

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)		
			Categoria	Descrizione												
1	Allevamenti	riconoscimento iniziale	ubicazione	Intero territorio della Regione Lazio (B.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	produrre specifica richiesta (mediante il modulo MDC3 e allegato "dati allevamento").	controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimento	elenco allevamenti e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	allevamenti fuori zona		diniego riconoscimento			
2											carenza documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di integrazione documentazione		
3											pascoli fuori zona		diniego riconoscimento pascoli fuori zona			
4			adeguatezza strutture, impianti	Razze ovine e loro incroci (C.1). Alimentazione (C.3; C.8; C.9; C.10). Modalità di allevamento (C.7; C.11) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	Iscrivere ovini le cui razze e rispettivi incroci siano previsti dal disciplinare, alimentare e allevare gli animali atti a produrre latte per la Ricotta Romana DOP secondo quanto disciplinato	verifica adeguatezza e completezza dati allevamento e alimentazione	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimento		carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di integrazione documentazione		
5											presenza razze ovine e relative meticce non conformi		diniego riconoscimento razze non conformi			
6											alimentazione diversa da foraggi di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai caratteristici del territorio della regione Lazio		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di modifica modalità di alimentazione		
7											nel periodo estivo alimentazione diversa da pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai caratteristici del territorio della regione Lazio		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di modifica modalità di alimentazione		
8											integrazione del pascolo con alimenti diversi da quelli previsti (foraggi secchi, concentrati)		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di modifica modalità di alimentazione		
9								utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di modifica modalità di alimentazione					
10								controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimento		mancata consegna autorizzazione sanitaria		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di integrazione documentazione

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
11											autorizzazione sanitaria non vigente, scaduta e/o revocata		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta di integrazione documentazione
12						verifica ispettiva	1	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimento		mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta presentazione nuova domanda ed eventuale nuova verifica ispettiva
13											alimentazione non conforme		sospensione procedura di riconoscimento	richiamo scritto di richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
14											utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati		sospensione procedura di riconoscimento	richiamo scritto di richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
15											nel periodo estivo utilizzo di modalità di allevamento diverse dalla monticazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiamo scritto di richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
16											animali sottoposti a forzature alimentari, stress ambientali, e/o sofisticazioni ormonali		sospensione procedura di riconoscimento	richiamo scritto di richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
17		Mantenimento dei requisiti	ubicazione	Intero territorio della Regione Lazio (B.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	comunicare eventuali modifiche mediante il modulo MDC3 (entro 15 giorni) e/o allegato "dati allevamento"	controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	elenco allevamenti e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	mancata comunicazione variazioni anagrafiche inerenti ad allevamenti/pascoli di carattere sostanziale	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
18											mancata comunicazione variazioni anagrafiche e/o allevamenti/pascoli di carattere formale	lieve	notifica variazione	richiesta integrazione documentazione
19											nuova ubicazione degli allevamenti/pascoli fuori zona	grave	eliminazione dall'elenco allevatori	

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
20						verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	sogetti riconosciuti		mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione	grave	esclusione del prodotto non conforme	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
21		Mantenimento dei requisiti	adeguatezza strutture, impianti	Razze ovine e loro incroci (C.1) ed alimentazione (C.3; C.8; C.9; C.10) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	comunicare eventuali modifiche mediante il modulo MDC3 (entro 15 giorni) e/o allegato "dati allevamento"	verifica adeguatezza e completezza dati allevamento	D	ad ogni comunic.	sogetti riconosciuti		razze ovine o incroci non previsti dal disciplinare	grave	esclusione prodotto non conforme	richiesta adeguamento e eventuale inserimento dell'azienda nella % di controllo annuale
22											alimentazione non prevista dal disciplinare	grave	comunicazione esclusione prodotto/riprogrammazione alimentazione	richiesta adeguamento con riprogrammazione alimentazione disciplinata ed eventuale inserimento dell'azienda nella % di controllo annuale
23											utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati	grave	comunicazione esclusione prodotto/riprogrammazione alimentazione	richiesta adeguamento con riprogrammazione alimentazione disciplinata ed eventuale inserimento dell'azienda nella % di controllo annuale
24											animali sottoposti a forzature alimentari, stress ambientali, e/o sofisticazioni ormonali	grave	comunicazione esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed eventuale inserimento dell'azienda nella % di controllo annuale
25						controllo vigenza autorizzazione sanitaria	D	ad ogni comunic.	sogetti riconosciuti		mancata consegna autorizzazione sanitaria	grave	esclusione prodotto fino a ripristino idoneità sanitaria	richiesta integrazione documentazione
26											autorizzazione sanitaria scaduta o revocata	grave	esclusione prodotto fino a ripristino idoneità sanitaria	richiesta integrazione documentazione

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	'NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
27						verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione di modifiche che hanno comportato inadeguatezza di strutture o impianti	grave	esclusione prodotto, richiesta adeguamento	richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
28		Cessazione/ritiro attività per la D.O.P.	cessazione attività ritiro		comunica eventuale cessazione (entro 15 gg dall'evento) e/o ritiro	controllo comunicazione cessazione/ritiro	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco completo allevamenti riconosciuti	mancata comunicazione	grave	esclusione prodotto, eliminazione dall'elenco degli allevamenti	
29		allevamento del bestiame	identificazione e rintracciabilità	identificazione razze o incroci allevabili (C.1, A.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana) e registrazione identificazione razze e consistenza allevamento	identificare le razze ovine e rispettivi incroci il cui latte viene destinato alla produzione della Ricotta Romana	controllo idoneità identificazione razze ovine e loro meticce (registri di stalla etc)	I	10	soggetti riconosciuti		mancata, errata o incompleta identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
30											errata o incompleta identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento identificazione	richiamo scritto
31					tenere adeguata registrazione	controllo idoneità registrazione dati bestiame			soggetti riconosciuti		carenza delle registrazioni o delle informazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
32											carenza delle registrazioni o delle informazioni tale da non pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica
33				in caso di acquisto identificare gli alimenti acquistati, tenere copia dei DDT (A1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	occorre accertarsi della provenienza del prodotto acquisito verificando la documentazione di trasporto e mantenere copia	controllo idoneità identificazione, controllo documentazione relativa ad acquisto, identificazione foraggi e concentrati			soggetti riconosciuti		carenza nella registrazione tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
34											carenza delle registrazioni o delle informazioni tale da non pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica
35		Alimentazione	conformità al disciplinare	alimentazione animali (C.3; C.8; C.9; C.10) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	alimentazione a base di foraggi di pascoli naturali, prati-pascolo ed erbai caratteristici della regione Lazio. In estate, durante lo stato fisiologico di asciutta, l'alimentazione deve essere costituita da pascoli, prati-pascolo ed erbai della regione Lazio. E' consentita l'integrazione con foraggi secchi e concentrati. Si esclude l'utilizzo di sostanze di sintesi ed organismi geneticamente modificati	verifiche ispettive a campione	I	10	soggetti riconosciuti		uso di alimento previsto ma non proveniente dall'area di produzione	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controll o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
36											uso di alimenti non previsti	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
37											utilizzo di sostanze di sintesi e di organismi geneticamente modificati	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
38					registrazione somministrazione alimenti	controllo idoneità registrazione					assenza delle registrazioni o incompletezza delle informazioni sulle registrazioni tale da pregiudicare l'accertamento dei requisiti.	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
39											carenze nella documentazione che non pregiudicano l'accertamento dei requisiti	lieve	richiesta adeguamento tenuta documentazione	Richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	'NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)	
			Categoria	Descrizione											
40		modalità di allevamento	conformità disciplinare	Nel periodo estivo, quando l'animale si trova nello stato fisiologico di asciutta, è consentita la tradizionale pratica di monticazione (C.7). Le pecore da latte non devono essere soggette a forzature alimentari, stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali finalizzate ad incrementare la produzione. (C.11). (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	utilizzo di condizioni di allevamento tradizionali della zona evitando forzature alimentari, stress ambientali e/o sofisticazioni ormonali	Verifica condizioni di allevamento					utilizzo nel periodo estivo corrispondente allo stato fisiologico di asciutta di pratiche diverse dalla monticazione	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate	
41											animali sottoposti a forzature alimentari, stress ambientali, e/o sofisticazioni ormonali	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate	
42		latte pronto per la vendita	identificazione e rintracciabilità	la materia prima destinata alla produzione di ricotta romana deve essere opportunamente identificata e distinta da altra non destinata alla DOP. Durante il trasporto l'identificazione del latte destinato alla DOP Ricotta Romana deve risultare nel DDT delle partite di latte trasformate. (A.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	controllo idoneità dell'identificazione delle linee di mungitura e dei contenitori utilizzati per lo stoccaggio del prodotto e delle movimentazioni effettuate. Separare adeguatamente la materia prima destinata alla produzione di ricotta romana DOP da quello non destinato alla DOP.	controllo idoneità identificazione delle linee di mungitura e dei contenitori del latte.	I	10	soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito della DOP (quali, quanto e dove) per ciascun allevatore	mancata, errata o incompleta identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate	
43											errata o incompleta identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento identificazione	richiamo scritto	
44					registrare in corrispondenza delle partite di latte munto i contenitori di stoccaggio utilizzati ed il quantitativo di latte munto (registro attività di stalla). Tenere adeguata registrazione del prodotto in uscita per la DOP, registrare sul DDT le partite di latte destinate alla produzione di ricotta DOP	controllo registrazioni e DDT	D	100	soggetti riconosciuti		carenza delle registrazioni o delle informazioni tale da pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate	
45											carenza delle registrazioni o delle informazioni tale da non pregiudicare la rintracciabilità del prodotto	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica	
46	Centri di raccolta/raccoglitori latte	riconoscimento iniziale	ubicazione	ubicazione centri di raccolta/raccoglitori latte (B.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	Produrre specifica richiesta entro il 31 gennaio di ogni anno tramite modulo MDC5	controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimento	Elenco centri di raccolta/raccoglitori latte e capacità stoccaggio alla fine di ogni anno solare	ubicazione degli impianti di stoccaggio esterna al territorio previsto dal disciplinare		diniego riconoscimento		
47												carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
48			adeguatezza strutture, impianti	Metodi di lavorazione, attrezzature (B.1; B.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	allegare alla richiesta documentazione descrittiva dell'impianto, autorizzazione sanitaria	controllo planimetrie descrittive lay-out impianti						carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
49													carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
50						controllo vigenza autorizzazione sanitaria					mancata consegna autorizzazione sanitaria		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
51											autorizzazione sanitaria scaduta e/o revocata		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione
52						verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimento		inadeguatezza impianti		diniego riconoscimento	
53											mancata corrispondenza di quanto comunicato nella documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva
54		Mantenimento dei requisiti	ubicazione	ubicazione centri di raccolta/raccoglitori latte (B.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 15 gg) mediante il modulo MDC5	controllo comunicazioni modifiche	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco centri di raccolta/raccoglitori e relativa capacità produttiva	mancata comunicazione variazione	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
55											mancata comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione anagrafica
56											nuova ubicazione fuori zona	grave	revoca riconoscimento	

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	'NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
57			adeguatezza strutture, impianti	Metodi di lavorazione, attrezzature (B.1; B.2) cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	allegare alla comunicazione autorizzazione sanitaria e documentazione descrittiva impianti (entro 15 giorni)	controllo planimetrie descrittive lay-out impianti	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		carenza della documentazione	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione
58						controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto					carenza della documentazione	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione
59											mancata consegna autorizzazione sanitaria	grave	esclusione prodotto fino a ripristino idoneità sanitaria	richiesta integrazione documentazione
60											autorizzazione sanitaria scaduta o revocata	grave	esclusione prodotto fino a ripristino idoneità sanitaria	richiesta integrazione documentazione
61						verifica ispettiva idoneità impianti	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione di modifiche che hanno comportato inadeguatezza di strutture o impianti	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
62		Cessazione/ritiro attività per la D.O.P.	cessazione attività ritiro		comunica eventuale cessazione (entro 15 gg dall'evento) e/o ritiro (entro il 31 marzo)	controllo comunicazione cessazione/ritiro	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco centri di raccolta/raccoglitori latte e relativa capacità produttiva	mancata comunicazione	grave	eliminazione dall'elenco dei centri di raccolta/raccoglitori latte	
63		Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Il latte per la produzione di Ricotta Romana deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli, notificati al centro di raccolta/raccoglitore latte. Deve essere tenuta copia dei DDT del latte (A.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli	controllo iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli	I	100	soggetti riconosciuti		materia prima proveniente da conferitori non assoggettati	grave	esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati o, in caso di miscelazione con altra materia prima di allevatori iscritti, di tutto il prodotto risultante dalla miscelazione	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
64					verificare documentazione di fornitura (data e ora mungitura, quantità, animali da cui proviene il latte) compilare ricevuta del conferimento, apporre visto di controllo su DDT	verificare idoneità documentazione fornitura ed apposizione del visto, verificare regolare registrazione rilascio ricevute	I/D	35	soggetti riconosciuti	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di latte per ciascun centro di raccolta/raccoglitore latte	carenza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare la provenienza del prodotto	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto al trasformatore ed all'allevatore
65											carenza della documentazione di fornitura tale da non impedire l'accertamento della provenienza del prodotto	lieve	richiesta integrazione documentazione	richiamo scritto

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	'NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
66											assenza delle registrazioni (quali, quanto e dove) di materia prima per ciascun centro di raccolta/raccogliitore latte senza la possibilità di ricostruire le informazioni	grave	esclusione della partita	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
67		latte da destinare alla lavorazione di Ricotta Romana	identificazione e rintracciabilità	il latte destinato alla produzione di Ricotta romana DOP in pnt deve essere idoneamente identificato, in modo da distinguerlo da quello non conforme per la DOP (A.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	identificare i serbatoi e i locali di stoccaggio nei quali è stoccata la materia prima atta ad essere destinata alla produzione di ricotta romana	controllo idoneità identificazione serbatoi e locali di stoccaggio	I	35	soggetti riconosciuti		carenze nell'identificazione tali da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
68	carenze nell'identificazione tali da non compromettere la rintracciabilità										Lieve	richiesta integrazione registrazioni	richiamo scritto	
69					registrare i quantitativi di latte acquistato/venduto	controllo registrazioni	I	35	soggetti riconosciuti		carenze delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
70											carenze delle registrazioni tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	'NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)							
			Categoria	Descrizione																	
71	Trasformatori	Riconoscimento iniziale	ubicazione	ubicazione trasformatori (B.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	Produrre specifica richiesta entro il 31 gennaio di ogni anno tramite modulo MDC4.	controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimento	Elenco caseifici e capacità produttiva alla fine di ogni anno solare	ubicazione dei trasformatori esterna al territorio previsto dal disciplinare		diniego riconoscimento								
72											carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione							
73			adeguatezza strutture, impianti	Metodi di lavorazione, attrezzature (C.2; C.4; C.5; C.6; C.12; C.13; C.14; C.15; C.16; C.17; C.18) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	allegare alla richiesta documentazione descrittiva dell'impianto, autorizzazione sanitaria	controllo planimetrie descrittive lay-out impianti	D	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimento		carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione							
74											carenze della documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione							
75											manca consegna autorizzazione sanitaria		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione							
76											autorizzazione sanitaria scaduta e/o revocata		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta integrazione documentazione							
77											verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	sogg. richiedente il riconoscimento		inadeguatezza impianti		diniego riconoscimento			
78										manca corrispondenza di quanto comunicato nella documentazione		sospensione procedura di riconoscimento	richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva								
79	Mantenimento dei requisiti	ubicazione	ubicazione trasformatori (B.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 15 gg) mediante il modulo MDC4	controllo comunicazioni modifiche	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco trasformatori e relativa capacità produttiva	manca comunicazione variazione	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva								
80										manca comunicazione variazione anagrafica dell'operatore	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione anagrafica								
81										nuova ubicazione fuori zona	grave	revoca riconoscimento									
82										adeguatezza strutture, impianti	Metodi di lavorazione, attrezzature (C.2; C.4; C.5; C.6; C.12; C.13; C.14; C.15; C.16; C.17; C.18) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	allegare alla comunicazione autorizzazione sanitaria e documentazione descrittiva impianti (entro 15 giorni)	controllo planimetrie descrittive lay-out impianti	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		carenza della documentazione	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione
83																		carenza della documentazione	lieve	notifica carenza	richiesta integrazione documentazione
84																		manca consegna autorizzazione sanitaria	grave	esclusione prodotto fino a ripristino idoneità sanitaria	richiesta integrazione documentazione
	controllo vigenza autorizzazione sanitaria																				

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
85											autorizzazione sanitaria scaduta o revocata	grave	esclusione prodotto fino a ripristino idoneità sanitaria	richiesta integrazione documentazione
86						verifica ispettiva idoneità impianti	I	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti		mancata comunicazione di modifiche che hanno comportato inadeguatezza di strutture o impianti	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
87		Cessazione/ritiro attività per la D.O.P.	cessazione attività ritiro		comunica eventuale cessazione (entro 15 gg dall'evento) o ritiro	controllo comunicazione cessazione/ritiro	D	ad ogni comunic.	soggetti riconosciuti	Elenco trasformatori e relativa capacità produttiva	mancata comunicazione	grave	eliminazione dall'elenco dei trasformatori	
88		Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Il latte per la produzione di ricotta romana deve provenire da operatori iscritti al sistema dei controlli, notificati al caseificio. Deve essere tenuta copia dei DDT del latte (A.I) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	accertarsi che il conferitore sia iscritto al sistema dei controlli	controllo iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli	I	100	soggetti riconosciuti		materia prima proveniente da conferitori non assoggettati	grave	esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati o, in caso di miscelazione con altra materia prima di allevatori iscritti, di tutto il prodotto risultante dalla miscelazione	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	'NON CONFORMITA' (8)	'GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	'TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	'AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
89					verificare documentazione di fornitura (data e ora mungitura, quantità, animali da cui proviene il latte) compilare ricevuta del conferimento, apporre visto di controllo su DDT	verificare idoneità documentazione fornitura ed apposizione del visto, verificare regolare registrazione rilascio ricevute	I/D	100	soggetti riconosciuti	Registrazione approvvigionamenti (quanto e da dove) di latte per ciascun caseificio	carezza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare la provenienza del prodotto	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto al trasformatore ed all'allevatore
90											carezza della documentazione di fornitura tale da non impedire l'accertamento della provenienza del prodotto	lieve	richiesta integrazione documentazione	richiamo scritto
91											assenza delle registrazioni (quali, quanto e dove) di materia prima per ciascun trasformatore senza la possibilità di ricostruire le informazioni	grave	esclusione della partita	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
92			conformità disciplinare	La Ricotta romana DOP è ottenuta da siero derivante da latte intero di pecora proveniente dal territorio della regione Lazio (B.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	Utilizzare esclusivamente siero ottenuto da latte intero di pecora proveniente dal territorio della regione Lazio	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	100	soggetti riconosciuti		siero ottenuto da latte intero di pecora non proveniente dal territorio della regione Lazio	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
93											siero ottenuto da latte ovino non intero	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
94				il siero, componente liquida della coagulazione del latte, deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo, dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione dei formaggi pecorini ottenuti da latte di pecore proveniente dal territorio indicato al p.to B.1	identificare le caldaie nelle quali viene lavorato latte proveniente dalla zona di produzione disciplinata e tenere separato il siero destinato alla produzione di ricotta romana DOP in pnt	controllo delle registrazioni delle verifiche dei requisiti di conformità	I	100	soggetti riconosciuti		utilizzo di siero non derivante da lavorazione di formaggi pecorini di latte dell'area disciplinata	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
95		siero pronto per la lavorazione	identificazione e rintracciabilità	il siero destinato alla produzione di Ricotta romana DOP deve essere idoneamente identificato, in modo da distinguerlo da quello non conforme DOP (A.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	identificare le caldaie nelle quali è stoccata la materia prima atta ad essere trasformata	controllo idoneità identificazione caldaie	I	100	soggetti riconosciuti		carenze nell'identificazione tali da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
96											carenze nell'identificazione tali da non compromettere la rintracciabilità	Lieve	richiesta integrazione registrazioni	richiamo scritto
97					registrare in relazione alle partite di siero pronte per essere lavorate la data delle prove e l'esito delle stesse	controllo registrazione degli esiti	I	100	soggetti riconosciuti		carezza delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controll o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
98											carenza delle registrazioni tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica
99			conformità al disciplinare	caratteristiche materia prima atta a divenire Ricotta romana DOP (C.5). (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta romana)	verificare che il siero identificato come pronto per la lavorazione abbia superato positivamente le prove chimiche secondo la frequenza riportata al pt 7.1 del dispositivo per il controllo di conformità	controllo dell'effettuazione delle prove secondo le modalità e la frequenza prestabilita dal dispositivo di controllo	I/D	come da par 7.1	materia prima		assenza rapporti di prova analisi effettuate e/o mancato rispetto frequenza di controllo	grave		richiamo scritto. Richiesta invio mensile dei rapporti di prova
100					prove chimiche su campione in autocontrollo	controllo esiti	I/D	come da par 7.1	soggetti riconosciuti		non conformità di almeno uno dei parametri	grave		intensificazione della frequenza di analisi come da par. 7.2 del dispositivo per il controllo di conformità della ricotta romana
101				caratteristiche chimiche materia prima (C.5) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	verificare che il siero identificato come pronto per la lavorazione della Ricotta Romana abbia superato positivamente le prove chimiche	controllo della presenza dei rapporti di prova	1	100	soggetti riconosciuti		assenza dei rapporti di prova per le partite pronte per la lavorazione come Ricotta Romana DOP	grave		richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
102					prove chimiche su campione	controllo esiti	I/D	come da par 6.7 e 7.3	soggetti riconosciuti		non conformità di almeno uno dei parametri	grave		intensificazione della frequenza di analisi come da par. 6.7 e 7.3 del dispositivo per il controllo di conformità della ricotta romana
103		Fasi di processo	identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla produzione di Ricotta Romana DOP deve essere opportunamente identificato in tutte le fasi di lavorazione. (A.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	identificare le linee di lavorazione e le movimentazioni effettuate	controllo idoneità identificazione delle linee di lavorazione	1	100	soggetti riconosciuti		carenza dell'identificazione tale da non permettere la rintracciabilità del prodotto	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva
104											carenza dell'identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità del prodotto	lieve	richiesta adeguamento identificazione	richiamo scritto.

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	'NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
105					registrare le attività di lavorazione in appositi registri che devono contenere almeno: riferimento alla partita in ingresso, recipiente di stoccaggio, identificativo linea di lavorazione, caldaia di lavorazione, quantità lavorate	controllo idoneità registrazione dati identificativi e attività di lavorazione			oggetti riconosciuti		carenza delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
106											carenza delle registrazioni tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica
107			conformità disciplinare	Per la produzione della ricotta romana è consentita, nel corso del processo di riscaldamento del siero, a temperatura tra i 50 e i 60°C, l'aggiunta di latte intero di pecora proveniente dalle razze indicate al p.to C.1 e dall'areale indicato al p.to B.1, fino al 15% del volume totale del siero (C.6) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	seguire i processi di trasformazione previsti dal disciplinare di produzione	verifica ispettiva	I	100	oggetti riconosciuti		riscaldamento a temperature non comprese tra 50 e 60 °C	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
108											aggiunta di latte che non ha le caratteristiche previste (intero, delle razze e dell'areale disciplinati)	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
109											aggiunta di latte in percentuale superiore al 15% rispetto al volume totale di siero	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
110				il siero, con eventuale aggiunta di cloruro di sodio nella quantità massima di 4 g/l, senza aggiunta di correttori di acidità, viene riscaldato a 85-90 °C e mantenuto in lieve agitazione (C.12) (cfr dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta romana)	seguire i processi di trasformazione previsti dal disciplinare di produzione						aggiunta di cloruro di sodio in quantità superiore a 4 g/l	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
111											aggiunta di correttori di acidità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
112											temperatura di riscaldamento differente da 85-90°C	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
113											mancata agitazione del siero in fase di riscaldamento a 85-90°C	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
114				il riscaldamento favorisce la precipitazione e la coagulazione delle sieroproteine e quindi il loro affioramento sottoforma di piccoli focchi (C.13) (cfr dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta romana)	Verificare la precipitazione e la coagulazione e il successivo affioramento						mancata precipitazione e coagulazione delle sieroproteine e successivo affioramento	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controll o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
115				il consolidamento superficiale, in una fioritura bianca stratificata, avviene sospendendo per circa 5 minuti il riscaldamento (C.14) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	verificare che, in seguito alla sospensione del riscaldamento per 5 minuti, avvenga il consolidamento superficiale						mancata sospensione per 5 minuti del riscaldamento	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
116											mancato consolidamento superficiale delle sieroproteine	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
117				l'affioramento viene separato dalla scotta (C.15) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della ricotta Romana)	seguire i processi di trasformazione previsti dal disciplinare di produzione						mancata separazione dell'affioramento dalla scotta	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
118				successivamente si procede con la raccolta della ricotta che viene posta in fuscelle forate di forma tronco-conica per 8-24 ore per favorire ulteriormente lo spurgo della scotta (C.16) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	raccogliere la ricotta e collocarla in fuscelle per lo spurgo						mancata collocazione della ricotta in fuscelle di forma tronco-conica	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
119											tempi di spurgo inferiori a 8 o superiori a 24 ore per lo spurgo della scotta	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
120				il prodotto sciolato viene fatto asciugare in locali freschi (C.17) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	utilizzo di locali freschi per l'asciugatura della ricotta						locali non idonei per l'asciugatura della ricotta	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
121				la ricotta che ne deriva presenta una struttura molto fine, un colore più marcato di quello vaccino ed un sapore delicato e dolciastro (C.18) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	verifica delle caratteristiche del prodotto ottenuto						caratteristiche organolettiche non conformi	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
122			conformità al disciplinare	caratteristiche chimico-fisiche prodotto finito (D.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	verificare in autocontrollo che le caratteristiche chimico fisiche e organolettiche della ricotta rispettino i parametri disciplinati secondo le frequenze previste al punto 7.1 del dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana	controllo dell'effettuazione delle prove secondo le modalità e la frequenza prestabilita dal dispositivo di controllo	1/D	come da par. 7.1	prodotto finito		assenza rapporti di prova analisi effettuate e/o mancato rispetto frequenza di controllo	grave		richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
123					prove chimico-fisiche su campione in autocontrollo	controllo esiti					non conformità di almeno uno dei parametri	grave		intensificazione della frequenza di analisi come da par. 7.2 del dispositivo per il controllo di conformità della ricotta romana
124					prove organolettiche su campione in autocontrollo	controllo esiti					non conformità di almeno uno dei parametri	grave		intensificazione della frequenza di analisi come da par. 7.2 del dispositivo per il controllo di conformità della ricotta romana
125				caratteristiche chimico-fisiche e organolettiche prodotto finito (D.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	verificare che ricotta romana identificata come pronta per il confezionamento abbia superato positivamente le prove organolettiche e quelle chimico-fisiche	controllo dell'acquisizione del rapporto di prova	1	100	soggetti riconosciuti		assenza dei rapporti di conformità per le partite pronte per il confezionamento come Ricotta Romana DOP	grave		richiamo scritto, richiesta invio rapporti di conformità ed eventuale verifica aggiuntiva
126					prove organolettiche su campione	controllo esiti					non conformità di almeno uno dei parametri	grave		intensificazione della frequenza di analisi come da par. 6.7 e 7.3 del dispositivo per il controllo di conformità della ricotta romana
127					prove chimico-fisiche su campione	controllo esiti					non conformità di almeno uno dei parametri	grave		intensificazione della frequenza di analisi come da par. 6.7 e 7.3 del dispositivo per il controllo di conformità della ricotta romana
128		Fasi di processo	identificazione e rintracciabilità	la ricotta da confezionare come Ricotta Romana DOP deve essere idoneamente identificato (A.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	identificare i lotti da confezionare ed i locali destinati allo stoccaggio.	controllo idoneità identificazione prodotto da confezionare/confezionato ed i locali di stoccaggio	I	100	soggetti riconosciuti		carenza nell'identificazione tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto ed eventuale verifica aggiuntiva

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controll o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
129											carenza nell'identificazione tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta integrazione registrazioni	richiamo scritto
130				registrare le attività di confezionamento in appositi registri in modo che contengano almeno: riferimenti all'autorizzazione rilasciata da Agroqualità, al quantitativo confezionato ed alle tipologie di confezioni	controllo idoneità registrazione dati identificativi ed attività di confezionamento	1	100	soggetti riconosciuti			carenza delle registrazioni tale da compromettere la rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
131											carenza delle registrazioni tale da non compromettere la rintracciabilità	lieve	richiesta adeguamento registrazioni	richiamo scritto. Richiesta di consegna delle registrazioni entro 15 gg. In caso di mancato adeguamento eventuale nuova verifica

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controll o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	'NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
132			conformità al disciplinare	le operazioni di confezionamento della Ricotta Romana DOP devono avvenire nell'ambito del territorio della regione Lazio (E.1) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	effettuare il confezionamento della Ricotta Romana DOP solo presso lo stabilimento di produzione già inserito nel sistema dei controlli	controllo che l'intera attività di confezionamento sia stata effettuata dai caseifici inseriti nel sistema dei controlli pr la produzione di ricotta romana DOP	1	100	soggetti riconosciuti		operazioni di confezionamento effettuate all'esterno della regione Lazio	grave	esclusione del prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
133				modalità di confezionamento (E.2) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	La ricotta viene confezionata in cestelli tronco-conici di vimini, di plastica o di metallo di capacità massima di 2 Kg. La facciata superiore del cestello viene ricoperta da un foglio di plastica. Altre tipologie di confezionamento sono con carta pergamena, contenitori di plastica e/o sottovuoto	verifiche ispettive	1	100	soggetti riconosciuti		tipologie di confezioni non previste	grave	esclusione del prodotto	divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni
134											pezzature delle confezioni non previste	grave	esclusione del prodotto	divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle confezioni
135		Utilizzo della denominazione	conformità della partita	utilizzo della denominazione (E.3; E.4; E.5) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	accertarsi che tutti i lotti confezionati come DOP siano accompagnati dalla documentazione relativa a tutto il ciclo produttivo (es. DDT), sia stata rilasciata l'autorizzazione al confezionamento e non sia stato superato il quantitativo per cui l'autorizzazione risulta valida	controllo delle registrazioni relative al ciclo produttivo della partita	1	100	soggetti riconosciuti		carenza della documentazione tale da compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Ricerca della causa della NC e se del caso, verifica sugli operatori presso i quali si è determinata
136											carenza della documentazione tale da non compromettere la rintracciabilità o l'accertamento della conformità	lieve	richiesta integrazione registrazioni	richiamo scritto
137											assenza autorizzazione al confezionamento rilasciata da Agroqualità	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
138											mancata richiesta di un ulteriore prelievo in conformità alle frequenze riportate al par. 6.7	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
139					utilizzare la denominazione esclusivamente per il prodotto per il quale si hanno le evidenze oggettive di cui sopra e registrare i quantitativi di prodotto confezionato	controllo delle registrazioni relative al confezionamento	1	100	prodotto	Quantità immesse nel circuito della DOP per ciascun caseificio	utilizzo di partite non idonee	grave	esclusione prodotto	richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva
140											utilizzo di partite non idonee per gestione non adeguata delle procedure di rintracciabilità	grave	esclusione prodotto	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
141					utilizzare la denominazione secondo le modalità prescritte e consentite	controllo del corretto utilizzo della denominazione e inserimento delle indicazioni previste dal disciplinare	1/D	100	soggetti riconosciuti		utilizzo scorretto della denominazione sul prodotto tale da trarre in inganno il consumatore	grave	esclusione prodotto, comunicazione alle autorità di vigilanza	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
142		Designazione e presentazione	conformità degli elementi di designazione e presentazione	utilizzo etichette autorizzate (E.3; E.4; E.5; E.6) (cfr. dispositivo per il controllo di conformità della Ricotta Romana)	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione prescritto, consentito ed autorizzato dal Consorzio o da Agroqualità (in caso di assenza del Consorzio riconosciuto dal MipAAF)	verifica che siano utilizzate solo etichette approvate o, in assenza del Consorzio, verifica correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione					utilizzo etichette non corrette/non approvate	grave	esclusione prodotto, comunicazione alle autorità di vigilanza	divieto di commercializzazione all'operatore fino all'adeguamento delle etichette

	SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO (4)	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controll o (6)	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF (7)	NON CONFORMITA' (8)	GRAVITA' DELLA NON CONFOR MITA' (9)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (10)	AZIONE CORRETTIVA (11)
			Categoria	Descrizione										
143											indicazione della designazione "Ricotta Romana" con modalità non conformi	grave	esclusione prodotto, comunicazione alle autorità di vigilanza	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
144											mancata indicazione del nome, della ragione sociale e dell'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice	grave	esclusione prodotto, comunicazione alle autorità di vigilanza	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
145											mancato utilizzo del logo comunitario	grave	esclusione prodotto, comunicazione alle autorità di vigilanza	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
146											designazione "ricotta Romana" non riportata in lingua italiana	grave	esclusione prodotto, comunicazione alle autorità di vigilanza	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate
147											mancata o errata indicazione della dicitura relativa alla garanzia MIPAAF	grave	esclusione prodotto, comunicazione alle autorità di vigilanza	richiamo scritto. Eventuale verifica aggiuntiva per verificare le modifiche apportate