in qualità di stagionatori (S) si impegnano a comunicare a CertiProDop:
 - il nome e l'indirizzo del Caseificio – che deve essere già inserito nel sistema di controllo – dal quale intendono acquistare/ritirare il Lotto di prova fresco da avviare alla stagionatura;
 - la data di produzione del lotto di prova;
 - quando il Lotto di Prova ha raggiunto almeno 30 giorni di stagionatura .

6.2 – Controlli sul Lotto di Prova

Nel corso della Visita iniziale di riconoscimento CertiProDop verificherà, sul Lotto di Prova, il soddisfacimento dei seguenti requisiti di prodotto:

1. Forma: parallelepipedo quadrangolare, con scalzo dritto e facce piane;
2. Dimensioni: lati da 18 a 22 cm; scalzo 4 - 8 cm con leggere variazioni in più o in meno;
3. Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg;
4. Pasta – struttura: unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta) che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura;
5. Pasta – colore: da bianco a bianco paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo;
6. Sapore: caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo;
7. Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio - verde – rossastra in quelli maturi;
8. Non è ammesso alcun trattamento di crosta;
9. Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato.

I controlli sulla corrispondenza dei parametri di prodotto saranno così articolati in funzione delle responsabilità attribuibili a ciascuno dei soggetti della filiera seguendo le istruzioni operative appositamente redatte:

- a) sul prodotto dei soggetti richiedenti l'inserimento come trasformatori (T) e trasformatori/stagionatori (T/S) si verificano tutti i requisiti (da 1 a 9)
- b) sul prodotto dei soggetti richiedenti l'inserimento esclusivamente come stagionatori (S) si verificano i seguenti requisiti: 7, 8).

Valgono le seguenti precisazioni:

- Le verifiche analitiche, fisiche ed organolettiche di tipo distruttivo avverranno mediante apertura, prelievo e controllo di una forma appartenente al Lotto di prova;
- Le verifiche fisiche ed organolettiche di tipo non distruttivo avverranno mediante controllo di tutte le forme del Lotto di prova (comunque mai meno di 5 e mai più di 10 forme);
- Non conformità rilevate sul Lotto di Prova comportano il diniego del riconoscimento.
- In ogni caso il Lotto di prova non può essere immesso nel circuito DOP «Quartirolo Lombardo».

7 – Procedure di mantenimento in caso di modifiche

Qualora le situazioni descritte nella *Domanda* e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax/mail/pec) – entro 15 giorni – a CertiProDop le modifiche intervenute, allegando la nuova documentazione vigente.

CertiProDop Srl svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere una eventuale integrazione documentale ed effettuare verifiche ispettive finalizzate a controllare che il soggetto abbia mantenuto il possesso dei requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da CertiProDop Srl secondo quanto previsto dal presente *Piano di Controllo*.

8 – Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell'attività

In caso di «cessazione di attività», o «sospensione volontaria dell'attività» il soggetto coinvolto è tenuto a comunicarlo entro 15 gg a CertiProDop. Il soggetto che riiniziasse attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo entro 15 gg a CertiProDop eventualmente indicando se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

La richiesta di «recesso dal sistema di controllo» deve essere trasmessa dal soggetto entro la fine di ciascun anno (comunque non oltre

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

Gennaio) per l'anno successivo. Il soggetto che abbia comunicato la richiesta di recesso, verrà cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* da CertiProDop; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

L'esclusione dall'elenco può essere applicata dall'OdC anche in assenza di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un operatore riconosciuto non risulti concorrente alla realizzazione della denominazione «Quartirolo Lombardo» per un periodo di almeno 12 mesi consecutivi. L'OdC invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco di CertiProDop. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, CertiProDop procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività, che cessano definitivamente l'attività o recedano dal sistema nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e quella variabile sino a quel momento eventualmente maturata.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****9 – Requisiti di conformità**

Requisiti generali, applicabili a tutti i soggetti (allevatori – centri raccolta latte – caseifici trasformatori o trasformatori/stagionatori – stagionatori -porzionatori) partecipanti alla filiera tutelata «Quartirolo Lombardo»:

- 1. Tabella requisiti applicabili ai diversi soggetti, a seconda della/e fase/i di filiera nella quale operano:

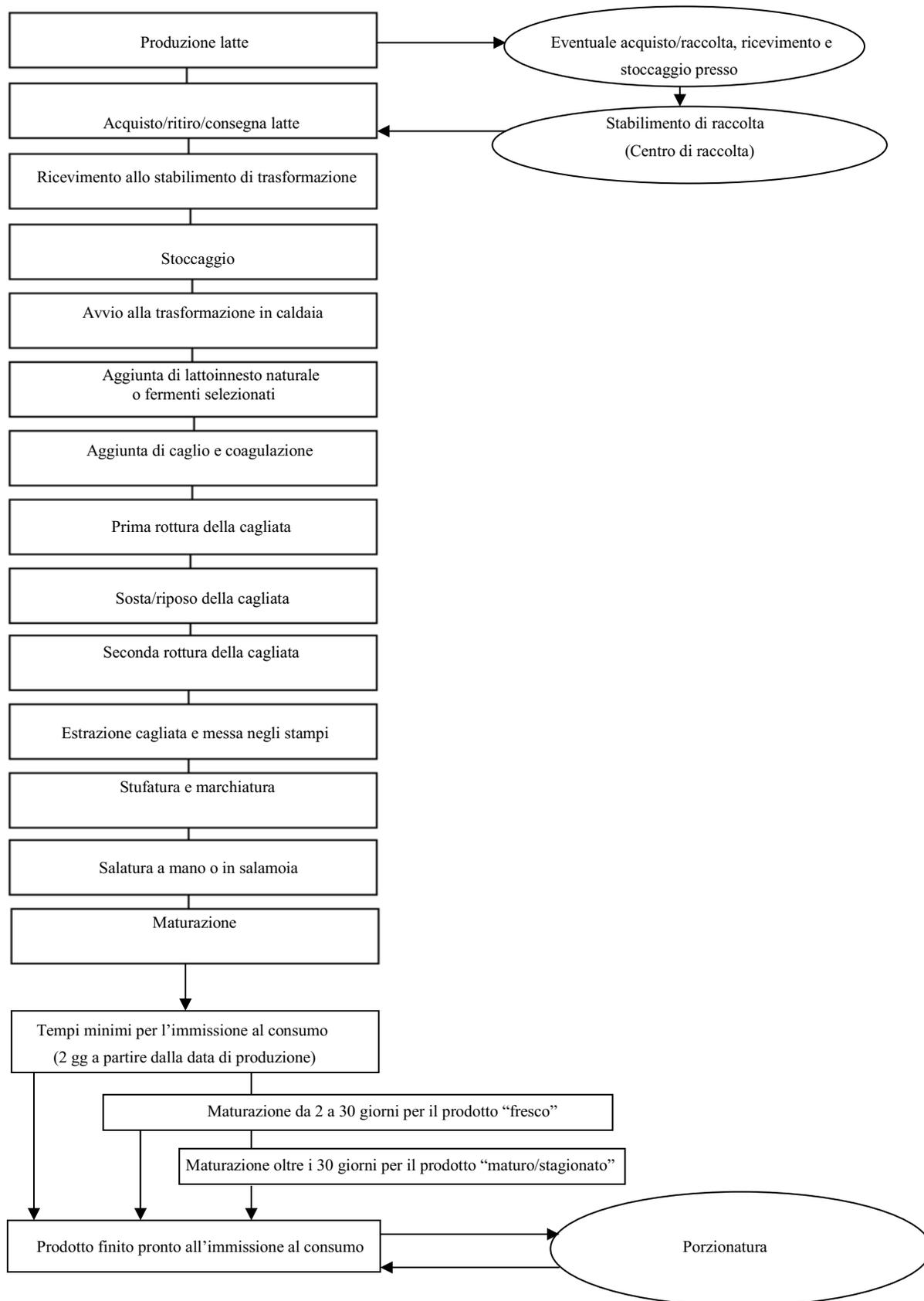
§	Fase	1
10.1	Zona di origine	1. Tutto il territorio delle provincie di Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Monza e della Brianza, Milano, Pavia, Varese
10.2	Vigenza Sanitaria	2. Secondo quanto applicabile per tipologia di attività
10.3	Produzione del latte	3. Identificazione e registrazione capi 4. Identificazione e rintracciabilità latte prodotto, conservato alla stalla, venduto/in uscita. 5. Alimentazione delle bovine: identificazione degli alimenti e tracciabilità della zona di produzione degli stessi (Allegato 2)
10.4	Acquisto, ritiro/raccolta, accettazione, stoccaggio e vendita del latte	6. Identificazione e rintracciabilità latte acquistato, ritirato/raccolto 7. Identificazione e rintracciabilità latte in accettazione 8. Separazione fisica del latte idoneo da non idoneo e stoccaggio separato 9. Identificazione e rintracciabilità latte stoccato 10. Identificazione e rintracciabilità latte venduto
10.5	Trasformazione latte	11. Identificazione e rintracciabilità latte destinato alla trasformazione a «Quartirolo Lombardo» 12. Impiego di latte vaccino proveniente dalla zona di produzione, derivante da almeno due mungiture, di cui quella o quelle successive alla prima possono fornire latte intero o parzialmente scremato. Impiego di latte crudo o pastorizzato. 13. E' consentita l'aggiunta di lattoinnesto derivante da precedenti lavorazioni effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte, oppure l'utilizzo di fermenti selezionati 14. Coagulazione effettuata con caglio di vitello 15. Coagulazione ad una temperatura compresa tra i 35° e i 44° onde ottenere la coagulazione entro 25 minuti. 16. Prima rottura della cagliata seguita da riposo più o meno lungo in rapporto all'evoluzione dell'acidità del siero di spurgo 17. Seconda rottura dalla quale i grumi caseari risultano delle dimensioni di una nocciola all'incirca
10.6	Immissione della cagliata negli stampi, stufatura, marchiatura, salatura. Tempi minimi per l'immissione al consumo	18. Messa in forma della cagliata mista a siero 19. Stufatura: a 24° - 30 °C nel corso della quale la cagliata si struttura a formaggio; la stufatura è protratta da un minimo di 4 ore ad un massimo di 24 ore e temperatura decrescente in rapporto alle caratteristiche di acidificazione e di prosciugamento della pasta 20. Marchiatura di origine: la marchiatura di origine avviene su una faccia piana, mediante il marchio di cui all' Allegato 1 , 21. Salatura: a secco o in salamoia con durata variabile in relazione al peso in locali freschi. 22. Immissione al consumo : 2 giorni a partire dalla data di produzione e/o da 2 a 30 giorni come «Quartirolo Lombardo» "fresco". 23. Non è consentito alcun trattamento di crosta 24. Identificazione e rintracciabilità del prodotto ottenuto ed immesso al consumo non prima del secondo giorno a partire dalla data di produzione 25. Eventuale avvio ad un ulteriore maturazione/stagionatura o vendita/cessione allo stagionatore, in caso di stagionatura conto terzi
10.7	Eventuale ulteriore maturazione/stagionatura	26. Identificazione e rintracciabilità prodotto avviato ad un ulteriore maturazione/stagionatura o acquistato ed avviato alla stagionatura 27. Maturazione/stagionatura per un periodo che si protrae da 2 a 30 giorni a partire dalla data di produzione. 28. Gli ambienti di maturazione/stagionatura devono avere circa: umidità relativa naturale o controllata dell'80-95% e temperatura tra 2 e 8°C. Con frequenza regolare le formesono sottoposte a rivoltamenti e spugnature con soluzione di acqua e sale. 29. Non è consentito alcun trattamento di crosta 30. Identificazione e rintracciabilità «Quartirolo Lombardo» "maturo/stagionato" (oltre i 30 gg di maturazione/stagionatura)
10.8	Prodotto finito «Quartirolo Lombardo» (fresco e/o maturo/stagionato)	31. Forma: parallelepipedo quadrangolare a facce piane con scalzo dritto; 32. Dimensioni: lato delle facce da 18 a 22 centimetri; altezza dello scalzo da 4 a 8 centimetri con leggere variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. 33. Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg; 34. Pasta – struttura: unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta) che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura 35. Pasta – colore: da bianco a bianco paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo 36. Sapore: caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo 37. Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio - verde – rossastra in quelli maturi 38. Non è consentito alcun trattamento di crosta 39. Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato
10.9	Porzionatura	40. Il Quartirolo Lombardo può essere eventualmente porzionato 41. La porzionatura di prodotto finito può essere effettuata anche fuori dalla zona di origine.
10.10	Designazione e presentazione del prodotto: incarti.	42. Incarto autorizzato 43. Allegato 3



PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)

9.1 – Flusso di produzione del formaggio “Quartirolo Lombardo»

Nel seguente diagramma di flusso produttivo sono descritte schematicamente le fasi tipiche del processo di produzione del formaggio “Quartirolo Lombardo”, dalla produzione del latte sino all’ottenimento del prodotto finito pronto per la commercializzazione.



**PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera “Quartirolo Lombardo»****10.1 – Produzione latte**

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: ALLEVATORI (A): (Paragrafo “9. Requisiti di conformità” – 1.Tabella, § 10.1, 10.2, 10.3).

10.1.2 – Prescrizioni e controlli

Ciascun allevatore (A) ai fini dell'idoneità del latte alla DOP e della tracciabilità delle forniture deve produrre e rendere disponibile per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze che consentano di verificare:

- registro di stalla dei bovini secondo le disposizioni di legge;
- registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita e a raccoglitore/caseificio (ad es: copia buoni di consegna, registro scarico, distinta raccolta);
- idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente;
- il numero dei capi bovini presenti in stalla in relazione a quanto indicato nei relativi registri di stalla con le modalità ammesse e previste dalla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione dei bovini;
- la razione alimentare con l'indicazione per gli alimenti della zona di produzione (tracciabilità) e del tipo di alimento.
(Vd. Allegato 2)

10.1.3 – Entità dei controlli ordinari

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati CertiProDop ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso gli allevamenti.

Tale sistema di controllo prevede il controllo annuale, mediante Verifica Ispettiva, di un campione rappresentativo di produttori pari al 10% dei soggetti riconosciuti, dei quali il 5% è scelto da MIPAAF ed una quota uguale o maggiore al 5% dal Consorzio di Tutela incaricato. Qualora le segnalazioni pervenute dal Consorzio incaricato non raggiungessero la quota del 5% dei soggetti riconosciuti, MIPAAF provvederà ad integrare tale quota per la parte mancante.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera «Quartirolo Lombardo»****10.2 - Acquisto, ritiro/raccolta, accettazione, stoccaggio e vendita del latte**

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: CENTRI DI RACCOLTA (R) e CASEIFICI (T e T/S): (Paragrafo “9.Requisiti di conformità” – 1.Tabella, § 10.1, 10.2, 10.4).

10.2.2 –Prescrizioni

Ciascun CENTRO di RACCOLTA (R) e CASEIFICIO (T e T/S) deve:

- assicurarsi – contattando l’OdC - che i nuovi allevatori dai quali si intende acquistare/ritirare latte siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutela “Quartirolo Lombardo”; Valgono le seguenti precisazioni:
 - l’Organismo di controllo provvede a comunicare al caseificio o al centro di raccolta acquirente il/i nominativi del/i proprio/i conferente/i latte incorsi in eventuali provvedimenti di sospensione/esclusione dal sistema;
 - è responsabilità e compito dei Caseifici e dei Centri di Raccolta informare i conducenti degli automezzi che ritirano il latte circa il giro di Raccolta da effettuare quotidianamente.
- Predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti con relativa ubicazione, n. registrazione ASL e CODICE IDENTIFICATIVO attribuito da CertiProDop. Valgono le seguenti precisazioni:
 - ogni qual volta un allevatore conferente latte cessi o sospenda il conferimento, il caseificio / centro di raccolta deve tempestivamente informare l’Organismo di Controllo;
 - il soggetto (caseificio e/o centro di raccolta) si deve impegnare ad assicurare la presenza di un proprio rappresentante durante le visite di controllo previste presso i propri conferenti.
- Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell’avvenuto controllo.
- Tenere un registro di carico latte dal quale si possa desumere la q.tà entrata giornalmente e il relativo conferente/venditore; conservare i buoni raccolta latte o documentazione equivalente (per dettagli si veda Paragrafo 10.2.2.1).
- Identificare i serbatoi di stoccaggio, stoccare e garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo, tenere adeguate registrazioni di stoccaggio e di movimentazione latte per quanto necessario e applicabile.
- I Centri di raccolta e i caseifici che svolgono sistematicamente attività di vendita latte, devono tenere adeguati registri di scarico latte dai quali si possa desumere: l’acquirente, la quantità consegnata e il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene (per dettagli si veda Paragrafo 10.2.2.1); qualora un caseificio svolga in maniera regolare, non saltuaria, attività di raccolta, stoccaggio e vendita latte ad altri caseifici lo stesso va riconosciuto ed inserito nel sistema di controllo anche in qualità di Centro di raccolta latte.

10.2.2.1 - Regolamentazione attività di compravendita latte tra Caseifici e tra Caseifici e Centri di Raccolta

E’ ammessa la compravendita di latte – da destinarsi alla produzione di «Quartirolo Lombardo» – esclusivamente tra soggetti riconosciuti dall’Organismo di controllo; il soggetto venditore deve accompagnare ciascuna fornitura di latte idoneo con il giro di raccolta latte dettagliato e, preferibilmente, con dichiarazione riportante la frase “latte idoneo per Quartirolo Lombardo”; il soggetto acquirente per parte sua è tenuto a verificare in accettazione, e comunque prima che il latte acquistato venga destinato alla filiera tutelata, la presenza ed idoneità della documentazione accompagnatoria ciascuna fornitura e che questa sia costituita esclusivamente da latte proveniente da allevatori riconosciuti ed inseriti nel sistema di controllo.

Assicurarsi – contattando l’OdC - che i nuovi allevatori dai quali si intende acquistare/ritirare latte siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutela “Quartirolo Lombardo”;

Ogni qual volta un allevatore conferente latte cessi o sospenda il conferimento, il caseificio / centro di raccolta deve tempestivamente informare l’Organismo di Controllo;

I Centri di raccolta e i caseifici che svolgono sistematicamente attività di vendita latte, devono tenere adeguati registri di scarico latte dai quali si possa desumere: l’acquirente, la quantità consegnata e il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene (per dettagli si veda Paragrafo 10.2.2.1); qualora un caseificio svolga in maniera regolare, non saltuaria, attività di raccolta, stoccaggio e vendita latte ad altri caseifici lo stesso va riconosciuto ed inserito nel sistema di controllo anche in qualità di Centro di raccolta latte.

Qualora la documentazione accompagnatoria fosse carente o mancante il latte è da considerarsi non idoneo e pertanto non può essere destinato alla filiera tutelata;

La documentazione che accompagna ciascuna fornitura di latte va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori CertiProDop.

10.2.3 – Entità dei controlli ordinari

Saranno oggetto di controllo/verifica da parte del personale ispettivo CertiProDop il rispetto, in generale, delle prescrizioni e dei requisiti fissati dal presente Piano di Controllo e, in particolare:

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

- la capacità di garantire l'identificazione e rintracciabilità del latte acquistato/ritirato;
- la effettiva separazione del latte idoneo da quello non idoneo;
- la capacità di garantire l'identificazione e rintracciabilità del latte venduto;
- la presenza, l'idoneità, e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati;
- la documentazione sopracitata ed eventualmente altra documentazione a discrezione dell'ispettore coerentemente coi compiti assegnati all'Organismo di Controllo.

E' cura del soggetto fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità applicabili.

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, CertiProDop Srl, oltre alle verifiche previste in fase di riconoscimento iniziale (si veda *Paragrafo 6*), ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso chi effettua attività di acquisto, ritiro/raccolta latte; tale sistema prevede il controllo annuale, mediante Verifica Ispettiva del:

- 33 % + 2 % dei Centri di raccolta riconosciuti (il 2 % citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop;
- 100% dei trasformatori (Caseifici) riconosciuti.

10.2.4 – Informazioni da trasmettere all'Organismo di Certificazione

Di seguito sono riassunte le informazioni che i soggetti indicati devono periodicamente trasmettere a CertiProDop:

Chi	Prg.	Dati da	Frequenza	Termin
Soggetti che effettuano attività di raccolta/acquisto/ ritiro latte (R, T, T/S)	1)	Comunicazione annuale: elenco propri conferenti latte ubicati in zona di origine evidenziando i conferenti il cui latte si intende destinare alla filiera tutelata "Quartirolo Lombardo"	1 volta l'anno	Entro 1 mese dalla richiesta
	2)	Dichiarazione annuale Q.tà di latte conferito nel corso dell'anno da ciascun proprio allevatore inserito nel sistema di controllo	1 volta l'anno	Entro fine Febbraio di ciascun anno
	3)	Comunicazione dati anagrafici nuovo conferente	Ad ogni nuovo conferente acquisito	Prima di destinare il latte alla filiera tutelata
	4)	Dichiarazione mensile Q.tà totale di latte idoneo entrato.	1 volta al mese	Inviare la comunicazione entro il 20 del mese successivo
	5)	Dichiarazione mensile Q.tà totale latte idoneo uscito		

Valgono le seguenti precisazioni:

- i dati di cui al Prg. 1) , 2), 3), 4), 5) vanno trasmessi o in formato cartaceo (timbrati e vistati dal caseificio/centro di raccolta) o in formato elettronico excel, come da modulo predisposto da CertiProDop.

In caso di mancata trasmissione delle comunicazioni e dei dati sopra richiesti entro i termini mensili previsti, CertiProDop solleciterà l'Azienda alla trasmissione di tali comunicazioni entro 15 giorni. In caso di mancata comunicazione entro le scadenze previste dal sollecito di cui sopra, CertiProDop effettuerà una verifica ispettiva supplementare a reperimento e riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera «Quartirolo Lombardo»****10.3 – Trasformazione latte, immissione cagliata negli stampi, stufatura, marchiatura e salatura, stagionatura**

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: CASEIFICI (T e T/S) : (Paragrafo “9.Requisiti di Conformità” – 1.Tabella § 10.1, 10.2, 10.5, 10.6, 10.7, 10.8).

10.3.2 – Prescrizioni

Ciascun Caseificio (T T/S) ai fini dell' idoneità del latte alla DOP e della tracciabilità della trasformazione latte , immissione cagliata negli stampi, stufatura, marchiatura, salatura e stagionatura deve produrre e rendere disponibile per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze che consentano di verificare:

- 1) *Scheda di lavorazione* (o supporto equivalente), che riporti o permetta di risalire almeno alle seguenti informazioni:
 - tipo di prodotto;
 - data di lavorazione del latte,
 - tipo e quantità di latte lavorato (indicare se si è impiegato latte parzialmente scremato),
 - serbatoio di provenienza del latte (si ricorda che, a ritroso, deve poter essere possibile risalire al giro di raccolta consultando la documentazione di carico e stoccaggio latte),
 - marca e tipo di caglio impiegato (schede tecniche),
 - lattoinnesto derivante da precedenti lavorazioni effettuate esclusivamente all'interno dello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte, oppure di fermenti selezionati (registro produzione lattoinnesto – scheda tecnica fermento selezionato),
 - parametri di lavorazione;
 - Q.tà di prodotto ottenuto,
 - Lotto assegnato.

- 2) Registro di produzione «Quartirolo Lombardo» che riporti almeno le seguenti informazioni:
 - Data di produzione;
 - Lotto;
 - Q.tà di prodotto ottenuto.

- 3) Supporti adeguati che permettano di identificare, nonché individuare, il prodotto all'interno dello stabilimento; da tale supporto deve essere possibile risalire almeno alle seguenti informazioni:
 - Tipo di prodotto;
 - Lotto;
 - Data di produzione
 - Identificazione caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto stagionatura).

- 4) Registro di scarico del prodotto finito fresco dal quale si possano desumere almeno le seguenti informazioni:
 - Tipo di prodotto;
 - Lotto/ data di produzione;
 - Q.tà immessa al consumo a partire dal 2° giorno dalla data di produzione sino al 30° giorno;
 - Q.tà eventualmente venduta/ceduta a stagionatore e relativa identificazione.

- 5) Registro di scarico del prodotto maturo/stagionato dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:
 - Tipo di prodotto;
 - Lotto/data di produzione;
 - Q.tà immessa nel circuito dopo 30 gg di maturazione/stagionatura a partire dalla data di produzione.

- 6) Scheda di valutazione sensoriale prima della commercializzazione/immissione del prodotto finito che riporti i seguenti requisiti esterni: forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta e a campione quelli interni (struttura e colore della pasta, sapore), la cui verifica comporta un controllo distruttivo; deve scartare le forme non conformi e registrarne le non conformità rilevate e la valutazione sensoriale.

- 7) Scheda di registrazione dei parametri di stagionatura delle celle (temperatura – umidità).

- 8) Registro Non Conformità – Registro Reclami.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10.3.2.1 - Attività di marchiatura**

L'attività di marchiatura avviene durante la stufatura mediante l'apposizione del contrassegno identificativo la denominazione (**Allegato 1**) su una faccia piana; allo scopo devono essere impiegati esclusivamente i marchi autorizzati, di proprietà del Consorzio di Tutela preposto; il Consorzio di Tutela deve fornirli a tutti i soggetti soci e non soci che lo richiedessero previa autorizzazione/indicazione di CertiProDop Srl.

10.3.2.2 - Regolamentazione attività di compravendita prodotto fresco marchiato

E' ammessa la compravendita di prodotto fresco marchiato - da stagionare ed infine commercializzare come «Quartirolo Lombardo» maturo/stagionato - esclusivamente tra soggetti riconosciuti dall'Organismo di controllo; il caseificio venditore deve accompagnare ciascuna fornitura con adeguata documentazione che permetta di risalire almeno alle seguenti informazioni:

- Identificazione caseificio produttore (T,T/S);
- Tipo di prodotto;
- Q.tà;
- Data di produzione/lotto di produzione.

Il soggetto acquirente per parte sua è tenuto a verificare in accettazione:

- la presenza ed idoneità del marchio sulla faccia piana;
- la presenza ed idoneità della documentazione accompagnatoria di ciascuna fornitura.

Valgono le seguenti precisazioni:

- ciascun soggetto acquirente deve assicurarsi, contattando l'OdC, che il soggetto venditore sia riconosciuto dallo stesso OdC;
- qualora il prodotto non fosse marchiato sulla faccia piana o qualora il marchio apposto non fosse idoneo il prodotto fresco acquistato è da considerarsi non idoneo e pertanto deve essere escluso dalla filiera tutelata;
- qualora la documentazione accompagnatoria fosse carente o mancante l'acquirente deve richiedere al venditore integrazione della documentazione; qualora questa non fosse comunque esaustiva l'acquirente deve contattare l'OdC.
- la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto fresco va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori CertiProDop.

10.3.2.3 - Verifiche analitiche in autocontrollo

- a) I soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) , si impegnano nel corso di ciascun anno:
- a condurre in autocontrollo i prelievi e le verifiche analitiche come indicato nella tabella di seguito riportata;
 - ad effettuare tale verifica mediante prelievo di proprio prodotto finito fresco;
 - a trasmettere copia dei rapporti di prova a CertiProDop (si veda *Paragrafo 10.3.5*).
- b) I soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S), si impegnano nel corso di ciascun anno:
- a condurre in autocontrollo i prelievi e le verifiche analitiche come indicato nella tabella di seguito riportata;
 - ad effettuare tale verifica mediante prelievo di proprio prodotto finito fresco e/o maturo/stagionato;
 - a trasmettere copia dei rapporti di prova a CertiProDop (si veda *Paragrafo 10.3.5*).

Volume annuo	N. campioni/anno da sottoporre a verifica analitica	Tipo di verifica analitica
Maggiore di 0 fino a 500 Q.li (**)	Almeno 1 (*)	- Grasso s.s. (***)
Maggiore di 500 fino a 1000 Q.li (**)	Almeno 2 (*)	
Maggiore di 1000 fino a 5000 Q.li (**)	Almeno 3 (*)	
Maggiore di 5000 Q.li (**)	Almeno 4 (*)	
(*) Da Lotti diversi mediante prelievo di produzioni ottenute in giorni diversi dell'anno.		
(**) Si intende, per i soggetti di cui alla lettera a), b) la q.tà prodotta.		
(***) Solo sul prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato.		

Qualora dai rapporti di prova emergessero situazioni di non conformità queste devono essere attribuite al/ai lotto/i al/i quale il/i campione/i appartengono; il soggetto dovrà operare immediatamente per eliminare le cause della NC. Per dettagli relativi alle modalità di gestione delle NC analitiche riscontrate dal soggetto nel corso dell'autocontrollo si rimanda ai *Paragrafi 13.1 e 13.1.1*.

In caso di mancata trasmissione delle analisi in autocontrollo entro i termini mensili previsti, CertiProDop solleciterà l'Azienda alla trasmissione di tali analisi entro 10 giorni. In caso di mancata comunicazione entro le scadenze previste dal sollecito di cui sopra, CertiProDop effettuerà una verifica ispettiva supplementare a reperimento e riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10.3.3 – Controlli analitici**

- a) Su e presso i soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) CertiProDop effettuerà prelievi e verifiche analitiche con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata e con le seguenti modalità:
- mediante prelievo di prodotto finito fresco.
- b) Su e presso i soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S), CertiProDop effettuerà prelievi e verifiche analitiche con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata e con le seguenti modalità:
- mediante prelievo di prodotto finito fresco e/o maturo/stagionato (per le modalità di stagionatura del prodotto si veda *Paragrafo 10.4*)

Volume annuo	N. campioni/anno da sottoporre a verifica analitica	Tipo di verifica analitica
Maggiore di 0 fino a 500 Q.li (**)	Almeno 1	Grasso s.s. (***) Assenza trattamento di crosta
Maggiore di 500 fino a 1000 Q.li (**)	Almeno 2 (*)	
Maggiore di 1000 fino a 5000 Q.li (**)	Almeno 3 (*)	
Maggiore di 5000 Q.li (**)	Almeno 4 (*)	
(*) Da Lotti diversi mediante prelievo di produzioni ottenute in giorni diversi dell'anno.		
(**) Si intende, per i soggetti di cui alla lettera a), b) la q.tà prodotta.		
(***) Solo sul prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato.		

Qualora dalle verifiche sul prodotto e dai rapporti di prova emergessero situazioni di non conformità il soggetto dovrà operare immediatamente per eliminare le cause della NC. Per dettagli relativi alle modalità di gestione delle NC analitiche riscontrate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo si rimanda ai *Paragrafi 13.2 e 13.2.1*.

10.3.4 – Controlli sensoriali

I seguenti requisiti esterni di prodotto (forma, dimensione, peso, struttura e colore della crosta) ed interni (struttura e colore della pasta, sapore), la cui verifica comporta un controllo distruttivo, sono verificati:

su e presso i soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) ed attività di trasformazione e stagionatura (T/S), mediante verifica delle forme di prodotto finito dalle quali l'OdC preleva i campioni da avviare alle analisi di cui sopra. Se necessario, a discrezione dell'ispettore, tali verifiche possono essere effettuate anche su ulteriori forme di prodotto finito, seguendo apposita istruzione operativa.

Saranno infine oggetto di controllo/verifica da parte del personale ispettivo CertiProDop il rispetto, in generale, delle prescrizioni e dei requisiti fissati dal presente *Piano di Controllo* e, in particolare:

- la capacità di garantire l'identificazione e rintracciabilità del prodotto ottenuto e di quello venduto/uscito;
- l'effettivo rispetto delle modalità e dei parametri di lavorazione definiti nel presente Piano di Controllo;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati;
- la documentazione sopracitata ed eventualmente altra documentazione a discrezione dell'ispettore coerentemente coi compiti assegnati all'Organismo di controllo.

E' cura del soggetto fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità applicabili.

10.3.5 – Entità dei controlli ordinari

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, CertiProDop Srl, oltre alle verifiche previste in fase di riconoscimento iniziale (*Paragrafo 6*), ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso chi effettua attività di trasformazione; tale sistema prevede il controllo annuale, mediante Verifica Ispettiva del:

- 100% dei caseifici (T e T/S) riconosciuti.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10.3.6 – Informazioni da trasmettere all'Organismo di Certificazione**

Di seguito sono riassunte le informazioni che i soggetti indicati devono periodicamente trasmettere a CertiProDop:

Chi	Prg.	Dati da	Frequenza	Termin
Soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) e Soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S)	1)	Dichiarazione mensile Q.tà di latte lavorato a Quartirolo Lombardo	1 volta al mese	Inviare la comunicazione entro il 20 del mese successivo
	2)	Dichiarazione mensile Q.tà prodotta ed immessa – in proprio – nel circuito come prodotto finito fresco		
	3)	Dichiarazione mensile Q.tà di prodotto venduto a stagionatore prima di 30 gg (T/S ed S).		
Soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) e Soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S)	4)	Trasmissione rapporto di analisi relativo a requisiti chimici da verificare periodicamente in autocontrollo	In base ai volumi produttivi/ classe di campionamento di appartenenza (vedi colonna successiva)	Se 1 campione entro Dicembre
				Se 2 campioni 1 entro Settembre e 1 entro Dicembre
				Se 3 campioni 1 entro Giugno, 1 entro Settembre e 1 entro Dicembre
				Se 4 campioni 1 entro Marzo, 1 entro Giugno, 1 entro Settembre e 1 entro Dicembre

Valgono le seguenti precisazioni:

- i dati di cui al Prg. 1), 2), 3) e 4) vanno trasmessi o in formato cartaceo (timbrati e/o vistati dal soggetto T – T/S) o in formato elettronico excel, come da modulo predisposto da CertiProDop.

In caso di mancata trasmissione delle comunicazioni e dei dati sopra richiesti entro i termini mensili previsti, CertiProDop solleciterà l'Azienda alla trasmissione di tali comunicazioni entro 15 giorni. In caso di mancata comunicazione entro le scadenze previste dal sollecito di cui sopra, CertiProDop effettuerà una verifica ispettiva supplementare a reperimento e riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera «Quartirolo Lombardo»****10.4 – Salatura – Stagionatura**

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: STAGIONATORI (S e T/S): (Paragrafo “9.Requisiti di Conformità – 1.Tabella, §10.1, 10.2, 10.6, 10.7, 10.8).

10.4.2 – Prescrizioni

Ciascuno Stagionatore (S - T/S) ai fini dell' idoneità della DOP e della tracciabilità della salatura e stagionatura deve produrre e rendere disponibile per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze che consentano di verificare:

- 1) Registro di carico del prodotto dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:
 - Data di acquisto;
 - Identificazione del caseificio produttore;
 - Data di produzione;
 - Q.tà di prodotto acquistato;
 - Lotto del produttore;
 - Lotto eventualmente riassegnato;
 - Tipo di prodotto.
- 2) Supporti adeguati che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto all'interno dello stabilimento e nelle celle di stagionatura; da tale supporto deve essere possibile risalire almeno alle seguenti informazioni:
 - Tipo di prodotto;
 - Lotto;
 - Data di produzione e identificazione caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto stagionatura).
- 3) Registro di scarico del prodotto maturo/stagionato dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:
 - Tipo di prodotto;
 - Lotto/data di produzione;
 - Q.tà immessa nel circuito dopo 30 gg di maturazione/stagionatura a partire dalla data di produzione (per la parte fresca si veda *Paragrafo 10.3*);
- 4) Scheda di valutazione sensoriale (seguendo la stessa istruzione operativa e la stessa scheda adottata dagli ispettori durante i controlli) prima della commercializzazione/immissione del prodotto finito che riporti i seguenti requisiti esterni:
 - forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta e a campione quelli interni (struttura e colore della pasta, sapore), la cui verifica comporta un controllo distruttivo; deve scartare le forme non conformi e registrarne le non conformità rilevate e la valutazione sensoriale;
- 5) Scheda di registrazione dei parametri di stagionatura delle celle (temperatura – umidità).
- 6) Registro Non Conformità – Registro Reclami.

10.4.2.1 - Regolamentazione attività di compravendita prodotto fresco marchiato

E' ammessa la compravendita di prodotto fresco marchiato – da maturare/stagionare ed infine commercializzare come «Quartirolo Lombardo» “fresco” o “maturo/stagionato” – esclusivamente tra soggetti riconosciuti dall'Organismo di Controllo; il Caseificio venditore deve accompagnare ciascuna fornitura con adeguata documentazione che permetta di risalire almeno alle seguenti informazioni:

- Identificazione caseificio produttore (T, T/S);
- Tipo di prodotto;
- Q.tà;
- Data di produzione/lotto di produzione.

Il soggetto acquirente per parte sua è tenuto a verificare in accettazione:

- la presenza ed idoneità del marchio sulla faccia piana;
- la presenza ed idoneità della documentazione accompagnatoria ciascuna fornitura.

Valgono le seguenti precisazioni:

- ciascun soggetto acquirente deve assicurarsi, contattando l'OdC, che il soggetto venditore sia riconosciuto dallo stesso OdC;
- qualora il prodotto non fosse marchiato sulla faccia piana o qualora il marchio apposto non fosse idoneo il prodotto fresco acquistato è da considerarsi non idoneo e pertanto deve essere escluso dalla filiera tutelata;
- qualora la documentazione accompagnatoria fosse carente o mancante l'acquirente deve richiedere al venditore integrazione della documentazione; qualora questa non fosse comunque esaustiva l'acquirente deve contattare l'OdC.
- la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto fresco va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori CertiProDop.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10.4.2.2 - Verifiche analitiche in autocontrollo**

- a) I soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S), si impegnano nel corso di ciascun anno:
- a condurre in autocontrollo i prelievi e le verifiche analitiche come previsto al *Paragrafo 10.3.2.3 - lettera b)* al quale si rimanda.

10.4.3 – Controlli analitici

- a) Su e presso i soggetti che effettuano esclusivamente attività stagionatura (S), CertiProDop effettuerà prelievi e verifiche analitiche con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata e con le seguenti modalità:
- mediante prelievo di prodotto finito stagionato.
- b) Su e presso i soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S), CertiProDop effettuerà prelievi e verifiche analitiche previste al *Paragrafo 10.3.3 lettera b)*.

Volume annuo	N. campioni/anno da sottoporre a verifica analitica	Tipo di verifica
Maggiore di 0 fino a 500 Q.li (**)	Almeno 1	- Assenza trattamento di crosta
Maggiore di 500 fino a 1000 Q.li (**)	Almeno 2 (*)	
Maggiore di 1000 fino a 5000 Q.li (**)	Almeno 3 (*)	
Maggiore di 5000 Q.li (**)	Almeno 4 (*)	
(*) Da Lotti diversi mediante prelievo di produzioni ottenute in giorni diversi dell'anno.		
(**) Si intende, per i soggetti di cui alla lettera a) la q.tà acquistata fresca.		

Qualora dalle verifiche sul prodotto e dai rapporti di prova emergessero situazioni di non conformità il soggetto dovrà operare immediatamente per eliminare le cause della NC. Per dettagli relativi alle modalità di gestione delle NC analitiche riscontrate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo si rimanda ai *Paragrafi 13.2 e 13.2.1*.

10.4.4 – Controlli sensoriali

I seguenti requisiti esterni di prodotto (forma, dimensione, peso, struttura e colore della crosta) ed interni (struttura e colore della pasta, sapore), la cui verifica comporta un controllo distruttivo, sono verificati:

- su e presso i soggetti che effettuano esclusivamente attività di stagionatura (S) ed attività di trasformazione e stagionatura (T/S), mediante verifica delle forme di prodotto finito dalle quali l'OdC preleva i campioni da avviare alle analisi di cui sopra. Se necessario, a discrezione dell'ispettore, tali verifiche possono essere effettuate anche su ulteriori forme di prodotto finito.

Saranno infine oggetto di controllo/verifica da parte del personale ispettivo CertiProDop il rispetto, in generale, delle prescrizioni e dei requisiti fissati dal presente *Piano di Controllo* e, in particolare:

- la capacità di garantire l'identificazione e rintracciabilità del prodotto acquistato/entrato, in stagionatura ed uscito/venduto;
- l'effettivo rispetto delle modalità e dei parametri di stagionatura definiti nel presente Piano di Controllo;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati;
- la documentazione sopracitata ed eventualmente altra documentazione a discrezione dell'ispettore coerentemente coi compiti assegnati all'Organismo di controllo.

E' cura del soggetto fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità applicabili.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10.4.5 - Entità dei controlli ordinari**

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, CertiProDop Srl, oltre alle verifiche previste in fase di riconoscimento iniziale (*Paragrafo 6*), ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso chi effettua attività di stagionatura; tale sistema prevede il controllo annuale, mediante verifica ispettiva del:

- 100% degli stagionatori (S e T/S) riconosciuti.

10.4.6 - Informazioni da trasmettere all'Organismo di Certificazione

Di seguito sono riassunte le informazioni che i soggetti indicati devono periodicamente trasmettere a CertiProDop:

Chi	Prg.	Dati da	Frequenza	Termin
Soggetti che effettuano esclusivamente attività di stagionatura (S)	1)	Dichiarazione mensile Q.tà (acquistata prima dei 30 gg) immessa nel circuito come «Quartirolo Lombardo» "maturo/stagionato".	1 volta al mese	Inviare la comunicazione entro il 20 del mese successivo
Soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S)	2)	Dichiarazione mensile Q.tà immessa – in proprio – nel circuito come «Quartirolo Lombardo» "maturo/stagionato".		

Valgono le seguenti precisazioni:

- i dati di cui al Prg. 1), 2) vanno trasmessi o in formato cartaceo timbrati e/o vistati dal soggetto o in formato elettronico excel, come da modulo predisposto da CertiProDop.

In caso di mancata trasmissione delle comunicazioni e dei dati sopra richiesti entro i termini mensili previsti, CertiProDop solleciterà l'Azienda alla trasmissione di tali comunicazioni entro 15 giorni. In caso di mancata comunicazione entro le scadenze previste dal sollecito di cui sopra, CertiProDop effettuerà una verifica ispettiva supplementare a reperimento e riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

**PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera “Quartirolo Lombardo”****10.5 – Porzionatura**

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: Porzionatori (P) : (Paragrafo 9.Requisiti di Conformità – 1.Tabella, §10.2.9)

10.5.2 – Prescrizioni

Ciascun Porzionatore (P) ai fini della idoneità della DOP e della tracciabilità della porzionatura deve produrre e rendere disponibile per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze che consentano di verificare:

- 1) *Registro di carico del Quartirolo Lombardo*, oppure tenere raccolta ordinata bolle di facile ed intuitiva consultazione, dal quale si possa risalire rapidamente almeno alle seguenti informazioni:
 - Data di carico del prodotto;
 - Tipo di prodotto (*Quartirolo Lombardo [da porzionare confezionare]*);
 - Lotto di carico;
 - Quantità espressa in Kg;
 - Lotto eventualmente riassegnato.
- 2) Supporti adeguati affinché il prodotto all'interno dello stabilimento possa essere identificato nonché individuato;
- 3) Il Quartirolo Lombardo porzionato deve essere etichettato/confezionato rispettando i requisiti di etichettatura previsti al *Paragrafo 10.6*
- 4) *Registro di scarico del Quartirolo Lombardo*, venduto (porzionato/in forme intere) oppure tenere raccolta ordinata bolle di facile ed intuitiva consultazione, dal quale si possa risalire rapidamente almeno alle seguenti informazioni:
 - Data di scarico del prodotto;
 - Tipo di prodotto (*Quartirolo Lombardo [porzionato/ in forme intere]*);
 - Lotto di scarico;
 - Quantità espressa in Kg;
 - La causale (*vendita di Quartirolo Lombardo [porzionato/ in forme intere]*)

Valgono le seguenti precisazioni:

- Tali registri/schede di lavorazione/supporti devono essere di facile ed intuitiva consultazione a vanno tenuti costantemente aggiornati.
- Altre modalità sono ammesse, a condizione che garantiscano una facile ed intuitiva consultazione e che siano efficaci ai fini della tracciabilità del prodotto.
- Le operazioni di confezionamento della denominazione devono avvenire disgiuntamente da quelle del prodotto similare generico, mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle lavorazioni. Nel caso la separazione sia temporale, sul registro di confezionamento dovranno essere annotate, all'inizio di ogni operazione di confezionamento, date ed orari delle lavorazioni a Quartirolo Lombardo.

10.5.3. – Entità dei controlli ordinari

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, CertiProDop Srl ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso i Porzionatori (P); tale sistema prevede il controllo annuale, mediante Verifiche Ispettive del:100% dei soggetti iscritti alla filiera estratti da CertiProDop.

10.5.4 - Informazioni da trasmettere all'Organismo di Certificazione

Di seguito sono riassunte le informazioni che i soggetti indicati devono periodicamente trasmettere a CertiProDop:

Chi	Prg.	Dati da	Frequenza	Termini
Soggetti che effettuano esclusivamente attività di porzionatura (P)	1)	Dichiarazione mensile Q.tà di Quartirolo Lombardo acquistato nel mese	1 volta al mese	Inviare la comunicazione entro il 20 del mese successivo
Soggetti che effettuano esclusivamente attività di porzionatura (P)	2)	Dichiarazione mensile Q.tà di Quartirolo Lombardo venduto/immesso nel circuito nel mese		

Valgono le seguenti precisazioni:

- i dati di cui al Prg. 1), 2) vanno trasmessi o in formato cartaceo timbrati e/o vistati dal soggetto o in formato elettronico excel, come da modulo predisposto da CertiProDop.

In caso di mancata trasmissione delle comunicazioni e dei dati sopra richiesti entro i termini mensili previsti, CertiProDop solleciterà l'Azienda alla trasmissione di tali comunicazioni entro 15 giorni. In caso di mancata comunicazione entro le scadenze previste dal sollecito di cui sopra, CertiProDop effettuerà una verifica ispettiva supplementare a reperimento e riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****10 – Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera «Quartirolo Lombardo»****10.6 – Designazione e presentazione del prodotto**

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: TRASFORMATORI – TRASFORMATORI/STAGIONATORI – STAGIONATORI – PORZIONATORI (T - T/S – S - P) : (Paragrafo “9.Requisiti di Conformità – 1.Tabella §10.10).

10.6.2 – Prescrizioni

Ciascun Trasformatore – Trasformatore/Stagionatore – Stagionatore – Porzionatore (T - T/S – S – P) ai fini dell' idoneità della DOP e della presentazione del prodotto al consumo deve produrre e rendere disponibile per i controlli di conformità gli incarti che consentano di verificare che:

- 1) Ciascun soggetto inserito nella filiera regolamentata (T-T/S-S-P) prima di impiegare un nuovo incarto deve trasmetterne copia al Consorzio per la Tutela del Formaggio «Quartirolo Lombardo» riconosciuto dal MIPAAF (o in sua assenza a CertiProDop) che, dopo aver verificato la conformità ai requisiti prescritti nel precedente paragrafo 10.6 e nel punto 2 di cui sotto, ne autorizza l'impiego, fermo restando la responsabilità individuale degli operatori del settore alimentare per quanto attiene la rispondenza alla normativa vigente in materia di etichettatura dei prodotti alimentari.
- 2) Gli incarti impiegati per il formaggio «Quartirolo Lombardo» devono riportare:
 - a) La Denominazione di Origine Protetta «Quartirolo Lombardo», accompagnata dal simbolo dell'Unione della DOP ed eventualmente accompagnata dalla dicitura “Denominazione di Origine Protetta” o dall'acronimo D.O.P.
 - b) Logo “QLLQ” seguito dalla dicitura “Quartirolo Lombardo DOP – Regolamento (CE) n.1107/96” (vedi allegato 3)
 - c) la dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MIPAAF” utilizzando l'acronimo o la dicitura Ministero delle Politiche Agricole , Alimentari e Forestali per esteso (n° 0025680 del 4.10.2012); per il prodotto destinato all'esportazione, la dicitura nella lingua del paese di commercializzazione utilizzando per esteso in lingua italiana la denominazione Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali; es. in lingua inglese Certified by control body authorized by Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali (n° 0002039 del 23.10.2012);
 - d) eventualmente la dicitura “fresco” per il prodotto immesso al consumo da 2 a 30 giorni dalla data di produzione;
 - e) obbligatoriamente la dicitura “stagionato/maturo” per la specifica tipologia, che ha avuto una maturazione/stagionatura oltre 30 giorni dalla data di produzione.

11- Modalità di registrazione dell'attività di controllo svolta da CertiProDop

L'attività di controllo, svolta da ispettore qualificato, e gli esiti della stessa vengono registrati su apposite Schede di controllo/rilevazione ciascuna delle quali è stata dedicata alla rilevazione di uno o più requisiti definiti.

Ciascuna Scheda controllo riporta almeno le seguenti informazioni:

- titolo sintetico che richiama il requisito alla cui verifica la scheda è destinata;
- data di conduzione della Verifica/Visita Ispettiva;
- eventuale identificazione della tipologia di Visita ispettiva che l'Ispettore si appresta a condurre;
- identificazione del dipendente/delegato che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- identificazione dell'Ispettore CertiProDop Srl;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni; firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo e dell'Ispettore CertiProDop.

Per il prelievo di Campioni di prodotto da destinarsi alle verifiche analitiche previste, la registrazione dell'attività viene effettuata su Schede di prelievo appositamente predisposte.

Ciascuna Scheda prelievo riporta, in aggiunta a quanto sopra previsto, almeno le seguenti informazioni:

- data di prelievo
- identificazione (eventualmente codificata) del luogo/ soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato;
- identificazione codificata del soggetto al quale le analisi si riferiscono (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di campioni prelevati;
- identificazione del/i campione/i;
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, ove applicabile, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio;
- identificazione della/e aliquota/e di revisione prelevate (ove applicabile);

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)****11.1 - Modalità dell'attività di prelievo**

Effettuare la divisione della forma di Quartirolo Lombardo in 4 aliquote la cui destinazione è sotto riportata :

- 1- AA - aliquota da portare al laboratorio di analisi;
- 2- AR - aliquota di revisione da conservare presso l'organismo di controllo;
- 3- AP - aliquota di parte da lasciare presso l'azienda;
- 4- AS - aliquota per effettuazione delle analisi sensoriali durante la verifica;

Ogni campione deve riportare sul sacchetto (numerato e con codice a barre) nella parte scrivibile quanto segue:

- Organismo di controllo
- Laboratorio analisi
- Data del prelievo
- Aliquota
- Sigla assegnata all'azienda
- Firma dell'ispettore
- Firma dell'azienda.

12 - Aliquota di revisione

- In caso di esito non conforme CertiproDop comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.
- La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito della DOP «Quartirolo Lombardo».
- In caso di contestazione, l'operatore, impegnandosi a trattenere il lotto di prodotto fino alla notifica degli esiti, può richiedere la ripetizione della analisi.
- La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta da CertiproDop presso un laboratorio accreditato (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente eventualmente proposto dall'operatore (trattasi comunque sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati e qualificati di CertiproDop).
- È compito inoltre di CertiproDop informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi.
- L'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.
- L'esito della ripetizione ha valore definitivo.
- Le spese sono a carico della parte soccombente.
- Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito DOP – CertiproDop procede come da paragrafo 13.2.1.

13 – Non conformità

Il trattamento e le azioni correttive a fronte di NC sono in generale trattate nel *PdCP – Matrice dei Controlli*. Valgono tuttavia le precisazioni di seguito riportate.

13.1 - Gestione NC rilevate dal soggetto nel corso dell'autocontrollo

Se nel corso dell'attività di autocontrollo, prevista dal presente Piano, il soggetto rilevasse non conformità che coinvolgono requisiti fissati dal Piano stesso, il soggetto interessato deve provvedere a mantenerne registrazione su adeguati supporti, attuando una gestione del prodotto o del processo coinvolti dalla NC, in modo da riportarli, quando possibile, all'interno dei limiti di conformità stabiliti.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste, i soggetti interessati devono fornire sufficiente evidenza del fatto che il prodotto NC sia stato escluso dal circuito tutelato e che non sia stato commercializzato come «Quartirolo Lombardo».

13.1.1 - Non conformità analitiche rilevate in autocontrollo

- a) Le seguenti NC analitiche, che coinvolgono il prodotto (grasso s.s), rilevate dallo stesso soggetto nel corso dell'autocontrollo aziendale, vengono gestite applicando il seguente criterio/logica:
 - 1) Dopo aver ricevuto dal soggetto (come previsto al *Paragrafo 10.10*) copia di Rapporto di prova che abbia dato esito NC, si richiede intensificazione attività di autocontrollo (*) se a conclusione intensificazione attività di autocontrollo non vi sono ulteriori rilievi di non conformità allora la NC iniziale si chiude;
 - 2) Se nel corso dell'attività di autocontrollo si presentasse una NC si effettua VS (**);
 - 3) Qualora nel corso della VS venissero riscontrate ulteriori situazioni di non conformità l'operatore verrà segnalato all'Ispettorato, in aggiunta alle eventuali segnalazioni già dovute in accordo con le disposizioni del Piano dei controlli.

Note e precisazioni:

- VS : Visita di sorveglianza

- (*) Intensificazione autocontrollo: richiesta di effettuare minimo 2 prelievi da lotti diversi prodotti in un mese o in due mesi consecutivi

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

- (**) Nel corso di ciascuna VS si effettuano minimo 2 prelievi da lotti diversi prodotti in un mese o in due mesi consecutivi
- il prodotto NC, escluso dal circuito DOP;

13.2 - Gestione NC rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno rese note all'Ispettorato Centrale qualità repressione frodi.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da CertiproDop nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso (vedi paragrafo 13.5 ricorsi) e di revisione di analisi.

Per la gestione delle non conformità che si dovessero presentare durante i controlli di conformità effettuati da CertiProDop si rimanda ai contenuti specifici delle colonne relative al Trattamento delle non Conformità ed alle Azioni Correttive come indicate nel PdCP – *Matrice dei controlli*.

13.2.1 - Non conformità analitiche rilevate nel corso dei controlli dell'OdC

- a) Le seguenti NC analitiche che coinvolgono il prodotto (grasso s.s., assenza trattamento di crosta), rilevate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo, vengono gestite applicando il seguente criterio/logica:

- 1) Dopo aver ricevuto dal Laboratorio il Rapporto di prova NC, si effettua VS con prelievo a scopo analitico (**) e si richiede intensificazione attività di autocontrollo (*);
- 2) Se dalla VS non emerge NC si richiede di concludere – ove già non conclusa – l'attività di autocontrollo previsto al punto 1) e poi si chiude la NC;
- 3) Qualora nel corso della VS venissero riscontrate ulteriori situazioni di non conformità l'operatore verrà segnalato all'Ispettorato, in aggiunta alle eventuali segnalazioni già dovute in accordo con le disposizioni del Piano dei controlli.

- VS: Visita di sorveglianza
- (*) Intensificazione autocontrollo: richiesta di effettuare minimo 2 prelievi da lotti diversi prodotti in un mese o in due mesi
- (**). Nel corso di ciascuna VS si effettuano minimo 2 prelievi da lotti diversi prodotti in per per mese o in due mesi consecutivi
- Il prodotto NC va escluso dal circuito DOP;

13.3.1 - Sospensione dal sistema

Il provvedimento di sospensione risulta applicabile limitatamente alla fase di riconoscimento iniziale del soggetto, qualsiasi sia l'attività che lo stesso intenda svolgere nella filiera Quartirolo Lombardo.

13.3.2 - Richiami reiterati

Dopo la terza NC di tipo lieve consecutiva (cioè senza soluzione di continuità tra una verifica e l'altra) dello stesso tipo, viene svolta dall'OdC una verifica ispettiva aggiuntiva all'ordinario piano dei controlli;

Dopo la terza NC di tipo grave consecutiva (cioè senza soluzione di continuità tra una verifica e l'altra) dello stesso tipo, viene svolta dall'OdC una verifica ispettiva aggiuntiva in aggiunta all'ordinario piano dei controlli.

13.4 – Ricorsi

L'operatore potrà fare ricorso alla Giunta di Appello di CertiproDop SRL contro le decisioni dello stesso nei casi di non concessione, di sospensione o di revoca della certificazione.

Il ricorso dovrà essere presentato con lettera raccomandata entro 8 giorni dalla data di notifica della decisione presa da CertiproDop ed l'operatore dovrà specificare per iscritto i motivi per cui dissente dalle suddette decisioni.

La documentazione di richiesta dovrà essere sottoscritta dal Legale Rappresentante dell'Organizzazione e dovrà contenere chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della documentazione che si intende produrre.

La Giunta di Appello esaminerà il ricorso ed ascolterà i rappresentanti dell'operatore entro 15 giorni dalla sua presentazione.

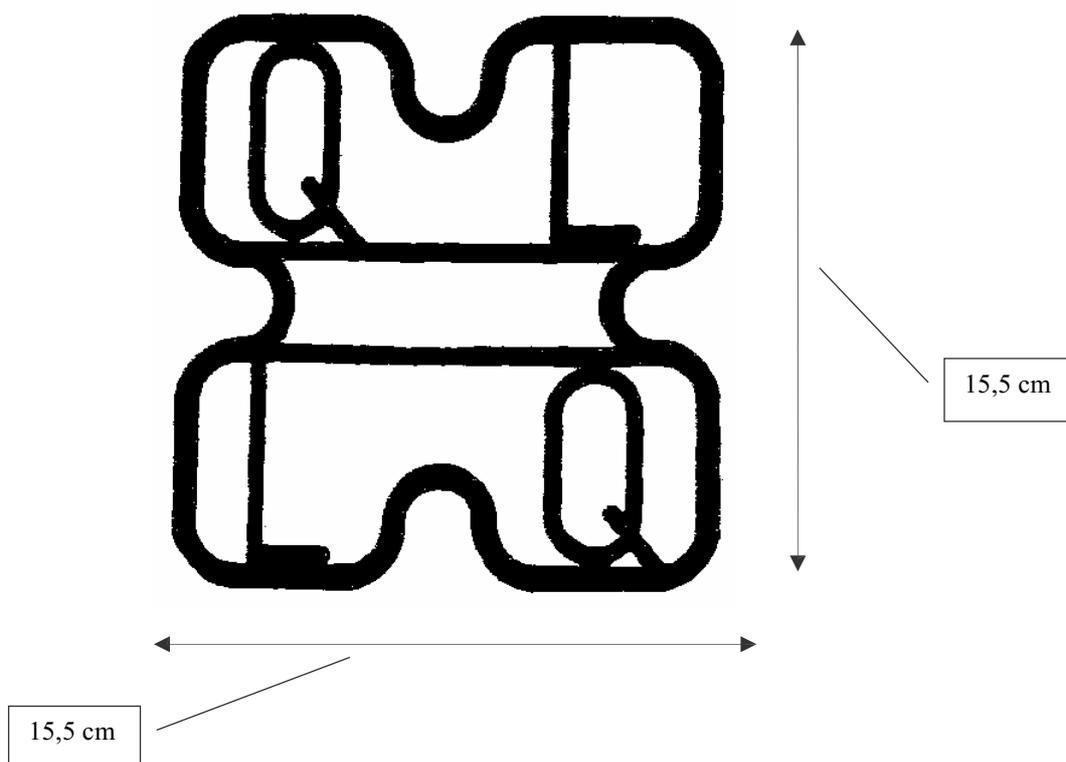
La Giunta di Appello decide entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso.

Le delibere verranno ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata.

Le spese relative al ricorso rimarranno a totale carico del soccombente.

ALLEGATO 1
MARCHIO IDENTIFICATIVO LA DENOMINAZIONE “QUARTIROLO LOMBARDO “ DOP

***MARCHIO** identificativo la
Denominazione “**Quartirolo**
Lombardo“ **D.O.P.***



Precisazioni:

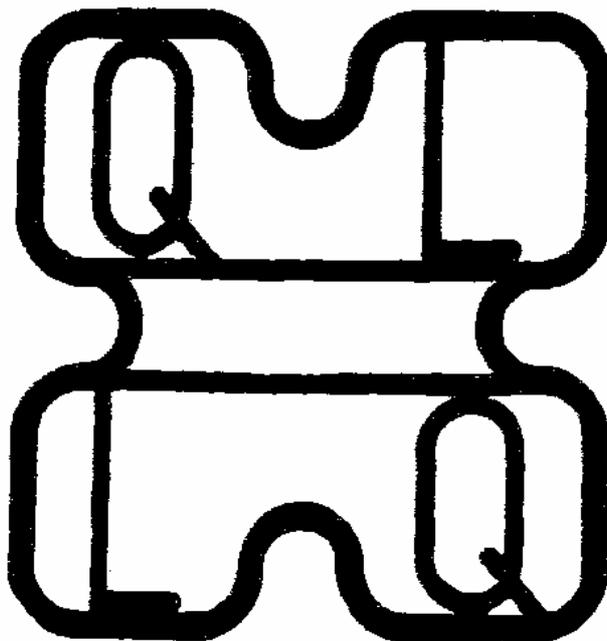
Il marchio identificativo la denominazione, da apporre su una faccia piana del prodotto, è composto da 4 lettere disposte in forma quadrata al centro del quale è collocato un numero identificativo del caseificio produttore.

**ALLEGATO 2****PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)*****Piano di Controllo “Quartirolo Lombardo” D.O.P - Sezione prima
Alimentazione delle bovine***

- L'alimentazione delle bovine è costituita da cereali, foraggi secchi e verdi ed insilati. Può essere integrata da mangimi concentrati e/o nuclei proteici.
- E' consentito l'uso di integratori minerali.
- Almeno il 50% della sostanza secca degli alimenti, su base annuale, deve provenire dalla zona di origine;

**ALLEGATO 3****PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione prima)**

***Piano di Controllo “Quartirolo Lombardo” D.O.P - Sezione prima
Logo Consortile***



**Quartirolo Lombardo DOP
Regolamento (CE) 1107/96**

Precisazioni:

Il Logo Consortile “QLLQ” identificativo la denominazione, è composto da 4 lettere disposte in forma quadrata e deve essere seguito dalla dicitura “Quartirolo Lombardo DOP – Regolamento (CE) n.1107/96”.

	CERTIPRODOP	ACCESSO		DOM- QUA-INS -A
		Rev del 28.03.2018		Pagina 1 di 1

**ALLEGATO AL PIANO DEI CONTROLLI QUARTIROLO LOMBARDO
ALLEVATORI FILIERA DENOMINAZIONE "QUARTIROLO LOMBARDO" DOP
DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE CERTIPRODOP SRL**

CODICE CERTIPRODOP SRL ASSEGNATO

Con la presente Domanda, il/la sottoscritto/a
in qualità di rappresentante dell'Azienda:
ubicata nella zona d'origine del formaggio a Denominazione "Quartirolo Lombardo" DOP.
Indirizzo **Unità operativa/stalla**:
Comune: Cap: Provincia: (.....)
Codice stalla/allevamento attribuito dall'ASL:
Tel./Cell.: Fax:
Indirizzo Sede legale (compilare solo se diversa dall'unità operativa) :
Comune: Cap: Provincia: (.....)
Partita IVA: Codice fiscale:
Tel./Cell.: Fax: E-Mail:

a) **Chiede** di accedere al sistema di controllo e certificazione del prodotto a Denominazione "Quartirolo Lombardo" DOP
in qualità
di PRODUTTORE DI LATTE VACCINO.

b) **Dichiara**:

- di disporre di attrezzature idonee per lo svolgimento dell'attività e di disporre delle autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione per le attività di filiera svolte;
- di allevare N. capi (numero medio in lattazione:.....circa);
- di disporre di N. serbatoi latte refrigerati aventi, ciascuno, capacità di:,,,,, litri;
- che l'allevamento/stalla/unità epidemiologica è ubicata nella zona di origine di produzione del formaggio "Quartirolo Lombardo" DOP rappresentata dalle seguenti province: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lodi, Lecco, Lodi, Monza e della Brianza, Milano, Pavia, Varese.
- che annualmente intende indicativamente produrre la seguente quantità di latte.....Q.li / litri;
- superficie a foraggio (in proprietà o in base ad altro titolo); ettari.....
- tipologia approvvigionamento foraggio : barrare voci : [] autoproduzione ; [] acquisto;
- di avere preso visione del Piano dei controlli e delle condizioni generali del servizio, visionandoli sul sito: www.certiprodop.it si () no () ;
in caso di risposta negativa o di difficoltà nel reperimento, potete richiederli ai nostri uffici per l'invio.

c) **Allega**:

- copia documento rilasciato dall'A.S.L. col quale si attribuisce numero di identificazione allevamento;
- copia della composizione della razione giornaliera da somministrare alle bovine il cui latte è destinato alla produzione di Quartirolo Lombardo DOP.
Dalla razione devono potersi dedurre chiaramente (per ogni componente : foraggio, mangime o altro):
 - la descrizione / tipologia
 - la provenienza (autoproduzione o acquisto)
 - la quantità in percentuale nella razione.

	CERTIPRODOP	ACCESSO		DOM- QUA-INS -A
		Rev del 28.03.2018		Pagina 2 di 1

D) Si impegna :

- a versare le tariffe di accesso e permanenza nel sistema di controllo , come previsto da Tariffario approvato dal Mipaaf;
- a rispettare il Piano di Controllo approvato dal MIPAAF per le parti di propria competenza, in particolare:
 - tenere idonee registrazioni di stalla secondo le modalità ammesse e previste dalla normativa vigente in materia di identificazione e registrazione dei capi, (idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari);
 - tenere un registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita e a chi (ad es: copia buoni di consegna, registro scarico),
 - stoccare il latte idoneo e non idoneo in serbatoi separati e, ove necessario, identificare il serbatoio contenente il latte idoneo.
 - destinare alla filiera tutelata "Quartirolo Lombardo " solo latte idoneo.
 - La tracciabilità degli alimenti e della zona di produzione degli stessi.
 - a comunicare a CertiProDop Srl ogni variazione di ubicazione dell'unità operativa e ogni consistente variazione strutturale.

Per attivare l'iter di certificazione, vogliate gentilmente restituirci la presente domanda, timbrata e firmata per accettazione negli spazi più sotto indicati. La tempistica di esecuzione del servizio verrà con noi accordata, sulla base delle Vs. esigenze e dei ns. eventuali vincoli tecnico-operativi.

N.B. La presente Domanda si intende tacitamente rinnovata ogni anno e vale sino ad esplicita rinuncia scritta del richiedente da far pervenire a CertiProDop entro 15 giorni

D.lgs. 30.06.03 n.196 – Con la compilazione della presente richiesta si autorizza CertiProDop Srl al trattamento dei dati contenuti, in conformità alle finalità istituzionali connesse e strumentali all'attività di controllo.

Data: L'Azienda (Timbro e Firma del delegato)

Spazio riservato all'Organismo di Controllo:

Note:.....

**CertiProDop****ACCESSO**

DOM- QUA-INS -R

Rev del 28.03.2018

Pagina 1 di 2

**ALLEGATO AL PIANO DEI CONTROLLI QUARTIROLO LOMBARDO
CENTRI DI RACCOLTA FILIERA "QUARTIROLO LOMBARDO" DOP
DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE CERTIPRODOP SRL**

CODICE CERTIPRODOP SRL ASSEGNATO

Con la presente Domanda, il/la sottoscritto/a

in qualità di rappresentante dell'Azienda:

con sede legale in Comune

Cap..... Prov.:(.....)

Codice fiscale Partita IVA:

N. Iscrizione CCIA (n. repertorio ecc . amministrativo):

a) **Chiede** di accedere al sistema di controllo e certificazione del prodotto a Denominazione "QUARTIROLO LOMBARDO" in qualità di **Centro Raccolta Latte**.

Specificare: [] con attività di stoccaggio latte *oppure* [] senza attività di stoccaggio latte.

• Ubicazione stabilimento: Comune: Prov.

• N. riconoscimento CE:

•

•

b) **Dichiara:**

- di disporre delle autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione per le attività di filiera svolte;
- di essere a conoscenza che la zona di origine per la produzione del formaggio "QUARTIROLO LOMBARDO" è rappresentata dalle seguenti province: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Monza e della Brianza, Milano, Pavia, Varese;
- di disporre di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, ricevimento, stoccaggio e consegna separata del latte idoneo (latte di vaccino prodotto da allevamenti ubicati in zona di origine e riconosciuti da CertiProDop) e non idoneo (latte vaccino prodotto da allevamenti non riconosciuti da CertiProDop);
- di disporre di idonei sistemi di identificazione e rintracciabilità della materia prima latte;
- di disporre di n. serbatoi coibentati/ refrigerati di stoccaggio latte presso lo stabilimento indicato, la cui capacità è pari a Q.li

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

- di avere preso visione del Piano dei controlli e delle condizioni generali del servizio, visionandoli sul sito: www.certiprodotop.it si () no () ; in caso di risposta negativa o di difficoltà nel reperimento potete richiederli ai nostri uffici per l'invio.

c) **Si impegna:**

- a rispettare il Disciplinare di produzione "Quartirolo Lombardo" e il relativo Piano di Controllo per le parti di propria competenza;
- a versare le tariffe per l'accesso e permanenza nel sistema di controllo, secondo quanto previsto nel tariffario CertiProDop Srl;
- a comunicare a CertiProDop Srl ogni variazione che coinvolgesse quanto dichiarato nella presente Domanda.

d) **Allega:**

- [] Certificato di iscrizione Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura
- [] Documento attestante assegnazione numero di riconoscimento CE/autorizzazione sanitaria
- [] Elenco propri conferenti latte ubicati in zona di origine "Quartirolo Lombardo" (ragione sociale, codice stalla, indirizzo, recapiti telefonici) e relativi aggiornamenti ad ogni variazione.

[]

CertiProDop S.r.l.

Sede legale: Via del Macello, 26 – 26013 Crema (CR)

Uffici Amministrativi: Via G. di Vittorio 2 - 26013 – Crema (CR) Tel. 0373259662 Fax. 0373253530

E-Mail: info@certiprodotop.it; Website: www.certiprodotop.it

**CertiProDop****ACCESSO**

DOM- QUA- INS-T-TS-S

Rev del 28.03.2018

Pagina 1 di 2

**ALLEGATO AL PIANO DEI CONTROLLI QUARTIROLO LOMBARDO
CASEIFICI-STAGIONATORI FILIERA "QUARTIROLO LOMBARDO" DOP
DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE CERTIPRODOP SRL**

CODICE CERTIPRODOP SRL ASSEGNATO

Con la presente Domanda, il/la sottoscritto/a

in qualità di rappresentante dell'Azienda:

con sede legale in: Comune.....

Cap..... Prov.:(.....)

Codice fiscale Partita IVA:

N. Iscrizione CCIA (n. repertorio ec . amministrativo):

Recapito telefonico: Fax:

E-Mail:Sito web:

a) **Chiede** di accedere al Sistema di controllo e certificazione del prodotto a Denominazione "Quartirolo Lombardo" DOP in qualità di azienda che intende svolgere le seguenti attività (apporre una croce sull' opzione appropriata):

- (1) Esclusivamente attività di trasformazione latte in "Quartirolo Lombardo" (T)
- (2) Trasformazione latte e stagionatura del prodotto oltre i 30 giorni (TS)
- (3) Esclusivamente acquisto (o acquisizione in conto stagionatura) di prodotto fresco e stagionatura oltre 30 giorni (S)

Per aziende tipologia 1 e 2: indicare l'indirizzo completo dello stabilimento ove viene effettuata attività di trasformazione del latte in "Quartirolo Lombardo" :

.....
.....Bollo CE:.....

Per aziende tipologia 2 e 3: indicare l'indirizzo completo dello stabilimento ove viene effettuata attività di stagionatura di "Quartirolo Lombardo" :

.....
.....Bollo CE:

b) **Dichiara:**

- di disporre delle autorizzazioni sanitarie previste dalla vigente legislazione per le attività di filiera che intende svolgere;
- di essere a conoscenza che la zona di origine per la produzione del formaggio "QUARTIROLO LOMBARDO" è rappresentata dalle seguenti province: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Monza e della Brianza, Milano, Pavia, Varese;
- di disporre, coerentemente con le attività di filiera svolte:
 - di mezzi ed attrezzature idonee per il ricevimento e lo stoccaggio separato del latte idoneo (latte prodotto da allevamenti riconosciuti da CertiProDop) e non idoneo (latte prodotto da allevamenti non riconosciuti da CertiProDop);
 - di idonei sistemi di identificazione e rintracciabilità della materia prima latte e del prodotto ottenuto;
 - di strumenti ed impianti idonei alla caseificazione e al governo dei parametri di esercizio disciplinati, secondo le modalità definite nel Disciplinare di produzione/ Piano di Controllo "Quartirolo Lombardo".
- di disporre di:
 - di n.serbatoi di stoccaggio latte, aventi ciascuno capacità di :
 - di n.polivalenti/vasche di coagulazione, aventi ciascuna capacità di :
 - di n.celle/ locali di stagionatura.....
- di disporre di strumenti di misura idonei alla rilevazione ed al controllo dei parametri di esercizio disciplinati;
- di disporre di spaccio aziendale ove viene effettuata vendita diretta al pubblico (SI) (NO);
- che annualmente intende indicativamente produrre/ stagionare la seguente quantità di "Quartirolo Lombardo"Q.li
- di avere preso visione del Piano dei controlli e delle condizioni generali del servizio, visionandoli sul sito: www.certiprodotop.it si () no (); in caso di risposta negativa o di difficoltà nel reperimento, potete richiederli ai nostri uffici per l'invio.

c) **Allega:**

() Certificato di iscrizione Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura (ove applicabile)

CertiProDop S.r.l.

Sede legale: Via del Macello, 26 – 26013 Crema (CR)

Uffici Amministrativi: Via G. di Vittorio 2 - 26013 – Crema (CR) Tel. 0373259662 Fax. 0373253530

E-Mail: info@certiprodotop.it ; Website: www.certiprodotop.it

**CERTIPRODOP****ACCESSO**

DOM- QUA-INS -P

Rev del 28.03.2018

Pagina 1 di 2

**ALLEGATO AL PIANO DEI CONTROLLI QUARTIROLO LOMBARDO
 PORZIONATORI "DENOMINAZIONE QUARTIROLO LOMBARDO" DOP
 DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE CERTIPRODOP SRL**

CODICE CERTIPRODOP SRL ASSEGNATO

Con la presente domanda, il/la sottoscritto/a:
 in qualità di rappresentante dell'Azienda:
 ubicata nella zona d'origine del formaggio a Denominazione "Quartirolo Lombardo" DOP.

Indirizzo **Unità Operativa**.....

Comune:.....Cap: Provincia: (.....)

Indirizzo Sede legale (compilare solo se diversa dall'unità operativa) :.....

Comune: Cap: Provincia: (.....)

Codice fiscale: Partita IVA:

N. riconoscimento CE:..... N. Iscrizione CCIAA (n. repertorio ec. amministrativo).....

Autorizzazione sanitaria N:..... Rilasciata da:In data:

Recapito telefonico: Fax:

a) **Chiede** di accedere al Sistema di controllo e certificazione del prodotto "Quartirolo Lombardo" DOP, in qualità di azienda che effettua - in zona di origine - attività di porzionatura del Quartirolo Lombardo DOP.

Specificare la tipologia di attività svolta: [] porzionatura

Qualora si effettuino attività che riguardano la filiera tutelata presso altri, ulteriori stabilimenti, indicare l'ubicazione ed il tipo di attività svolta:

- 1).....
- 2).....
- 3).....
- 4).....

b) **Dichiara:**

- di disporre delle autorizzazioni sanitarie previste per legge;
- di effettuare attività di porzionatura e confezionamento del formaggio "Quartirolo Lombardo" DOP nelle zone di origine previste dal Disciplinare e dal Piano dei Controlli che è rappresentata esclusivamente dalle seguenti province: Bergamo, Brescia, Como, Cremona, Lecco, Lodi, Monza e della Brianza, Milano, Pavia Varese;
- di disporre di adeguati sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto in fase di ricevimento/carico, manipolazione ed uscita del prodotto dallo stabilimento;
- di disporre di n.celle di stoccaggio prodotto, la cui capacità è pari a :
.....
- di disporre di n.impianti / linee di porzionatura prodotto aventi indicativamente la seguente capacità produttiva

CertiProDop S.r.l.

Sede legale: Via del Macello, 26 – 26013 Crema (CR)

Uffici Amministrativi: Via G. di Vittorio 2 - 26013 – Crema (CR) Tel. 0373259662 Fax. 0373253530

E-Mail: info@certiprodotop.it; Website: www.certiprodotop.it



CERTIPRODOP

ACCESSO

DOM- QUA-INS -P

Rev del 28.03.2018

Pagina 2 di 2

**ALLEGATO AL PIANO DEI CONTROLLI QUARTIROLO LOMBARDO
PORZIONATORI "DENOMINAZIONE QUARTIROLO LOMBARDO" DOP
DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE CERTIPRODOP SRL**

CODICE CERTIPRODOP SRL ASSEGNATO

di avere preso visione del Piano dei controlli e delle condizioni generali del servizio, visionandoli sul sito: www.certiprodop.it si () no (); in caso di risposta negativa o di difficoltà nel reperimento, potete richiederli ai nostri uffici per l'invio.

c) Allega:

- Certificato di iscrizione Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura
- Documento attestante assegnazione numero di riconoscimento CE
- Autorizzazione sanitaria
-

d) Contatti:

Si chiede gentilmente di indicare il nominativo, numero di telefono e fax, di uno o più referenti interni al quale CertiProDop Srl possa far riferimento:

- eventuale recapito telef. e fax.....:
-eventuale recapito telef. e fax.:
- eventuale recapito telef. e fax.:
- E – mail (per eventuale trasmissione di documentazione/modulistica inerente l'attività di controllo prevista sulla filiera Quartirolo Lombardo DOP):
- Sito Web:

Per attivare l'iter di certificazione, vogliate gentilmente restituirci la presente domanda, timbrata e firmata per accettazione negli spazi più sotto indicati. La tempistica di esecuzione del servizio verrà con noi accordata, sulla base delle Vs. esigenze e dei ns. eventuali vincoli tecnico-operativi.

N.B. La presente Domanda si intende tacitamente rinnovata ogni anno e vale sino ad esplicita rinuncia scritta del richiedente da far pervenire a CertiProDop entro 15 giorni

D.lgs. 30.06.03 n.196 – Con la compilazione della presente richiesta si autorizza CertiProDop Srl al trattamento dei dati contenuti, in conformità alle finalità istituzionali connesse e strumentali all'attività di controllo.

Data:

L'Azienda (Timbro e Firma del delegato)

Spazio riservato all'Organismo di Controllo

Note:.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

CertiProDop S.r.l.

Sede legale: Via del Macello, 26 – 26013 Crema (CR)
Uffici Amministrativi: Via G. di Vittorio 2 - 26013 – Crema (CR) Tel. 0373259662 Fax. 0373253530
E-Mail: info@certiprodop.it; Website: www.certiprodop.it

Latte idoneo VENDUTO

[TORNA INDIETRO](#)

2*) AD ALTRI SOGGETTI

N. Casello	Denominazione	kg

2) LATTE IDONEO VENDUTO

kg

[TORNA INDIETRO](#)



Sigla Filiera :

QUA

SCHEDA DI RILEVAZIONE MENSILE

Stagionatore:

N. Casello

Scheda rilevazione del mese di:

Anno:

10) Quantita' di Quartirolo Lombardo ACQUISTATA nel mese

kg

11) Quantita' di Quartirolo Lombardo VENDUTA nel mese

kg

10***) **PRODOTTO ACQUISTATO** nel mese DA :

Trsformatore, Trasformatore/Stagionatore o Stagionatore (T, T/S o S)

N. Casello	Denominazione	kg
<i>Totale stagionato acquistato nel mese</i> Kg:		0,0

	Piano di controllo e certificazione di prodotto		PdCP – QUA Sez. 2
	Rev del 28.03.2018		Pagina 1 a 2

PIANO DI CONTROLLO “Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione seconda)

Piano di Controllo “Quartirolo Lombardo” D.O.P. - Sezione seconda

1 - Struttura della matrice dei controlli

La matrice dei controlli è strutturata in modo che – per ciascun soggetto identificato e notificato – venga indicato l'insieme dei requisiti che devono essere soddisfatti per ciascuna procedura e fase di processo.

Inoltre, per ciascuno dei requisiti individuati, vengono poi definite:

- le attività di autocontrollo che l'OdC richiede vengano svolte,
- le attività di controllo previste e svolte dall'OdC,
- la tipologia di controllo,
- l'entità del controllo per anno,
- l'elemento controllato (prodotto, soggetto/unità operativa, etc.);

Sono infine indicati:

- i documenti e le informazioni che l'OdC deve trasmettere alle Autorità competenti,
- la/e Non Conformità ad oggi individuate e classificate in base alla gravità,
- il trattamento e le Azioni correttive da applicare a ciascuna Non Conformità individuata.

1.1 – Soggetti

I soggetti identificati e notificati trattati nella Matrice dei controlli sono i seguenti:

- 1) Allevamenti: acronimo (A).
- 2) Centri di raccolta: acronimo (R).
- 3) Caseifici: acronimo (T/S) per i soggetti che svolgono attività di trasformazione e stagionatura; acronimo (T) per i soggetti che svolgono esclusivamente attività di trasformazione.
- 4) Stagionatori: acronimo (S) per i soggetti che svolgono esclusivamente attività di stagionatura.
- 5) Porzionatori: acronimo (P) per i soggetti che svolgono esclusivamente attività di porzionatura.

1.2 – Procedure e fasi di processo

A ciascun soggetto identificato vengono associate le procedure e le fasi di processo applicabili, controllate.

Procedure sottoposte a controllo:

- riconoscimento iniziale,
- mantenimento,
- cessazione attività.
- sospensione volontaria dell'attività

Fasi sottoposte a controllo:

- tutte le fasi di processo ordinate in maniera sequenziale; dalla produzione del latte, all'ottenimento del formaggio “Quartirolo Lombardo” intero, nudo, pronto per la commercializzazione.

1.3 – Requisito da verificare

1.3.1 - Categoria

In questa colonna vengono sinteticamente individuati i requisiti, mediante “macrocategorie”; a titolo esemplificativo elenchiamo le seguenti: ubicazione, conformità al disciplinare, identificazione e rintracciabilità, etc.

1.3.2 - Descrizione

In questa colonna ciascun requisito applicabile è descritto in maniera dettagliata; ove necessario si rimanda al documento di riferimento applicabile o al Paragrafo del Piano di Controllo ove questo è trattato.

1.4 – Autocontrollo

In questa colonna si descrive l'attività di autocontrollo richiesta dall'OdC a ciascun soggetto partecipante alla filiera tutelata.

1.5 – Attività di controllo

Nella colonna “Controllo” sono descritte le attività di controllo previste e svolte dall'OdC:

- presso e su ciascun soggetto richiedente e riconosciuto;
- sul prodotto;
- sul processo;
- sul rispetto delle disposizioni previste dal presente Piano di Controllo.

**PIANO DI CONTROLLO «Quartirolo Lombardo» DOP (Sezione seconda)****1.6 – Tipo di controllo**

I Controlli svolti dall'Organismo di Controllo e Certificazione possono essere così classificati in base alla tipologia:

- Documentale (D): consiste in verifiche della documentazione e delle registrazioni aziendali;
- Analitico (A): consiste nel prelevare uno o più campioni di prodotto da sottoporre ad analisi presso Laboratorio qualificato;
- Ispettivo (I): consiste in una Visita Ispettiva nel corso della quale possono essere effettuate verifiche documentali, prelievi a scopo analitico, verifiche dirette (durante l'intera o parte della fase produttiva), visite.
- Sensoriali (S) : consiste nel verificare i requisiti esterni di prodotto (forma, dimensione, peso, struttura e colore della crosta) ed interni (struttura e colore della pasta, sapore) la cui verifica comporta un controllo distruttivo, seguendo apposita istruzione operativa.

I Controlli di tipo Ispettivo, svolti con le modalità e con la frequenza prevista dal presente *Piano di Controllo*, sono articolati come segue:

- Visita Ispettiva Iniziale (VI): visita condotta per il Riconoscimento iniziale di un soggetto richiedente.
- Visita per verificare - in caso di modifica - il mantenimento dei requisiti che hanno consentito il primo riconoscimento (es. cambio ubicazione, modifica dei limiti della certificazione/riconoscimento etc.)
- Visita Ordinaria (VO): Visita condotta ordinariamente nel corso dell'anno con la frequenza indicata nel Piano di Controllo (si veda *Paragrafi: Entità dei controlli ordinari - PdCP-QUA Sezione 1*), per verificare il soddisfacimento nel tempo dei requisiti definiti.
- Visita di Sorveglianza (VS): da condursi nel caso siano emerse NC a fronte delle quali sia prevista, o il Comitato di Certificazione (CdCP) stabilisca, l'effettuazione di verifiche supplementari o verifiche per controllare l'adeguamento del soggetto a richieste di correzione/azioni correttive (tempi e modalità sono definite dal CdCP).

1.7 – Entità del controllo

In questa colonna viene indicata - in termini percentuali - l'entità minima dei controlli svolti (nell'arco di 12 mesi) sul prodotto e sui soggetti riconosciuti.

1.8 – Non Conformità

Vengono qui riportate le principali Non Conformità, individuate per ciascun requisito.

1.9 – Gravità della Non Conformità

In questa colonna vengono classificate le Non Conformità in base alla loro gravità.

1.10 - Trattamento e Azioni finalizzate alla gestione delle Non Conformità (NC)

Le presenti colonne contengono:

- la descrizione del trattamento delle Non Conformità individuate;
- la descrizione delle azioni correttive previste, per gestire ciascuna Non Conformità individuata;
- gli eventuali provvedimenti applicabili, ove previsti.

1 Prg	2 Soggetto	3 Procedura o fase di processo	4 Requisito		6 Autocontrollo	7 Controllo	8 Tipo di controllo	9 Entità del controllo per anno in %	10 NC	11 Gravità NC	12 Trattamento NC	13 Azione correttiva svolta dall'ODC								
			Categoria	Descrizione																
1	Allevamenti (A)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5 e 6)	Controllo Domanda e documentazione allegata (registrazione di stalla) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona		Diniego riconoscimento									
2									Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di Integrazione documentale								
3			Adeguatezza strutture	Possesso e vigenza registrazione stalla		Compilare la domanda in tutte le sue parti, Allegare alla Domanda Registrazione stalla vigente (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par.5)	Controllo Domanda e documentazione allegata: razione alimentare con l'indicazione per gli alimenti della zona di produzione (tracciabilità) e del tipo di alimenti (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5 e 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Registrazione stalla assente		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di Integrazione documentale e riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta documentazione vigente							
4						Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella Domanda di accesso al sistema di certificazione e nella documentazione allegata	I	Ad ogni riconoscimento	Non corrispondenza tra elementi presenti e quanto dichiarato nella Domanda e nella documentazione allegata		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di adeguamento/ modifica documentale e/o integrazione documentale								
5	Allevamenti (A)	Mantenimento requisiti	Ubicazione allevamento	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione allevamento (entro 15 giorni) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo Variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Carenze documentali	L	Notifica carenze Richiesta integrazione documentale	Valutazione integrazione documentale ed eventuale verifica ispettiva supplementare in relazione alle variazioni comunicate								
6									Nuova ubicazione fuori zona	G	Revoca riconoscimento									
7							D	Ad ogni comunicazione	Carenze documentali	L	Richiesta integrazione documentazione	Valutazione documentale integrativa in caso di mancata documentazione integrativa visita ispettiva supplementare								
8			Adeguatezza Strutture impianti	Idoneità sanitaria Anagrafica azienda Razione alimentare		Comunicare variazioni anagrafica aziendale, idoneità sanitaria, Razione alimentare (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo variazioni comunicate	I	Secondo necessità, in relazione a variazioni comunicate	Mancata adeguatezza condizioni riscontrate in verifica a seguito delle modifiche apportate	G	Esclusione latte da circuito DOP fino alla finestra successiva al ripristino delle condizioni di conformità. Richiesta ripristino condizioni idoneità.	Verifica ispettiva a riscontro ripristino condizioni idoneità							
9																				
10																Verifica ispettiva	I	10% allevamenti	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio della conformità	L
10														I	10% allevamenti	Mancata notifica variazioni con pregiudizio della conformità	G	Esclusione latte da circuito DOP fino alla finestra successiva al ripristino delle condizioni di conformità. Richiesta integrazione documentale idoneità adeguamento per prodotto o processo.	Valutazione integrazione documentale e verifica ispettiva supplementare nei casi ove non è possibile risolvere la non conformità documentalmente.	
11	Allevamenti (A)	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 8)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti									
12	Allevamenti (A)	Allevamento capi bovini da latte	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione capi bovini, razione alimentare	Identificare i capi bovini, documentare la razione alimentare e la tracciabilità degli alimenti (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.1.2)	Controllo a campione Identificazione capi e controllo razione alimentare I Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.1.2)	I	Il 10% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione. In caso di mancato adeguamento: e nuova verifica.								
13									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.								
14			Registrazione attività	Tenere registro stalla (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.1.2)		Controllo a campione registro stalla (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.1.2)	I	Il 10% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento: nuova verifica.								
15								G	Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato..	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.								
16	Allevamenti (A)	Latte prodotto, pronto per la vendita e venduto	Identificazione e rintracciabilità	Ove necessario separare ed identificare latte idoneo e non idoneo	Stoccare il latte idoneo e non idoneo in serbatoi separati ed identificare il serbatoio contenente il latte idoneo	Verifica stoccaggio separato e identificazione	I	Il 10% dei soggetti riconosciuti	Mancata separazione latte idoneo e non idoneo	G	Esclusione del latte dal circuito tutelato sino ad avvenuta risoluzione NC	Verifica risoluzione NC								
17									Mancata identificazione serbatoio di stoccaggio latte idoneo ove necessario	L	Richiesta di identificazione.	In caso di reiterazione , visita di sorveglianza per la verifica di corrette procedure di identificazione .								
18			Registrazione attività di produzione/vendita latte	Conservare copia buoni di consegna latte o registro di produzione/vendita (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.1.2)					Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	Il 10% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento: e nuova verifica.					

19									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. .Esclusione del latte dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
20	Allevamenti (A)	Cessazione attività	Cessazione attività	Recesso, cessazione, sospensione volontaria attività	Documentare l'attività produttiva e la relativa data di cessata attività	Verifica inattività continuativa per un anno intero	I	Il 10% dei soggetti riconosciuti	Inattività continuativa per un periodo di un anno	G	Cancellazione dalla filiera DOP	

1 Prg	2 Soggetto	3 Procedura o fase di processo	4		6 Autocontrollo	7 Controllo	8 Tipo di controllo	9 Entità del controllo per anno in %	10 NC	11 Gravità NC	12 Trattamento NC	13 Azione correttiva svolta dall'ODC										
			Categoria	Descrizione																		
													5 Requisito									
21	Centri di raccolta (R)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5 e 6)	Controllo Domanda e documentazione allegata (certificato ASL e iscrizione CCAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine la raccolta latte (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona		Diniego riconoscimento											
22																						
23			Adeguatezza strutture ed impianti	Possesso e vigenza documentazione richiesta per accedere al sistema di controllo che attesti idoneità generale impianti e strutture utilizzate		Compilare la domanda in tutte le sue parti. Allegare alla Domanda documentazione come richiesto (Cfr. PdCP QUA Sez.1 Par. 5)	Controllo Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Autorizzazione Sanitaria, iscrizione CCAA assente o non vigente.	Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale e riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta documentazione vigente										
24													Inadeguatezza strutture ed impianti	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta adeguamento	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti							
25																Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella Domanda di accesso al sistema di certificazione e nella documentazione allegata	Non corrispondenza tra elementi presenti e quanto dichiarato nella Domanda e nella documentazione allegata	Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di adeguamento/ modifica documentale e/o integrazione documentale			
26													e a controllare adeguatezza strutture ed impianti	Inadeguatezza strutture ed impianti	Diniego riconoscimento e richiesta di adeguamento strutture ed impianti					Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti		
27	Centri di raccolta (R)	Mantenimento requisiti	Ubicazione Centro di raccolta	In territorio delimitato	Comunicare variazione ubicazione centro di raccolta (entro 15 giorni) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione di variazione	Nuova ubicazione fuori zona	G	Revoca riconoscimento											
28																						
29			Adeguatezza strutture ed impianti	Adeguatezza idoneità sanitaria, anagrafica aziendale, capacità produttiva	Comunicare variazioni anagrafica aziendale, idoneità sanitaria, alle condizioni di riconoscimento (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo variazioni comunicate e adeguatezza comunicazione	D	Ogni comunicazione di variazione	Carenze documentali	L	Richiesta integrazione documentazione	Valutazione documentazione integrativa in caso di mancata documentazione integrativa nuova visita ispettiva										
30																						
31																	I	Secondo necessità in base alle variazioni	Mancata adeguatezza condizioni verificate	G	Esclusione latte da circuito DOP fino a ripristino delle condizioni di conformità. Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento
32																	I	100% raccoglitori	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio della conformità	L	Richiesta integrazione documentale idoneità adeguatamente per prodotto o processo	Valutazione integrazione documentale ed eventuale verifica ispettiva supplementare
33				Verifica ispettiva	I	100% raccoglitori	Mancata notifica variazioni con pregiudizio della conformità a seguito delle modifiche apportate	G	Esclusione latte da circuito DOP fino a ripristino delle condizioni di conformità. Richiesta integrazione documentale idoneità adeguamento del prodotto o processo	Valutazione integrazione documentale e Visita Ispettiva Supplementare nei casi ove non è possibile risolvere la non conformità documentalmente												
34	Centri di raccolta (R)	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 8)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti											
35	Centri di Raccolta (R)	Acquisto/ritiro latte idoneo	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza corretta documentazione di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2 e 10.2.2.1)	Controllo a campione presenza idonea documentazione/ registrazioni di accompagnamento della fornitura	I	1 volta sul 33% + 2% dei centri di raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria										
36													Documentazione di accompagnamento mancante/non corrispondente al vero o tale da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Esclusione del latte e del prodotto da questo ottenuto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria						

37				Registrare attività di acquisto latte idoneo	Tenere adeguate registrazioni relative al latte acquistato/entrato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 33% + 2% dei centri di raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
38									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione Esclusione del latte e del prodotto da questo ottenuto dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
39					Centro di Raccolta comunica all'OdC dati relativi a latte entrato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	Acquisizione dati relativi a latte entrato	D	100% del latte idoneo entrato	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni	

1	2	3	4	5		6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC	
			Categoria	Descrizione									
40	Centri di Raccolta (R)	Stoccaggio latte	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione serbatoio	Identificare serbatoio di stoccaggio (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo identificazione serbatoio	I	1 volta sul 33% + 2% dei centri di raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop	Mancata identificazione serbatoi	G	Richiesta di identificazione. Esclusione del latte sino ad avvenuta risoluzione della NC. Richiesta adeguamento	Visita di sorveglianza per la verifica di corrette procedure di identificazione	
41				Registrare l'attività di stoccaggio ove necessario	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di stoccaggio (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 33% + 2% dei centri di raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	
42										Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
43			Conformità al Disciplinare	Separazione latte idoneo da latte non idoneo	Separare latte idoneo (proveniente da Allevamenti riconosciuti) da latte non idoneo (proveniente da Allevamenti non riconosciuti) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo raccolta separata	I	1 volta sul 33% + 2% dei centri di raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop	Mancata separazione latte idoneo e non idoneo	G	Esclusione del latte dal circuito tutelato sino ad avvenuta risoluzione della NC.	Verifica risoluzione NC	
44	Centri di Raccolta (R)	Vendita latte idoneo	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di vendita latte	Tenere adeguate registrazioni relative a latte venduto/uscito (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2 e 10.2.2.1)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 33% + 2% dei centri di raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da CertiProDop	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione. In caso di mancato adeguamento: nuova verifica.	
45											Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato.
46					Centro di Raccolta comunica all'OdC dati relativi a latte venduto/uscito (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	Acquisizione dati relativi a latte venduto/uscito	D	100% del latte idoneo venduto	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni		
47			Cessazione attività	Cessazione attività	Recesso, cessazione, sospensione volontaria attività	Documentare l'attività produttiva e la relativa data di cessata attività	Verifica inattività continuativa per un anno intero	I	Il 100% dei soggetti riconosciuti	Inattività continuativa per un periodo di un anno	G	Cancellazione dalla filiera DOP	

1 Prg	2 Soggetto	3 Procedura o fase di processo	4 Requisito		6 Autocontrollo	7 Controllo	8 Tipo di controllo	9 Entità del controllo per anno in %	10 NC	11 Gravità NC	12 Trattamento NC	13 Azione correttiva svolta dall'ODC				
			Categoria	Descrizione												
48	Caseifici (T/S e T)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5, 6 e 6.1)	Controllo Domanda e documentazione allegata (certificato ASL e iscrizione CCIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6, 6.1)	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona		Diniego riconoscimento					
49									Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento		Richiesta di Integrazione documentale			
50			Adeguatezza strutture ed impianti	Possesso e vigenza documentazione richiesta per accedere al sistema di controllo che attesti idoneità generale impianti e strutture utilizzate		Compilare la domanda in tutte le sue parti, Allegare alla Domanda documentazione come richiesto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5, 6 e 6.1)	Controllo Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6 - 6.1)	D	Ad ogni riconoscimento	Autorizzazione Sanitaria, iscrizione CCIAA assente o non vigente.		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di Integrazione documentale e riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta documentazione vigente			
51										Inadeguatezza strutture ed impianti		Diniego procedura di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti			
52										Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella Domanda di accesso al sistema di certificazione e nella documentazione allegata		I	Ad ogni riconoscimento	Non corrispondenza tra elementi presenti e quanto dichiarato nella Domanda e nella documentazione allegata	Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di adeguamento/ modifica documentale e/o integrazione documentale
53										e a controllare adeguatezza strutture ed impianti e il lotto di prova sez. 1 par 6.1 -6.2				Inadeguatezza strutture ed impianti	Diniego riconoscimento e richiesta di adeguamento strutture ed impianti	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti
54	Caseifici (T/S e T)	Mantenimento requisiti	Ubicazione	In territorio delimitato	Comunicare variazione ubicazione (entro 15 giorni) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione di variazione	Nuova ubicazione fuori territorio delimitato	G	Revoca riconoscimento					
55									Adeguatezza strutture ed impianti		Variazioni idoneità sanitaria, capacità produttiva, anagrafica aziendale		Comunicazione variazione alle condizioni di riconoscimento (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo variazioni comunicate e adeguatezza documentazione	D	Ogni comunicazione di variazione
56		Verifica ispettiva	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Mancata adeguatezza condizioni verificate a seguito delle modifiche apportate	G	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento								
57							Verifica ispettiva	I		100% trasformatori		Mancata adeguatezza condizioni verificate				
58		Comunicazione variazione alle condizioni di riconoscimento (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Verifica ispettiva	I	100% trasformatori	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio della conformità			L		Richiesta integrazione documentale idoneità adeguamento per prodotto o processo		Valutazione integrazione documentale ed eventuale verifica ispettiva supplementare			
59																
60	Caseifici (T/S e T)	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 8)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti					

1 Prg	2 Soggetto	3 Procedura o fase di processo	4 Requisito		6 Autocontrollo	7 Controllo	8 Tipo di controllo	9 Entità del controllo per anno in %	10 NC	11 Gravità NC	12 Trattamento NC	13 Azione correttiva svolta dall'ODC	
			Categoria	Descrizione									
62	Caseifici (T/S e T)	Acquisto stoccaggio latte idoneo	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza corretta documentazione di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2 e 10.2.2.1)	Controllo a campione presenza idonea documentazione/ registrazioni di accompagnamento della fornitura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria	
63									Documentazione di accompagnamento mancante/non corrispondente al vero o tale da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Esclusione del latte e del prodotto da questo ottenuto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria	
64									Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	
65									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte e del prodotto da questo ottenuto dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	
66					Caseificio comunica all'OdC dati relativi a latte entrato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	Acquisizione dati relativi a latte entrato	D	100% del latte idoneo entrato	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni		
67	Caseifici (T/S e T)	Eventuale vendita latte idoneo	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di vendita latte	Tenere adeguate registrazioni relative a latte venduto/uscito (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2 e 10.2.2.1)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	
68									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	
69									Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni		
70	Caseifici (T/S e T)	Stoccaggio latte	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione serbatoio	Identificare serbatoio di stoccaggio (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo identificazione serbatoio	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Mancata identificazione serbatoi	G	Esclusione del latte dal circuito tutelato sino ad avvenuta risoluzione della NC Richiesta di adeguamento	Verifica di corretta identificazione adeguamento e nuova verifica.	
71				Registrare l'attività di stoccaggio ove necessario	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di stoccaggio (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione	
72										Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte e del prodotto da esso ottenuto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
73				Conformità al Disciplinare	Separazione latte idoneo da latte non idoneo	Separare latte idoneo (proveniente da Allevamenti riconosciuti) da latte non idoneo (proveniente da Allevamenti non riconosciuti) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.2.2)	Controllo raccolta separata	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Mancata separazione latte idoneo e non idoneo	G	Esclusione del latte e del prodotto da esso ottenuto dal circuito tutelato sino ad avvenuta risoluzione NC	Verifica risoluzione NC

1 Prg	2 Soggetto	3 Procedura o fase di processo	4 Requisito		6 Autocontrollo	7 Controllo	8 Tipo di controllo	9 Entità del controllo per anno in %	10 NC	11 Gravità NC	12 Trattamento NC	13 Azione correttiva svolta dall'ODC								
			Categoria	Descrizione																
74	Caseifici (T/S e T)	Latte destinato alla trasformazione in Quartirolo Lombardo	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di lavorazione latte in Quartirolo Lombardo	Predisporre apposite Schede di lavorazione sulle quali registrare ciascuna lavorazione di latte a Quartirolo Lombardo (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione								
75													Caseificio comunica all'OdC dati relativi al latte lavorato a Quartirolo Lombardo (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.3.5)	Acquisizione dati relativi a latte destinato a Quartirolo Lombardo	D	100% del latte destinato a Quartirolo Lombardo	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
76																				
77			Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'idoneità della documentazione accompagnatoria le forniture di caglio e fermenti selezionati	Verificare completezza ed idoneità della documentazione accompagnatoria le forniture di caglio e fermenti selezionati	Controllo a campione presenza ed adeguatezza documentazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria								
79	Conservare e rendere disponibili documentazione identificativa caglio e fermenti selezionati acquisiti (Bolle di consegna e Schede tecniche dalle quali si desuma quantità acquistate, tipo, lotto di provenienza e ditta produttrice) (Cfr. PdCP QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni											I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Documentazione di accompagnamento mancante/non corrispondente al vero o tale da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria		
80			Registrare il caglio e il fermento selezionato o il latte-innesto aziendale impiegati per ciascuna lavorazione di Quartirolo Lombardo	Per ciascuna lavorazione di Quartirolo Lombardo registrare il caglio, il fermento selezionato o il latte-innesto aziendale impiegati su idonee Schede di lavorazione dalle quali si possa identificare tipo, ditta produttrice e lotto) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione									
81	Conformità al Disciplinare	Esclusivo impiego di caglio di vitello. È consentita l'aggiunta di latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte, oppure di fermenti selezionati.										Impiegare solo caglio di vitello e latte-innesto derivante da precedenti lavorazioni effettuate esclusivamente nello stesso caseificio nel quale avviene la lavorazione del latte, oppure di fermenti selezionati. (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo conformità caglio e latte-innesto aziendale o fermento selezionato mediante verifiche a campione delle registrazioni di lavorazione e dei documenti di acquisto/consegna caglio e delle schede tecniche accompagnatorie la fornitura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Impiego di caglio, latte-innesto e/o fermento selezionato non conforme	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento	
83			Identificazione e rintracciabilità	Registrare principali parametri di lavorazione	Per ciascuna lavorazione di Quartirolo Lombardo registrare i parametri di lavorazione su idonee Schede di lavorazione o registri (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.									Verifica avvio corrette procedure di registrazione
84	Conformità al Disciplinare (requisiti di processo/ lavorazione)	Prima rottura della cagliata seguita da riposo più o meno lungo in rapporto all'evoluzione dell'acidità del siero di spurgo; seconda rottura dalla quale i grumi caseari risultano delle dimensioni di una nocciola all'incirca; messa in forma.										Effettuare la lavorazione rispettando le modalità descritte (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo diretto lavorazione e/o controllo a campione registrazioni di lavorazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Lavorazioni non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento	
85			Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.														

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13					
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC					
			Categoria	Descrizione													
86	Caseifici (T/S e T)	Prodotto fresco ottenuto (stufatura, marchiatura, salatura e tempi minimi per l'immissione al consumo)	Identificazione e rintracciabilità	Identificare il prodotto fresco ottenuto Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 9, tabella 1)	Identificare il prodotto ottenuto mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto all'interno dello stabilimento (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione					
87									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.					
88									Registrazione attività di Produzione Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 9, tabella 1)	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di produzione; in particolare registrare su Schede di lavorazione e su Registro di produzione i dati relativi al prodotto fresco ottenuto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
89														Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
90										Caseificio comunica all'OdC dati relativi a prodotto fresco ottenuto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.6)	Acquisizione dati relativi a prodotto fresco ottenuto	D	100% del Prodotto fresco ottenuto	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni	
91		Conformità al Disciplinare (requisiti di processo/ lavorazione. Tempi minimi di immissione al consumo).	Stufatura da 4 ore a 24 ore ad una temperatura compresa 24° - 30° C circa; comunque ad una temperatura decrescente in rapporto alle caratteristiche di acidificazione e di prosciugamento della pasta.	Effettuare lavorazione rispettando le modalità prescritte; tenere sotto controllo tali parametri (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni di lavorazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Lavorazioni non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento						
92	Marchiatura su una faccia piana mediante apposizione marchi idonei durante la stufatura							Marchiare il prodotto mediante marchi idonei su una faccia piana, nel corso di uno dei rivoltamenti dopo la messa in forma della cagliata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.1)	Controllo diretto conformità del contrassegno apposto mediante esame visivo a campione delle forme intere marchiate.	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Contrassegno/marchio apposto, non conforme	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento		
93	Salatura a secco o in salamoia con durata variabile in relazione al peso, in locali freschi							Effettuare lavorazione rispettando le modalità prescritte; tenere sotto controllo tali parametri (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni di lavorazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Lavorazioni non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento		
94	Non immettere al consumo il prodotto prima del secondo giorno dalla data di produzione							Rispettare tempi minimi previsti per l'immissione al consumo (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo rispetto tempi minimi per l'immissione al consumo	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Mancato rispetto tempi minimi previsti per l'immissione al consumo	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento		
95	Caseifici (T/S e T)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti chimici/ analitici di prodotto)	Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato	Attività di prelievo in autocontrollo e verifica analitica Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3) e trasmissione rapporti di analisi relativi ad attività di autocontrollo (Cfr. PdCP-QUA Sez. 10.3.6)	Acquisizione e controllo idoneità rapporti di analisi relativi ad attività di autocontrollo (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3 e 10.3.6)	D	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3	Mancata trasmissione rapporti di analisi entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.5)	L	Sollecito: richiesta invio rapporto di analisi entro 10 giorni.	Verifica idoneità rapporto di analisi ricevuto					
96									Mancata trasmissione rapporti di analisi entro i termini previsti a fronte di sollecito	L	Visita di sorveglianza per acquisizione diretta rapporto di prova.	Se mancante, prelievo ed analisi da parte dell'OdC.					
97									Requisiti chimici/analitici del prodotto non conformi	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 13.1. e 13.1.1)					
98									Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato; assenza trattamenti di crosta	-	Prelievo di campioni per prove Analitiche (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.3)	A	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.3	Requisiti chimici/analitici del prodotto non conformi	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 13.2 e 13.2.1)

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
99	Caseifici (T/S e T)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti fisici, organolettici di prodotto)	<p>Forma: parallelepipedo quadrangolare, con scalzo dritto e facce piane.</p> <p>Dimensioni: lati da 18 a 22 cm; scalzo 4 - 8 cm con leggere variazioni in più o in meno.</p> <p>Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg;</p> <p>Pasta: struttura unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta, che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura;</p> <p>Colore da bianco a bianco paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo.</p> <p>Sapore: caratteristico, leggermente acidulo - aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo</p> <p>Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde - rossastra in quelli maturi</p>	<p>Controllare mediante verifica visiva ed organolettica prima della commercializzazione del prodotto i requisiti indicati registrare le non conformità rilevate (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.3.2)</p> <p>Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3</p>	Controllo effettuazione verifica e controllo registrazione non conformità (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.3.2, 10.3.4)	I/D	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Verifica in autocontrollo non effettuata	G	Richiesta avvio corrette procedure di verifica.	Verifica avvio corrette procedure di verifica.
100									Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
101									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
102												
103												
104	Caseifici (T/S e T)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti fisici, organolettici di prodotto)	<p>Forma: parallelepipedo quadrangolare, con scalzo dritto e facce piane.</p> <p>Dimensioni: lati da 18 a 22 cm; scalzo 4</p> <p>- 8 cm con leggere variazioni in più o in meno.</p> <p>Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg;</p> <p>Pasta: struttura unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta, che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura;</p> <p>colore da bianco a bianco paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo.</p> <p>Sapore: caratteristico, leggermente acidulo - aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo</p> <p>Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde - rossastra in quelli maturi</p>	-	<p>Riscontro rispondenza requisiti, mediante la valutazione sensoriale sulla/e formale/ destinata/e alle verifiche analitiche o, a discrezione dell'ispettore anche su altre forme. (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.4)</p>	S	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.3	Requisiti interni e/o esterni non conformi	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
105												
106												
107												
108												
109	Caseifici (T/S e T)	Conformità degli elementi di designazione e	Conformità	Gli incarti di proprietà impiegati devono rispettare i requisiti prescritti	Prima dell'impiego gli incarti proprietà devono essere autorizzati dal Consorzio di Tutela preposto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1	Verifica presenza autorizzazione all'impiego degli incarti	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Utilizzo di incarti non autorizzati ma conformi	L	Richiesta immediata rilascio e trasmissione autorizzazione incarti	In caso di mancata trasmissione autorizzazione sospensione impiego incarti sino a ricezione autorizzazione

110		presentazione del prodotto			Par 10.6 e 10.6.2)				Utilizzo di incarti non autorizzati e non conformi ai requisiti del disciplinare	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Esclusione incarti/confezione non conformi e non autorizzate. Richiesta modifica incarti e richiesta ottenimento autorizzazione da Consorzio	Verifica autorizzazione incarti
-----	--	----------------------------	--	--	--------------------	--	--	--	--	---	---	---------------------------------

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
111	Caseifici (T/S e T)	Immissione al consumo di prodotto finito fresco. Eventuale vendita a stagionatore di prodotto fresco /finito fresco (S, T/S)	Identificazione e rintracciabilità	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento e	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
112				accompagnare il prodotto fresco venduto a stagionatore con adeguata documentazione identificativa (Identificazione caseificio produttore, tipo, data di produzione/lotto, q.tà.) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione				Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità			
113				Ambienti di maturazione/conservazione/stagionatura aventi circa: umidità naturale o controllata tra 80-95% e temperatura compresa tra 2°-8° C	Maturare/conservare/stagionare il prodotto in ambienti aventi temperatura e umidità prevista. Registrare i parametri (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni relative a temperatura e umidità di stagionatura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Temperatura e umidità di maturazione /conservazione/ stagionatura non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
114				Registrare attività di vendita/immissione al consumo di prodotto fresco/finito fresco	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di vendita di prodotto finito fresco evidenziando la quota di prodotto fresco/finito fresco eventualmente venduta a stagionatore (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
115									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
116				Caseificio comunica all'OdC dati relativi a prodotto finito fresco venduto in proprio e quota fresca/finita fresca eventualmente venduta a stagionatore T/S e S (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.6)	Acquisizione dati relativi a prodotto fresco venduto in proprio e quota fresca/finita fresca venduta a stagionatore	D	100% del prodotto fresco/finito fresco immesso al consumo/venduto	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni		
117	Caseifici (T/S)	Eventuale acquisto di prodotto fresco/finito fresco da altri caseifici (T, T/S)	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza corretta documentazione di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.2)	Controllo a campione presenza idonea documentazione/registrazioni di accompagnamento della fornitura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazione documentazione	Verifica documentazione accompagnatoria
118									Documentazione di accompagnamento mancante/non corrispondente al vero o tale da precludere la identificazione e rintracciabilità			
119				Identificare il prodotto fresco/finito fresco acquistato da altri caseifici	Identificare il prodotto fresco/finito fresco acquistato mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto all'interno dello stabilimento e in cella di stagionatura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
120									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
121				Registrare attività di acquisto di prodotto fresco/finito fresco da altri caseifici	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di acquisto di prodotto fresco/finito fresco (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
122									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
123	Caseifici (T/S)	Avvio a maturazione/ stagionatura del prodotto fresco/finito fresco acquistato o prodotto in caseificio. Maturazione/ stagionatura.	Identificazione e rintracciabilità	Identificare /mantenere identificazione del prodotto nelle celle di stagionatura	Identificare/mantenere identificazione del prodotto fresco ottenuto e/o acquistato mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto nelle celle di stagionatura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
124									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità			
125			Conformità al Disciplinare	Ambienti di stagionatura aventi circa: umidità naturale o controllata tra 80-95% e temperatura compresa tra 2°-8° C	Stagionare il prodotto in ambienti aventi temperatura e umidità prevista. Registrare i parametri (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni relative a temperatura e umidità di stagionatura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Temperatura e umidità di stagionatura non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
126			Tempi minimi di Stagionatura: 30 gg	Rispettare i tempi minimi di maturazione/ stagionatura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo rispetto tempi minimi di stagionatura mediante confronto a campione registrazioni di produzione e documenti di vendita	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Tempi minimi di stagionatura non rispettati	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento	

1	2	3	4		6	7	8	9	10	11	12	13											
			Prg	Soggetto									Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
														Categoria	Descrizione								
127	Caseifici (T/S)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti chimici/ analitici di prodotto)	Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato	Attività di prelievo in autocontrollo e verifica analitica (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3) e trasmissione rapporti di analisi relativi ad attività di autocontrollo (Cfr. PdCP-QUA Sez. 10.3.6)	Acquisizione e controllo idoneità rapporti di analisi relativi ad attività di autocontrollo (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3 e 95)	D	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.2.3	Mancata trasmissione rapporti di analisi entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP- QUA Sez.1 Par. 10.3.5)	L	Sollecito: richiesta invio rapporto di analisi entro 10 giorni.	Verifica idoneità rapporto di analisi ricevuto											
Mancata trasmissione rapporti di analisi entro i termini previsti a fronte di sollecito									L	Visita di sorveglianza per acquisizione diretta rapporto di prova.	Se mancante, prelievo ed analisi da parte dell'OdC.												
Requisiti chimici/analitici del prodotto non conformi									G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 13.1. e 13.1.1)												
Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 30% per il prodotto ottenuto con latte parzialmente scremato; assenza trattamenti di crosta									-	Prelievo di campioni per prove analitiche (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.3)	A	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.3	Requisiti chimici/analitici del prodotto non conformi	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 13.2 e 13.2.1)							
131	Caseifici (T/S)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti fisici, organolettici di prodotto)	Forma: parallelepipedo quadrangolare, con scalzo dritto e facce piane. Dimensioni: lati da 18 a 22 cm; scalzo 4 - 8 cm con leggere variazioni in più o in meno. Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg; Pasta: struttura unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta, che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura; colore da bianco a bianco paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo. Sapore: caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde – rossastra in quelli maturi	Controllare mediante verifica visiva ed organolettica prima della commercializzazione del prodotto i requisiti indicati registrare le non conformità rilevate (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.3.2 ,10.3.4)	Controllo effettuazione verifica e controllo registrazione non conformità (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.3.2, 10.3.4)	D	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Verifica non effettuata	G	Richiesta avvio corrette procedure di verifica.	Verifica avvio corrette procedure di verifica											
Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.									L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione												
Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità									G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.												
136	Caseifici (T/S)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti fisici, organolettici di prodotto)	Forma: parallelepipedo quadrangolare, con scalzo dritto e facce piane. Dimensioni: lati da 18 a 22 cm; scalzo 4 - 8 cm con leggere variazioni in più o in meno. Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg; Pasta: struttura unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta, che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura; colore da bianco a bianco	-	Riscontro rispondenza requisiti sulla/e forma/e destinata/e alle verifiche analitiche mediante valutazione sensoriale o, a discrezione dell'ispettore anche su altre forme. (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.4)	S	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.3.3	Requisiti interni e/o esterni non conformi	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento											

137				paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo. Sapore: caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio-verde – rossastra in quelli maturi								
138												
139												
140												
141	Caseifici (T/S)	Conformità degli elementi di designazione presentazione del prodotto	Conformità	Gli incarti di proprietà impiegati devono rispettare i requisiti prescritti	Prima dell'impiego gli incarti di proprietà devono essere autorizzati dal Consorzio di Tutela preposto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.6, 10.6.2)	Verifica presenza autorizzazione all'impiego degli incarti	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Utilizzo di incarti non autorizzati ma conformi	L	Richiesta immediato rilascio e trasmissione autorizzazione	In caso di mancata trasmissione autorizzazione sospensione impiego incarti sino a ricezione autorizzazione
142									Utilizzo di incarti non autorizzati e non conformi ai requisiti del disciplinare	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Esclusione incarti/confezione non conformi e non autorizzate. Richiesta modifica incarti e richiesta ottenimento autorizzazione da Consorzio	Verifica autorizzazione incarti

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13					
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC					
			Categoria	Descrizione													
143	Caseifici (T/S)	Immissione nel circuito di Quartirolo Lombardo maturo/stagionato oltre 30 giorni	Identificazione e rintracciabilità	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento.	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.					
144									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.					
145									Registrare attività di vendita di prodotto stagionato oltre 30 giorni	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di vendita di prodotto stagionato oltre 30 giorni (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
146														Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
147														Caseificio stagionatore comunica all'OdC dati relativi a prodotto venduto dopo i 30 giorni (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.6)	Acquisizione dati relativi a prodotto venduto dopo i 30 giorni	D	100% del prodotto venduto dopo i 30 giorni
148	Caseifici (T/S)	Cessazione attività	Cessazione attività	Recesso, cessazione, sospensione volontaria attività	Documentare l'attività produttiva e la relativa data di cessata attività	Verifica inattività continuativa per un anno intero	I	Il 100% dei soggetti riconosciuti	Inattività continuativa per un periodo di un anno	G	Cancellazione dalla filiera DOP						

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13								
			Requisito											Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione																	
149	Stagionatori (S)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5 e 6)	Controllo Domanda e documentazione allegata (certificato ASL e iscrizione CCIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Fuori zona		Diniego riconoscimento										
150									Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale									
151			Adeguatezza strutture ed impianti	Possesso e vigenza documentazione richiesta per accedere al sistema di controllo che attesti idoneità generale impianti e strutture utilizzate	Compilare la domanda in tutte le sue parti. Allegare alla Domanda documentazione come richiesto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5)	Controllo Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6 - 6.1)	D	Ad ogni riconoscimento	Autorizzazione Sanitaria, iscrizione CCIAA assente o non vigente.		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale e riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta documentazione vigente									
152									Inadeguatezza strutture ed impianti		Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta adeguamento	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti									
153									Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella Domanda di accesso al sistema di certificazione e nella documentazione allegata	I	Ad ogni riconoscimento	Non corrispondenza tra elementi presenti e quanto dichiarato nella Domanda e nella documentazione allegata		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di adeguamento/ modifica documentale e/o integrazione documentale						
154	e a controllare adeguatezza strutture ed impianti e il lotto di prova sez 1 par 6.1-6.2											Diniego riconoscimento e richiesta di adeguamento strutture ed impianti	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti								
155	Stagionatori (S)	Mantenimento requisiti	Ubicazione	In caso di cambio ubicazione comunicare nuova ubicazione	Comunicare all'OdC modifica ubicazione secondo modalità definite (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione modifica ubicazione	G	Richiesta immediata comunicazione di modifica. Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	In caso di mancata comunicazione attesa adeguamento e nuova verifica ispettiva										
156								Nuova ubicazione fuori zona delimitata	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'Elenco soggetti riconosciuti											
157								Trasmettere, se variata, copia nuova Autorizzazione Sanitaria/registrazione ASL (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	D	Ad ogni comunicazione	Mancata trasmissione nuova Autorizzazione Sanitaria	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Richiesta trasmissione nuova Autorizzazione Sanitaria							
158			Adeguatezza strutture ed impianti	Comunicare variazioni	Comunicare all'OdC le modifiche (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Acquisizione e controllo comunicazione di modifica	D	Ad ogni comunicazione	Mancata trasmissione comunicazione di modifica	G	Richiesta immediata integrazione documentazione Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento integrazione documentazione									
159									Verifica ispettiva rivolta a: controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella comunicazione di modifica e a verificare il mantenimento requisiti di idoneità che hanno permesso il primo riconoscimento	I	Ad ogni comunicazione	Imprecisione della documentazione	L	Richiesta di integrazione documentale	Valutazione integrazione documentale e verifica di adeguamento						
160																Inadeguatezza strutture ed impianti	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Attesa adeguamento e nuova verifica ispettiva		
161																					
162	Stagionatori (S)	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 8)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti										

1	2	3	4		6	7	8	9	10	11	12	13					
			5														
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC					
			Categoria	Descrizione													
163	Stagionatori (S)	Acquisto di prodotto fresco/finito fresco da caseifici (T, T/S)	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l' idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza corretta documentazione di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2.1)	Controllo a campione presenza idonea documentazione/ registrazioni di accompagnamento della fornitura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazione documentazione	Verifica documentazione accompagnatoria					
164									Documentazione di accompagnamento mancante/non corrispondente al vero o tale da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria					
165									Identificare il prodotto fresco/finito fresco acquistato da altri caseifici	Identificare il prodotto fresco/finito fresco acquistato mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto all'interno dello stabilimento e in cella di stagionatura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
166														Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
167									Registrare attività di acquisto di prodotto fresco/finito fresco da altri caseifici	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di acquisto di prodotto fresco/finito fresco (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
168														Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
169	Stagionatori (S)	Avvio a maturazione/ stagionatura del prodotto fresco/finito fresco acquistato. Maturazione/ stagionatura.	Identificazione e rintracciabilità	Identificare /mantenere identificazione del prodotto fresco/finito fresco nelle celle di stagionatura	Identificare/mantenere identificazione del prodotto fresco/finito fresco acquistato mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto nelle celle di stagionatura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.					
170									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.					
171									Conformità al Disciplinare	Ambienti di stagionatura aventi circa: umidità naturale o controllata tra 80-95% e temperatura compresa tra 2°-8° C	Stagionare il prodotto in ambienti aventi temperatura e umidità prevista. Registrare i parametri (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni relative a temperatura e umidità di stagionatura	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Temperatura e umidità di stagionatura non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.
172				Tempi minimi di Stagionatura: 30 gg	Rispettare i tempi minimi di maturazione/ stagionatura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2)	Controllo rispetto tempi minimi di stagionatura mediante confronto a campione registrazioni di produzione e documenti di vendita	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Tempi minimi di stagionatura non rispettati	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento					

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC
			Categoria	Descrizione								
173	Stagionatori (S)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti chimici/ analitici di prodotto)	Assenza trattamenti di crosta	-	Prelievo di campioni per prove analitiche (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.3)	A	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.3	Requisiti chimici/analitici del prodotto non conformi	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 13.2 e 13.2.1)
174	Stagionatori (S)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti fisici, organolettici di prodotto)	<p>Forma: parallelepipedo quadrangolare, con scalo dritto e facce piane. Dimensioni: lati da 18 a 22 cm; scalo 4 - 8 cm con leggere variazioni in più o in meno.</p> <p>Peso variabile da 1,5 a 3,5 Kg;</p> <p>Pasta: struttura unita, leggermente grumosa eventualmente con piccoli distacchi ed anfrattuosità, friabile senza corona giallognola sotto la crosta, che diventa più compatta, morbida e fusibile col progredire della stagionatura;</p> <p>colore da bianco a bianco paglierino che può diventare più intenso per il formaggio maturo.</p> <p>Sapore: caratteristico, leggermente acidulo – aromatico nel formaggio di prima stagionatura e più aromatico in quello maturo</p> <p>Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio - verde – rossastra in quelli maturi</p>	Controllare mediante verifica visiva ed organolettica prima della commercializzazione del prodotto i requisiti indicati registrare le non conformità rilevate (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.4.2)	Controllo effettuazione verifica e controllo registrazione non conformità (Cfr. PdCP-QUA Sez. 1 Par. 10.4.4)	I/D	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Verifica non effettuata	G	Richiesta avvio corrette procedure di verifica.	Verifica avvio corrette procedure di verifica
175									Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
176												
177									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
178												
179	Stagionatori (S)	Quartirolo Lombardo	Conformità al Disciplinare (requisiti fisici esterni)	Crosta: sottile e morbida, bianco rosata nei formaggi di prima stagionatura e grigio - verde – rossastra in quelli maturi	-	Riscontro rispondenza requisiti, mediante valutazione sensoriale, sulla/e forma/e destinata/e alle verifiche analitiche o, a discrezione dell'ispettore anche su altre forme. (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.4)	S	Per l'entità dei campioni si veda PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.3	Requisiti esterni non conformi	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica adeguamento
180	Stagionatori (S)	Conformità degli elementi di designazione e presentazione del prodotto	Conformità	Gli incarti impiegati di proprietà devono rispettare i requisiti prescritti	Prima dell'impiego gli incarti di proprietà devono essere autorizzati dal Consorzio di Tutela preposto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par 10.6 e 10.6.2)	Verifica presenza autorizzazione all'impiego degli incarti	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Utilizzo di incarti non autorizzati ma conformi	L	Richiesta immediato rilascio e trasmissione autorizzazione	In caso di mancata trasmissione autorizzazione sospensione impiego incarti sino a ricezione autorizzazione
181									Utilizzo di incarti non autorizzati e non conformi ai requisiti del disciplinare	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Esclusione incarti/confezione non conformi e non autorizzate. Richiesta modifica incarti e richiesta ottenimento autorizzazione da Consorzio	Verifica autorizzazione.
182	Stagionatori (S)	Immissione nel circuito di Quartirolo Lombardo fresco oltre i 2 giorni e maturo/ stagionato oltre 30 giorni	Identificazione e rintracciabilità	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento.	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
183									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione.	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.

184				Registrare attività di vendita di prodotto stagionato oltre 30 giorni	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di vendita di prodotto fresco oltre i 2 giorni e/o stagionato oltre 30 giorni (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.2.1)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
185									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
186					Stagionatore comunica all'OdC dati relativi a prodotto venduto dopo i 30 giorni (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.6)	Acquisizione dati relativi a prodotto venduto dopo i 30 giorni	D	100% del prodotto venduto dopo i 30 giorni	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.4.5)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 20 giorni	
187	Stagionatori (S)	Cessazione attività	Cessazione attività	Recesso, cessazione, sospensione volontaria attività	Documentare l'attività produttiva e la relativa data di cessata attività	Verifica inattività continuativa per un anno intero	I	Il 100% dei soggetti riconosciuti	Inattività continuativa per un periodo di un anno	G	Cancellazione dalla filiera DOP	

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13								
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva svolta dall'ODC									
			Categoria	Descrizione																	
188	Porzionatori (P)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	Anche fuori dalla zona di origine	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5 e 6)	Controllo Domanda e documentazione allegata e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale									
190			Adeguatezza strutture ed impianti	Idoneità sanitaria , capacità produttiva , attrezzature e impianti etc.	Compilare la domanda in tutte le sue parti, Allegare documentazione come richiesto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 5)	Controllo Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale, Riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta documentazione vigente.									
191							Verifica ispettiva adeguatezza strutture ed impianti	I	Ad ogni riconoscimento	Inadeguatezza strutture ed impianti o condizioni		Diniego riconoscimento	Richiesta di adeguamento e nuova verifica ispettiva								
194	Porzionatori (P)	Mantenimento requisiti (a fronte di modifiche / variazioni)	Ubicazione	Anche fuori dalla zona di origine	Comunicare all'OdC modifica ubicazione secondo modalità definite (entro 15 giorni) (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 7)	Controllo variazioni comunicate.	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Mancata comunicazione modifica ubicazione	G	Richiesta immediata comunicazione di modifica ed esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Attesa adeguamento e nuova verifica ispettiva									
196			Adeguatezza strutture ed impianti	Idoneità sanitaria e capacità produttiva anagrafica	Comunicare variazioni alle condizioni di riconoscimento	Controllo variazione e adeguatezza documentazione	D	Ad ogni comunicazione di variazione	Carenze documentali	L	Richiesta integrazione documentazione	Valutazione documentazione integrativa; eventuale visita ispettiva sorveglianza in caso di mancata documentazione integrativa									
197						Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	100% porzionatori	Mancata adeguatezza condizioni verificate	G	Esclusione prodotto da circuito DOP. Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento									
199													I	100% porzionatori	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio della conformità	L	Richiesta integrazione documentale, idoneità adeguamento per prodotto o processo.	Valutazione integrazione documentale ed eventuale verifica ispettiva supplementare			
200																					
201		Mantenimento requisiti (a fronte di modifiche / variazioni)				Adeguatezza strutture ed impianti	Idoneità sanitaria e capacità produttiva anagrafica	Comunicare variazioni alle condizioni di riconoscimento	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Secondo esigenze, in relazione variazioni comunicate	Inadeguatezza delle condizioni verificate a seguito delle verifiche apportate	G	Esclusione prodotto dal circuito DOP. Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro						
202	Porzionatori (P)	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 8)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti										
203	Porzionatori (P)	Acquisto da caseifici-stagionatori (T, TS,S) di Quartirolo Lombardo	Identificazione e rintracciabilità	Verificare presenza e idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza e correttezza documentazione di accompagnamento della fornitura(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	Controllo a campione presenza idonea documentazione/ registrazioni di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria									
204													Identificare il Quartirolo Lombardo acquistato	Garantire identificazione Quartirolo Lombardo acquistato da porzionare (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	I	dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
205																					
206													I	dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.			
207	Registrare attività di acquisto da caseifici-stagionatori (T, TS, S) di Quartirolo Lombardo	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di acquisto di Quartirolo Lombardo(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni(Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	I	dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.												

208									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
209					Porzionatore (P) comunica all'OdC dati relativi al Quartirolo Lombardo acquistato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.4)	Acquisizione dati relativi al Quartirolo Lombardo acquistato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.4)	D	100% del Quartirolo Lombardo acquistato	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-SC Sez.1 Par. 10.9)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 10 giorni	
210	Porzionatori (P)	Porzionatura, Confezionamento Quartirolo Lombardo	Identificazione e rintracciabilità	Identificare /mantenere identificazione del Quartirolo Lombardo acquistato - da porzionare anche fuori dalla zona di origine.	Garantire identificazione/mantenere identificazione del Quartirolo Lombardo acquistato - da porzionare (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione
211									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
212	Porzionatori (P)	Conformità e degli elementi di designazione e presentazione del Quartirolo Lombardo Intero/porzionato	Conformità	Gli incarti impiegati di proprietà devono rispettare i requisiti prescritti	Prima dell'impiego gli incarti di proprietà devono essere autorizzati dal Consorzio di Tutela preposto (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par 10.6 e 10.6.2)	Verifica presenza autorizzazione all'impiego degli incarti	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Utilizzo di incarti non autorizzati ma conformi	L	Richiesta immediato rilascio e trasmissione autorizzazione	In caso di mancata trasmissione autorizzazione sospensione impiego incarti sino a ricezione autorizzazione
213					Attenersi alle modalità di presentazione previste e convalidate	Controllo idoneità presentazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Utilizzo di incarti non autorizzati e non conformi ai requisiti del disciplinare	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Esclusione incarti/confezione non conformi e non autorizzate. Richiesta modifica incarti e richiesta ottenimento autorizzazione da Consorzio	Verifica autorizzazione
214	Porzionatori (P)	Quartirolo Lombardo Intero/porzionato	Identificazione e rintracciabilità	Mantenere identificazione del prodotto all'interno dello stabilimento.	Mantenere identificazione del prodotto all'interno dello stabilimento (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di identificazione incompleta o imprecisa; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
215									Attività di identificazione mancante, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto dal circuito tutelato.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione e verifica di adeguamento
216	Porzionatori (P)	Immissione nel circuito di Quartirolo Lombardo fresco oltre i 2 giorni e maturo/stagionato oltre i 30 giorni	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di vendita di Quartirolo Lombardo intero/ porzionato	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di vendita di Quartirolo Lombardo intero/ porzionato (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.5.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	1 volta sul 100% dei soggetti riconosciuti	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise; senza perdita di rintracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
217									Attività di registrazione/registrazioni mancanti, tali da precludere la identificazione e rintracciabilità	G	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione.	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
218					Porzionatore(P) comunica all'OdC dati relativi a Quartirolo Lombardo intero/porzionato immesso nel circuito (Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.9)	Acquisizione dati relativi a Quartirolo Lombardo intero/porzionato immesso nel circuito	D	100% del Quartirolo Lombardo (porzionato) immesso nel circuito	Mancata comunicazione entro i termini previsti (in merito Cfr. PdCP-QUA Sez.1 Par. 10.9)	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 10 giorni	
219	Porzionatori (P)	Cessazione attività	Cessazione attività	Recesso, cessazione, sospensione volontaria attività	Documentare l'attività produttiva e la relativa data di cessata attività	Verifica inattività continuativa per un anno intero	I	Il 100% dei soggetti riconosciuti	Inattività continuativa per un periodo di un anno	G	Cancellazione dalla filiera DOP	

1. TARIFFE APPLICABILI A SOGGETTI RICHIEDENTI, NON ANCORA RICONOSCIUTI:

Le tariffe per l'accesso al sistema dei controlli sono applicate per la verifica documentale ed ispettiva della rispondenza ai requisiti, per la registrazione iniziale e per l'immissione degli stessi nel circuito della DOP. Gli importi relativi alla registrazione iniziale sono dovuti anche nel caso in cui l'istruttoria NON si concluda con la certificazione del soggetto richiedente. In caso di prelievo di prodotto finito per la determinazione dei parametri analitici previsti dal Piano di Controllo verranno aggiunti gli importi come da tariffario del Laboratorio incaricato e le spese di prelievo, gestione e trasporto dei campioni.

Soggetto	Quota Iniziale
Allevatore	€ 50,00
Porzionatore	€ 200,00
Centro Raccolta Latte	€ 1.10000
Trasformatore/Stagionatore	€ 1.000,00
Stagionatore	€ 600,00

Costi analitici e di prelievo e gestione dei campioni:

attività di Prelievo, gestione e trasporto dei campioni (per ogni campione)	40,00 €
analisi di laboratorio	al costo

Le tariffe sopra indicate sono comprensive delle seguenti attività:

- Istruzione pratica e riesame interno della domanda
- Controlli iniziali per il riconoscimento in accordo a quanto previsto dal Piano dei Controlli relativamente alla tipologia di soggetto
- Iscrizione nell'elenco dei soggetti riconosciuti ed inseriti nel Sistema di Controllo e Certificazione e rilascio del Certificato di Conformità in formato elettronico

Nel caso di subentro di nuova azienda, o variazione di ragione sociale o altre modifiche gestibili senza necessità di verifica ispettiva di sorveglianza alla quota annuale va aggiunta la quota per l'istruttoria della pratica pari ad euro 30,00 cad. una tantum. Altre variazioni (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, inerenti attrezzature ed impianti che hanno rilevanza per la denominazione) verranno gestite attraverso ulteriore attività di controllo ispettiva secondo quanto previsto dai paragrafi successivi del presente documento.

2. TARIFFE ANNUALI PER SOGGETTI GIÀ RICONOSCIUTI (QUOTA FISSA):

Le tariffe comprendono le spese di mantenimento dell'azienda nel sistema di controllo, i controlli documentali mensili, la gestione dei dati di produzione e la verifica ispettiva annuale. La quota è dovuta annualmente da ciascun soggetto riconosciuto ed inserito nel sistema di controllo. In caso di prelievo di prodotto finito per la determinazione dei parametri analitici previsti dal Piano di Controllo verranno aggiunti gli importi come da tariffario del Laboratorio incaricato e le spese di prelievo, gestione e trasporto dei campioni.

2.1. Allevatori:

La tariffa si compone di una quota fissa uguale per tutti i soggetti che comprende la copertura delle attività relative al mantenimento del soggetto nel sistema di Controllo e Certificazione e ai controlli ordinari, secondo quanto previsto dal Piano di Controllo in vigore:

quota fissa annuale (per unità epidemiologica)	19,00 €
--	---------

2.2. Porzionatori:

La tariffa si compone di una quota fissa uguale per tutti i soggetti che comprende la copertura delle attività relative al mantenimento del soggetto nel sistema di Controllo e Certificazione e ai controlli ordinari, secondo quanto previsto dal Piano di Controllo in vigore:

quota fissa annuale (per sito operativo)	150,00 €
--	----------

2.3. Centri di Raccolta Latte:

La tariffa si compone di una quota fissa uguale per tutti i soggetti che comprende la copertura delle attività relative al mantenimento del soggetto nel sistema di Controllo e Certificazione e ai controlli ordinari, secondo quanto previsto dal Piano di Controllo in vigore:

quota fissa annuale (per sito operativo)	800,00 €
--	-----------------

2.4. Trasformatori/Stagionatori e Stagionatori:

La tariffa si compone di una quota fissa uguale per tutti i soggetti e di una variabile calcolata in funzione della produzione dell'anno precedente; i soggetti che fanno parte di questa categoria sono i seguenti:

- a) coloro che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (quota variabile calcolata sul prodotto fresco)
- b) coloro che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (quota variabile calcolata sul prodotto fresco)
- c) coloro che effettuano esclusivamente attività di stagionatura (quota variabile calcolata sul prodotto acquistato)

Classi di Produzione	Quota Fissa	Quota Variabile	Quota Fissa + Variabile
0	450,00 €	0,00 €	450,00 €
maggiore di 0 fino a 500 q.li	450,00 €	150,00 €	600,00 €
maggiore di 500 fino a 1.000 q.li	450,00 €	250,00 €	700,00 €
maggiore di 1.000 fino a 5.000 q.li	450,00 €	600,00 €	1.050,00 €
maggiore di 5.000 q.li	450,00 €	950,00 €	1.400,00 €

Costi analitici e di prelievo e gestione dei campioni:

attività di Prelievo, gestione e trasporto dei campioni (per ogni campione)	40,00 €
analisi di laboratorio	al costo

3. TARIFFE A COPERTURA DI ALTRE ATTIVITÀ DI CONTROLLO:

Il costo per le seguenti attività:

- visite ispettive di sorveglianza e visite finalizzate a verificare l'applicazione di eventuali azioni correttive e preventive a fronte di NC (anche in fase di riconoscimento)
- visite di controllo aggiuntive che si rendessero necessarie in caso di non conformità in fase di riconoscimento
- visite di estensione dei limiti della Certificazione
- visite di mantenimento in caso di cambio di ubicazione dello stabilimento o in caso di importanti modifiche strutturali
- attività di prelievo a scopo analitico effettuate al di fuori delle visite di controllo ordinarie previste dal presente Piano di Controllo (ad esempio a seguito di NC analitiche)
- controlli ordinari effettuati presso altri siti produttivi (qualora il soggetto abbia più di uno stabilimento)

Tipologia	Quota prevista
tariffa oraria in relazione a verifica, trasferimento e attività di refertazione	65,00 €
attività di Prelievo, gestione e trasporto dei campioni (per ogni campione)	40,00 €
analisi di laboratorio	al costo

4. SPESE VIVE PER L'ESECUZIONE DEI CONTROLLI INIZIALI, ORDINARI E STRAORDINARI:

Rimborso spese vive personale ispettivo (esclusi i controlli presso gli allevatori)

Tipologia	Quota prevista
spese di viaggio (rimborso chilometrico)	tariffe ACI
Spese di vitto, alloggio, autostrada e altro	al costo

5. MODALITÀ DI PAGAMENTO:

Registrazione ed iscrizione al sistema dei controlli

- Le quote dovranno essere pagate al momento della domanda di adesione al Sistema; le spese vive e i costi di eventuali verifiche supplementari (se necessarie) saranno addebitate successivamente

Mantenimento nel sistema dei controlli

- Il pagamento della quota fissa annuale, di quella variabile (se prevista) e dei costi analitici (se previsti) verranno richiesti successivamente all'effettuazione del controllo.
- Le quote fisse di mantenimento di soggetti che non saranno sottoposti a controlli ordinari verranno richieste nei primi mesi dell'anno

Sospensione volontaria e Cessazione dell'attività

- I soggetti che nel corso dell'anno sospendano temporaneamente l'attività sono tenuti a versare i costi annuali per la certificazione previsti
- I soggetti che nel corso dell'anno cessino attività o non intendano più partecipare alla filiera tutelata sono tenuti a versare la quota fissa in funzione del periodo di permanenza effettiva (calcolata su base mensile) e la quota variabile in funzione della produzione effettuata prima del recesso.

Gli importi indicati nelle tabelle sopra riportate si intendono IVA esclusa e non sono comprensivi delle spese di trasferta del personale ispettivo.

Eventuali inadempienze da parte di operatori iscritti al sistema di controllo verranno comunicate all'Ispettorato Centrale per il Controllo della Qualità dei Prodotti agroalimentari costituendo fattispecie sanzionabile ai sensi del Decreto Legislativo 297/2004.

6. AGGIORNAMENTO DEL COMPENSO SPETTANTE ALL'ORGANISMO DI CERTIFICAZIONE:

Eventuali circostanze particolari suscettibili di modificare le condizioni previste dai documenti ufficiali attualmente in vigore, cioè *Disciplinare di Produzione* e *Piano di Controllo e Certificazione di Prodotto*, saranno tempestivamente e vicendevolmente rese note tra le parti, al fine di concertare, se del caso, la variazione dei corrispettivi. Tali corrispettivi aggiuntivi, quando definiti, saranno oggetto di una integrazione della proposta da sottoporre ad approvazione.