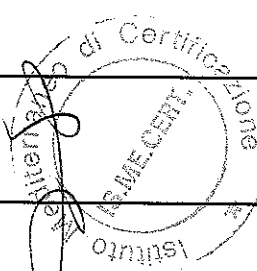
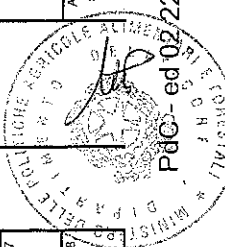
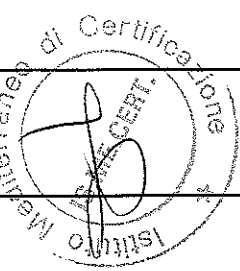


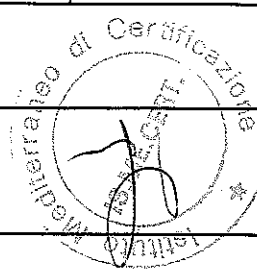
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Pg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito	Descrizione	Allocazione	Controllo	Tipologia di controllo	Frequenza di controllo	Elemento sostanziale di verifica	Doc. Zoonotici di riferimento	NC	Gravità NC	Tipologia NC	Altre iniziative
1	Allevamenti	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato (Cir. PdC - Par. 10)						Elenco Allevamenti e relativa capacità produttiva				
2					L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e doc. allegata (Cir. PdC - Par. 5)	Controllo Domanda e doc. allegata (registrazione di stalla) e controllo ubicazione in zona di origine (Cir. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente					Dichiarazione di riconoscimento
3					Compilare la domanda in tutte le sue parti. Allegare alla Domanda Registrazione stalla vigente (Cir. PdC - Par. 5)	Controllo Domanda e documentazione allegata (Cir. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente					esplorazione procedura di riconoscimento
4					Verificare la domanda in tutte le sue parti. Allegare alla Domanda Registrazione stalla vigente (Cir. PdC - Par. 5)	Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella Domanda di accesso al sistema di certificazione e nella doc. allegata	I	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente					esplorazione procedura di riconoscimento
5					Comunicare all'ODC la modifica ubicazione secondo modalità definite (Cir. PdC - Par. 8)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco Allevamenti		G		esplorazione procedura di riconoscimento
6					Trasmettere, se variata, copie nuova registrazione stalla (Cir. PdC - Par. 8)	Acquisizione e controllo possesso/vigilanza nuova registrazione stalla	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto			G		esplorazione procedura di riconoscimento
7					Comunicare all'ODC le modifiche (Cir. PdC - Par. 8)	Acquisizione e controllo comunicazione di modifica	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto			G		esplorazione procedura di riconoscimento
8					Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cir. PdC - Par. 9)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco Allevamenti		G		esplorazione procedura di riconoscimento
9					Identificare i capi bovini per singolo tipo genetico (Cir. PdC - Par. 10.1.2)	Controllo a campione registrazioni identificazione (Cir. PdC - Par. 10.1.3 e 10.1.4)	I	1 volta sul 10 % dei soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto			L		esplorazione procedura di riconoscimento
10					Tenere registro stalla (Cir. PdC - Par. 10.1.2)	Controllo a campione registro stalla (Cir. PdC - Par. 10.1.3 e 10.1.4)	I	1 volta sul 10 % dei soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto			L		esplorazione procedura di riconoscimento
11					Registrare le mangiature indicando il latte prodotto distinto per tipo genetico	Controllo a campione registrazioni mangiature giornaliere (Cir. PdC - Par. 10.1.3 e 10.1.4)	I	1 volta sul 10 % dei soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto			L		esplorazione procedura di riconoscimento
12					Tenere registrazione delle mangiature (Cir. PdC - Par. 10.1.2)	Controllo a campione registrazioni (Cir. PdC - Par. 10.1.3 e 10.1.4)	I	1 volta sul 10 % dei soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto			L		esplorazione procedura di riconoscimento
13					Il periodo di lattazione delle bovine deve essere rispettato (Cir. PdC - Par. 10.1.1)	Controllo a campione registrazioni (Cir. PdC - Par. 10.1.3 e 10.1.4)	I	1 volta sul 10 % dei soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto			L		esplorazione procedura di riconoscimento
14					L'alimentazione deve rispettare i requisiti disciplinati (Cir. PdC - Par. 10.1.1)	Controllo a campione registrazioni (Cir. PdC - Par. 10.1.3 e 10.1.4)	I	1 volta sul 10 % dei soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto			L		esplorazione procedura di riconoscimento



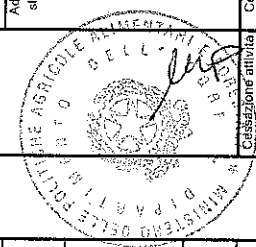
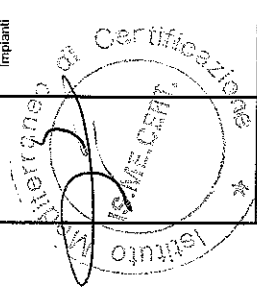
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Categoria	Requisito	Autorevole	Controlli	Tipo di controllo	Frequenza del controllo per anno in %	Elementi sottostanti	Doc. Emittente	MC	Gravità MC	Tramite MC	Altre verifiche
		Descrizione								Doc. Emittente				
20														
21														
22		Latte prodotto, pronto per la vendita o venduto		Ove necessario separare ed identificare latte idoneo e non idoneo		Verifica stoccaggio separato e identificazione	I	1 volta su 10 % dei soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto			G	esclusione prodotto da circuito DOP. Richiesta adeguamento della ragione alimentare	Verifica ispettiva avvio corretto procedure di registrazione.
23														
24		Registrazione attività di produzione/vendita latte		Conservare copia buoni di consegna latte o registro di produzione/vendita (Cfr. PdC - Par. 10.1.2)		Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni (Cfr. PdC - Par. 10.1.3 e 10.1.4)	I	1 volta su 10 % dei soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto			L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corretto procedure di registrazione.	Verifica ispettiva avvio corretto procedure di registrazione in caso di mancato adeguamento, nuova verifica ispettiva.
25														
26														
27														
28		Il latte crudo per la produzione del «Provolone del Monaco» deve essere consegnato dopo ogni mungitura se non refrigerato in azienda, oppure entro le 24 ore dalla mungitura, se refrigerato in azienda.		Rispettare i tempi e le modalità di stoccaggio e consegna, come descritto (Cfr. PdC - Par 10.1.1)		Controllo a campione dai tempi e delle modalità di stoccaggio e consegna	I	1 volta su 10 % dei soggetti riconosciuti	Allevamento riconosciuto			G	esclusione prodotto da circuito DOP. Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corretto procedure di registrazione.	Verifica ispettiva avvio corretto procedure di registrazione.
29	Centri di raccolta	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato (Cfr. PdC - Par. 10)	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e doc allegata (Cfr. PdC - Par. 5)	Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASI e iscrizione CCA/A, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Centro di Raccolta richiedente	Elenco Centri di Raccolta e relativi capacità produttiva		G	esclusione prodotto da circuito DOP. Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corretto procedure di registrazione.	Verifica ispettiva avvio corretto procedure di registrazione.
30														
31		Adeguatezza strutture ed impianti		Possesso e vigenza documentazione richiesta per accedere al sistema di controllo che attesti idoneità generale impianti e strutture utilizzate (Cfr. PdC - Par. 5)	Completare la domanda in tutte le sue parti. Allegare alla Domanda Autorizzazione sanitaria vigente/Bollo OEE e altra documentazione come richiesto (Cfr. PdC - Par. 5)	Controllo Domanda e documentazione allegata (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Centro di Raccolta richiedente					
32														
33														
34														
35		Mantenimento requisiti	Ubicazione	In caso di cambio ubicazione comunicare nuova ubicazione (Cfr. PdC - Par. 8)	Comunicare all'OdC modifica ubicazione secondo modalità definite (Cfr. PdC - Par. 8)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Centro di Raccolta riconosciuto	Elenco Centri di Raccolta		G	esclusione prodotto da circuito DOP. Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corretto procedure di registrazione.	Verifica ispettiva avvio corretto procedure di registrazione.
36														
37														
38														



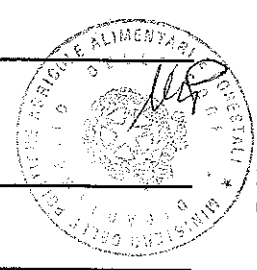
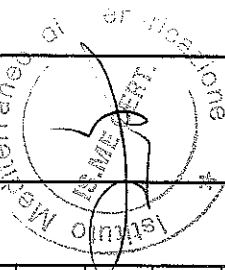
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Fig	Soggetto	Procedura o fase di processo	Categoria	Requisiti	Allocazione	Controlli	Tipo di controllo	Entrata del controllo per anno in %	Elemento controllato	Doc. correlati a MIPAC	MC	Gravità NC	Tolleranza NC	Azione correttiva
		Descrizione												
39						Verifica ispettiva/visiva rivolta al 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	Centro di Raccolta riconosciuto	Doc. correlati a MIPAC	L		Richiesta integrazione documentazione	valutazione documentazione modificata in caso di mancata integrazione esclusione del prodotto dal circuito DOP
40						Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdC - Par. 9)	D	Ad ogni comunicazione	Centro di Raccolta riconosciuto	Elenca Centri di Raccolta	G		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e Nuova Verifica Ispettiva
41						Controllo a campione presenza corretta documentazione di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdC - Par. 10.2.3 e 10.2.4)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		G		Richiesta integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica ispettiva per verifica documentazione accompagnatoria
42						Tenere adeguate registrazioni relative al latte acquistato/entrato (Cfr. PdC - Par. 10.2.2)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		L		Richiesta integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica ispettiva per verifica documentazione accompagnatoria
43						Comunicazione ad ISMECER dei dati relativi al latte entrato (Cfr. PdC - Par. 10.2.2)	D	100% del latte idoneo entrato	Casellato riconosciuto	Quantità di latte idoneo per ciascun CdR riconosciuto	G		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e nuova Verifica Ispettiva
44						Identificare serbatoi di stoccaggio (Cfr. PdC - Par. 10.2.1)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		L		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e nuova Verifica Ispettiva
45						Registrazione attività di stoccaggio (Cfr. PdC - Par. 10.2.2)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		L		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e nuova Verifica Ispettiva
46						Registrazione attività di stoccaggio (Cfr. PdC - Par. 10.2.2)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		L		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e nuova Verifica Ispettiva
47						Identificare serbatoi di stoccaggio (Cfr. PdC - Par. 10.2.1)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		L		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e nuova Verifica Ispettiva
48						Identificare serbatoi di stoccaggio (Cfr. PdC - Par. 10.2.1)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		L		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e nuova Verifica Ispettiva
49						Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di stoccaggio (Cfr. PdC - Par. 10.2.2)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		L		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e nuova Verifica Ispettiva
50						Registrazione attività di stoccaggio (Cfr. PdC - Par. 10.2.2)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		L		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e nuova Verifica Ispettiva
51						Registrazione attività di stoccaggio (Cfr. PdC - Par. 10.2.2)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		L		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e nuova Verifica Ispettiva
52						Registrazione attività di stoccaggio (Cfr. PdC - Par. 10.2.2)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		L		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e nuova Verifica Ispettiva
53						Separare latte idoneo (proveniente da Allevamenti riconosciuti) da latte non idoneo (Cfr. PdC - Par. 10.2.2)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		L		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e nuova Verifica Ispettiva
54						Tenere adeguate registrazioni relative al latte venduto/lasciato (Cfr. PdC - Par. 10.2.1)	I	1 volta sul 35% dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto		L		esclusione prodotto da circuito DOP.	richiesta adeguamento e nuova Verifica Ispettiva
55						Comunicazione trimestrale ad ISMECER dei dati relativi al prodotto (seco) immesso	D	Almeno 1 volta sul 100%	Centro di Raccolta	Quantità di latte immesso	L		Sollecito richiesta trasmissione dati	In caso mancata invio verifica ispettiva per acquisizione dati



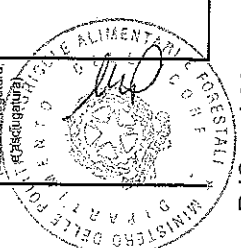
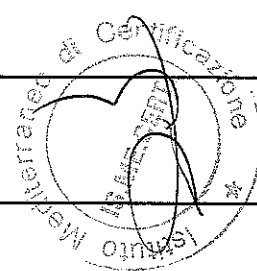
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
Pg	Seguito	Procedura o fase di processo	Contenuto	Regolabile	Autogestibile	Controllo	Uscita dal controllo	Uscita dal controllo percentuale in %	Esperimento riconosciuto	Doc. Richieste al DOP	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azioni correttive	
		Descrizione													
57					nel circuito tutelato (Cfr. PdC - Par. 10.2.2)				riconosciuto	nel circuito per ciascun CoAR riconosciuto		G	Visita di sorveglianza per acquisizione di dati ed analisi del prodotto	In caso di dati inadeguati esclusione del prodotto dal circuito DOP	
58			conformità al disciplinare	Il latte crudo per la produzione del "Provolone del Monaco" deve essere consegnato dopo ogni mungitura se non refrigerato in azienda, oppure entro le 24 ore dalla mungitura, se refrigerato in azienda.	Rispettare i tempi e le modalità di stoccaggio e consegna, come descritto (Cfr. PdC - Par. 10.1.1)	Controllo a campione dei tempi e della modalità di stoccaggio e consegna		1 volta sul 35 % dei soggetti riconosciuti	Centro di Raccolta riconosciuto			G	esclusione del prodotto dal circuito DOP	Verifica Ispettiva avvio corretto modalità operative	
59	Casifici	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato (Cfr. PdC - Par. 10)	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita Domanda e doc. allegata (Cfr. PdC - Par. 5)	Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Casificio richiedente	Elenco relativo capacità produttiva			Dichiaro riconoscimento	Ritirata di integrazione documentale	
60															
61			Adeguatezza strutture ed impianti	Possesto e vigilanza documentazione richiesta per accedere al sistema di controllo che attesti idoneità generale impianti e strutture utilizzate (Cfr. PdC - Par. 5)	Compilare la domanda in tutte le sue parti, Allegare alla Domanda Autorizzazione sanitaria vigente/Bollo CEE e altra documentazione come richiesto (Cfr. PdC - Par. 5)	Verifica Ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella Domanda di accesso al sistema di certificazione e nella doc. allegata e a controllare adeguatezza strutture ed impianti	I	Ad ogni riconoscimento	Casificio richiedente				sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale	
62															
63															
64															
65		Maritenimento requisiti	Ubicazione	In caso di cambio ubicazione comunicare nuova ubicazione (Cfr. PdC - Par. 8)	Comunicare all'OdC modifica ubicazione secondo modalità definite (Cfr. PdC - Par. 8)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Casificio riconosciuto	Elenco Casifici		G	esclusione prodotto da circuito DOP. E richiesta adeguamento	Verifica Ispettiva supplementare	
66															
67															
68			Adeguatezza strutture ed impianti	Comunicare variazioni (Cfr. PdC - Par. 8)	Comunicare all'OdC le modifiche (Cfr. PdC - Par. 8)	Acquisizione e controllo possesso/vigilanza nuova aut. Sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Casificio riconosciuto			G	esclusione prodotto da circuito DOP eliminazione da elenco casifici	Verifica integrazione documentale	
69															
70															
71		Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC (Cfr. PdC - Par. 9)	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdC - Par. 9)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Casificio riconosciuto	Elenco Casifici		G	esclusione prodotto da circuito DOP eliminazione da elenco casifici	Nuova Verifica Ispettiva	
72		Acquisto/filtro latte idoneo	Identificazione e rintracciabilità	Verificare idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza corretta documentazione di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza idonea documentazione/registrazioni di accompagnamento della fornitura	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casificio riconosciuto			L	Richiesta integrazione documentale	Se la documentazione fornita non è idonea nuova Verifica Ispettiva	



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Categoria	Regola	Descrizione	Controlli	Tipologia di controllo	Entità del controllo per anno (%)	Elemento controllato	Desc. attività di controllo	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Autore dell'azione
73														
74														
75														
76														
77														
78														
79														
80														
81														
82														
83														
84														
85														
86														
87														
88														
89														



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Segreto	Procedure o fase di processo	Categorie	Regolati	Autenticazione	Controlli	Tipi di controllo	Entità del controllo	Elementi controllati	Doc. coinvolte	NC	Gravità NC	Treatment NC	Azione correttiva
90		Il latte crudo per la produzione del "Provolone del Monaco" deve essere consegnato dopo ogni mungitura se non refrigerato in azienda, oppure entro le 24 ore dalla mungitura, se refrigerato in azienda.		Verificare l'identità della documentazione accompagnatoria delle forniture di caglio (Cfr. PdC - Par. 10.3.1.b)	Rispettare i tempi e le modalità di stoccaggio e consegna, come descritto (Cfr. PdC - Par. 10.1.1)	Controllo a campione dei tempi e delle modalità di stoccaggio e consegna	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casellifici riconosciuti	Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	G	Richiesta integrazione documentazione	Verifica ispettiva avviso corretto modalità operativa
91		Trasformazione materia prima (aggiunta di caglio)	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'identità della documentazione accompagnatoria delle forniture di caglio (Cfr. PdC - Par. 10.3.1.b)	Verificare completezza ed idoneità della documentazione accompagnatoria delle forniture di caglio.	Controllo a campione presenza ed adeguatezza doc.	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casellifici riconosciuti	Documentazione di accompagnamento mancante/risposta non precisa da produrre la id. e rintracciabilità	G	G	esclusione prodotto da circuito DOP; Richiesta adeguamento.	Verifica ispettiva idoneità e completezza documentazione accompagnatoria
92				Conservare e rendere disponibili doc. identificativa caglio acquistato (Bolle di consegna e Schede tecniche dalle quali si desuma quantità acquistate, tipo, lotto di provenienza e ditta produttrice) (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)	Conservare e rendere disponibili doc. identificativa caglio acquistato (Bolle di consegna e Schede tecniche dalle quali si desuma quantità acquistate, tipo, lotto di provenienza e ditta produttrice) (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)									
93		Registrazione del caglio impiegato per ciascuna lavorazione di Provolone del Monaco	Conformità al Disciplinare	Registrazione del caglio impiegato per ciascuna lavorazione di Provolone del Monaco	Per ciascuna lavorazione di Provolone del Monaco registrare il caglio impiegato su idonee Schede di lavorazione dalle quali si possa identificare tipo, ditta produttrice e lotto) (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casellifici riconosciuti	Atti di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise senza perdita di rintracciabilità	L	L	Richiesta integrazione dei mancanti e avvio corretto procedura di registrazione.	Verifica avviso corretto procedura di registrazione. In caso di mancato adeguamento: nuova verifica ispettiva.
94				Esclusivo impiego di caglio in pasta di capretto o caglio naturale liquido di vitello da soli o in combinazione tra loro, con almeno il 50% di caglio in pasta di capretto (Cfr. PdC - Par. 10.3.1)	Impiegare solo caglio conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)	Controllo conformità caglio mediante verifiche a campione delle registrazioni di lavorazione e dei documenti di acquisto/consegna caglio e delle schede tecniche accompagnatorie le forniture	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casellifici riconosciuti	Impiego di caglio non conforme	G	G	esclusione prodotto da circuito DOP; Richiesta integrazione dei mancanti e avvio corretto procedura di registrazione.	Verifica ispettiva avviso corretto procedura di registrazione.
95														
96		Trasformazione materia prima (coagulazione, rottura della cagliata, sossia, riscaldamento, seconda sossia, estrazione dal siero)	Identificazione e rintracciabilità	Registrazione principali parametri di lavorazione	Per ciascuna lavorazione di Provolone del Monaco registrare i parametri di lavorazione su idonee Schede di lavorazione (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casellifici riconosciuti	Atti di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise senza perdita di rintracciabilità	L	L	Richiesta integrazione dei mancanti e avvio corretto procedura di registrazione.	Verifica avviso corretto procedura di registrazione. In caso di mancato adeguamento: nuova verifica ispettiva.
97				Il processo deve essere conforme a quanto descritto al par. 10.3.1.b del PdC, dal punto 4 al punto 12	Effettuare la lavorazione rispettando le modalità descritte (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)	Controllo diretto lavorazione e/o controllo a campione registrazioni di lavorazione	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casellifici riconosciuti	Lavorazioni non idonee	G	G	esclusione prodotto da circuito DOP; Richiesta integrazione dei mancanti e avvio corretto procedura di registrazione.	Verifica ispettiva avviso corretto procedura di registrazione.
98		Trasformazione della materia prima (salatura, legatura, rassodamento)	Identificazione e rintracciabilità	Identificare il prodotto fresco ottenuto	Identificare il prodotto fresco ottenuto mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto all'interno dello stabilimento (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casellifici riconosciuti	Atti di identificazione/registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità	L	L	Richiesta integrazione (verificare e avvio corretto) procedura di identificazione	Verifica avviso corretto procedura di identificazione in caso di mancato adeguamento: nuova verifica ispettiva.
99				Registrazione attività di produzione	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di produzione; in particolare registrare su Schede di lavorazione e su Registro di prod. i dati relativi al prodotto fresco ottenuto (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casellifici riconosciuti	Atti di registrazione/registrazioni incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità	L	L	Richiesta integrazione dei mancanti e avvio corretto procedura di registrazione.	Verifica avviso corretto procedura di registrazione. In caso di mancato adeguamento: nuova verifica ispettiva.
100														
101														
102														



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Pigi	Seguito	Procedura o fase di processo	Categoria	Descrizione	Autore/Ente	Controllo	Frequenza di controllo	Entità del controllo	Elemento controllato	Descrizione del controllo	NC	Gravità NC	Tramissione NC	Azione correttiva
103		Conformità al Disciplinare (sabbura, legatura e ascugatura)		Processo conforme a quanto indicato al Par. 10.3.1. b del PdC, dal punto 13 al punto 16	Autore/Ente	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni di lavorazione	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casifici riconosciuti	Quantità di prodotto fresco immesso nel circuito per ciascun Casificio riconosciuto	Lavorazioni non idonee	G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento.	Verifica ispettiva adeguamento
104		Legatura dei formaggi, in coppie, effettuata con legacci di raffa che suddividono il provolone in un mililimo di sei facce		Leggere dei formaggi, in coppie, con legacci di raffa che suddividono il provolone in un mililimo di sei facce (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo diretto conformità della legatura mediante esame visivo al campione delle forme intiere.	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casifici riconosciuti		Legatura non conforme	G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento.	Verifica ispettiva adeguamento
105		Salatura per immersione in soluzione salina		Salatura per immersione in soluzione salina saturata per 8-12 ore/kg di prodotto		Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni di lavorazione	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casifici riconosciuti		Lavorazioni non idonee	G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento.	Verifica ispettiva adeguamento
106		Identificare/immantenere l'identificazione del prodotto fresco linfo		Identificare/immantenere l'identificazione del prodotto fresco linfo (Cfr. PdC - Par. 10.3.2.1a)		Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casifici riconosciuti		Altre attività di identificazione incompiute o imprecise, senza presenza di rintracciabilità	L	Richiesta integrazione identificazione a avvio corretto procedura di identificazione	Verifica avvio corretto procedura di identificazione in caso di mancato adeguamento: nuova verifica ispettiva.
107		Comunicazione linfo ai destinatari		Comunicazione linfo ai destinatari ad ISMECERT del dati relativi al prodotto fresco immesso nel circuito tutelato (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Acquisizione dati relativi alle produzioni realizzate	D	Almeno 1 volta sul 100%	Casifici riconosciuti		Altre attività di identificazione mancanti, dati da procedure in ritardo, o rintracciabilità	G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta integrazione identificazione e avvio corretto procedura di identificazione.	Verifica ispettiva avvio corretto procedura di identificazione.
108		Conformità al Disciplinare (requisiti fasce di prodotto)		Conformità del prodotto fresco linfo (Cfr. PdC - Par. 10.3.4 Tabella)		Controllo e/o controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	Almeno 1 volta sul 100%	Casifici riconosciuti		Verifica non effettuata	G	Richiesta avvio corretto procedura di verifica.	Verifica ispettiva avvio corretto procedura di verifica.
109		Ubicazione		In territorio delimitato (Cfr. PdC - Par. 10)		Controllo e/o controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente	Elenco Stagionatori e relativa capacità produttiva	Fuori zona		Richiesta integrazione dal richiedente a avvio corretto procedura di registrazione.	Verifica avvio corretto procedura di registrazione in caso di mancato adeguamento: nuova verifica ispettiva.
110		Adeguatezza strutture ed impianti		Posse e vigenza documentazione richiesta per accedere al sistema di controllo che attesti idoneità generale impianti e strutture utilizzate (Cfr. PdC - Par. 5)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
111		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
112		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
113		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
114		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
115		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
116		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
117		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
118		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
119		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
120		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
121		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
122		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
123		Identificazione del prodotto		Verificare prima della immissione del prodotto fresco nel circuito tutelato, i requisiti indicati, registrare le non conformità rilevate, e segregare il prodotto non conforme (Cfr. PdC - Par. 10.3.2)		Controllo Domanda e doc. allegata (certificato ASL e iscrizione COIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine (Cfr. PdC - Par. 6)	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Chiarire documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
124		Mantenimento requisiti		In caso di cambio ubicazione comunicare nuova ubicazione (Cfr. PdC - Par. 8)		Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto	Elenco Stagionatori	Mancata comunicazione modifica ubicazione	G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta integrazione.	Verifica ispettiva
125		Mantenimento requisiti		In caso di cambio ubicazione comunicare nuova ubicazione (Cfr. PdC - Par. 8)		Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto	Elenco Stagionatori	Mancata comunicazione modifica ubicazione	G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta integrazione.	Verifica ispettiva

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prig	Seguono	Procedura o fase di processo	Controlli	Descrizione	Alimenti/attività	Controlli	Tipi di spede	Scelta del campione per analisi	Elementi campione	Doc. caricata a SIPAP	NC	Gravità NC	Traffimento NC	Azione correttiva
126					Tramettere, se variata, copia nuova aut. Sanitaria/registrazione ASL (Cfr. PdC - Par. 8)	Acquisizione e controllo possesso/vigilanza nuova aut. Sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto			G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta integrazione.	Verifica integrazione documentale
127			Adeguatezza strutture ed impianti	Comunicare variazioni (Cfr. PdC - Par. 8)	Comunicare all'OC le modifiche (Cfr. PdC - Par. 8)	Acquisizione e controllo comunicazione di modifica	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto			G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta integrazione.	Verifica integrazione documentale
128				Verifica idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	Verifica idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura (Cfr. PdC - Par. 10.4.3 e 10.4.4)	Verifica ispettiva rivolta al 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	Stagionatore riconosciuto			L	richiesta integrazione	Verifica integrazione documentale in caso mancata integrazione esclusione prodotto da circuito DOP
129				La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OC (Cfr. PdC - Par. 9)	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite (Cfr. PdC - Par. 9)	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto	Elenco Stagionatori		G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento.	Nuova verifica ispettiva
130				Verificare l'idoneità della documentazione accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza corretta documentazione di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdC - Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza idonea documentazione/registrazioni di accompagnamento della fornitura (Cfr. PdC - Par. 10.4.3 e 10.4.4)	I	Almeno 1 volta sul 100%	Stagionatore riconosciuto			L	Richiesta integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica ispettiva documentale
131			Identificazione e rintracciabilità	Registrazione attività di acquisto/ritiro prodotto fresco	Tenere adeguate registrazioni relative al prodotto fresco acquistato/ritirato (Cfr. PdC - Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni (Cfr. PdC - Par. 10.4.3 e 10.4.4)	I	Almeno 1 volta sul 100%	Stagionatore riconosciuto			L	Richiesta integrazione dal mancante e avvio corretto procedimento di registrazione.	Verifica ispettiva documentale: nuova verifica ispettiva.
132				Identificare/mantenere identificazione del prodotto (Cfr. PdC - Par. 10.4.1.a)	Identificare/mantenere identificazione del prodotto fresco mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto nelle celle di stagionatura (Cfr. PdC - Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	Almeno 1 volta sul 100%	Stagionatore riconosciuto			L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corretto procedimento di registrazione.	Verifica ispettiva avvio corretto procedura di registrazione.
133			Identificazione e rintracciabilità	Ambienti di stagionatura	Stagionare il prodotto in ambienti aventi temperatura conforme. Tenere sotto controllo tale parametro (Cfr. PdC - Par. 10.4.2)	Controllo diretto sia controllo a campione registrazioni relative a temperatura di stagionatura	I	Almeno 1 volta sul 100%	Stagionatore riconosciuto			G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento.	Verifica ispettiva adeguamento
134			Identificazione e rintracciabilità	Tempi minimi di Stagionatura: 180 gg (Cfr. PdC - Par. 10.4.1.c)	Rispettare i trattamenti previsti (Cfr. PdC - Par. 10.4.2)	Controllo rispetto tempi minimi di stagionatura mediante confronto a campione registrazioni di produzione e documenti di vendita	I	Almeno 1 volta sul 100%	Stagionatore riconosciuto			G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento.	Verifica ispettiva adeguamento
135			Identificazione e rintracciabilità	Operazioni di lavaggio e pulitura delle muffe ed eventuale oliatura con olio extra vergine di oliva - D.O.P. Penisola Sorrentina	Rispettare i tempi minimi di stagionatura (Cfr. PdC - Par. 10.4.1)	Controllo rispetto trattamenti in stagionatura	I	Almeno 1 volta sul 100%	Stagionatore riconosciuto			G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento.	Verifica ispettiva adeguamento
136			Identificazione e rintracciabilità	Identificare/mantenere identificazione del prodotto finito	Identificare/mantenere identificazione del prodotto finito (Cfr. PdC - Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	Almeno 1 volta sul 100%	Stagionatore riconosciuto			L	Richiesta integrazione identificazione e avvio corretto procedimento di identificazione	Verifica avvio corretto procedimento di identificazione in caso di mancato adeguamento: nuova verifica ispettiva.
137			Identificazione e rintracciabilità	Identificare/mantenere identificazione del prodotto finito	Identificare/mantenere identificazione del prodotto finito (Cfr. PdC - Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	Almeno 1 volta sul 100%	Stagionatore riconosciuto			G	esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento.	Verifica ispettiva corretto procedimento di identificazione.



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Categoria	Requisito	Attribuzione	Controllo	Tipi di controllo	Entità del controllo per anno in %	Elemento Emprizzato	Desc. amministrativa ai MPAF	MS	Gravità NC	Treatmento NC	Azione correttiva
141				Regolare attività di vendita di prodotto finito	Tenere adeguato registrazioni relative all'attività di vendita di prodotto finito (Cfr. PdC - Par. 10.4.2)	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	Almeno 1 volta sul 100%	Stagionatore riconosciuto	Quantità di prodotto finito immesso nel circuito per ciascun caseificio riconosciuto	Attività di registrazione/registrazioni incomplete o impronon, senza perdita di intracciabilità.	L	Richiesta integrazione dati mancanti o avvio corretto procedura di registrazione.	Verifica avvio corretto procedura di registrazione in caso di mancato adeguamento: nuova verifica ispettiva.
142											Attività di registrazione/registrazioni incomplete o impronon, senza perdita di intracciabilità.	G	Richiesta integrazione dati mancanti o avvio corretto procedura di registrazione.	Verifica ispettiva corretto procedure di registrazione.
143					Comunicazione trimestrale ad ISMECER dei dati relativi al prodotto in uscita (Cfr. PdC - Par. 10.4.2)	Acquisizione dati relativi alle produzioni immesse nel circuito tutelato	D	100% del prodotto immesso nel circuito tutelato	Stagionatore riconosciuto		Mancata comunicazione entro termini previsti	L	Sollecito, richiesta trasmissione dati	Verifica ispettiva corretta nuova verifica ispettiva
144											Mancata comunicazione entro i termini previsti dal disciplinare	G	esclusione prodotto da circuito DOP.	Visita di sorveglianza per accertamento diretta colto presso il leggiato
145			Conformità al Disciplinare (requisiti chimici/analitici di prodotto)	Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40,05%	Attività di prelievo in autocontrollo e verifica analitica (Cfr. PdC - Par. 10.4.2)	Acquisizione e controllo idoneità rapporti di analisi relativi ad attività di autocontrollo. (Cfr. PdC - Par. 10.4.3)	I	Almeno 1 volta sul 100%	Stagionatore riconosciuto		Mancata acquisizione prodotto da circuito DOP/ai prodotti non conforme	L	Sollecito, sollecitazione analisi.	Verifica idoneità rapporto di analisi ricevuto, in caso di mancato invio verifica ispettiva con prelievo
146			Conformità al Disciplinare (requisiti fisici, organolettici di prodotto)	Conformità del prodotto finito (Cfr. PdC - Par. 10.4.4 Tabelle)	Verificare, prima della immissione del prodotto nel circuito tutelato, i requisiti rilevati, e segregare il prodotto non conforme, comunicare eventuali lotti non conformi (Cfr. PdC - Par. 10.4.2)	Controllo effettuazione verifica e controllo registrazioni (Cfr. PdC - Par. 10.4.3 e 10.4.4)	I	Almeno 1 volta sul 100%	Stagionatore riconosciuto		Verifica non effettuata	G	esclusione prodotto via circuito DOP	Verifica ispettiva avvio corretto procedura di verifica
147														
148														
149														
150														
151														
152														
153														
154														
155														
156														
157														
158														
159														
177														
178			Conformità al disciplinare (marchiatura ed etichettature)	Il prodotto deve essere designato e presentato conformemente alle disposizioni del PdC (Cfr. PdC - Par. 7.1)	la marchiatura e l'etichettatura devono essere conformi a quanto previsto dal PdC (Par. 7.1)	Verifica conformità marchiatura ed etichettatura	I	Almeno 1 volta sul 100%	Stagionatore riconosciuto		Marchiatura o etichettatura non conforme al disciplinare	L	Richiesta da parte del richiedente di conformità marchiatura ed etichettatura	Verifica idoneità di conformità, in caso di mancato adeguamento approvazione esclusione del prodotto dal circuito DOP fino a trasmissione

