

ID	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA		
			Categoria	Descrizione												
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14			
1	Allevatori	Riconoscimento iniziale	Ubicazione allevamento	Ubicazione, B.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Indicare nella richiesta di adesione MDC3 e/o relativi allegati: ubicazione dell'allevamento	Controllo della documentazione	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli allevatori riconosciuti	Allevamenti/Pascoli fuori zona		Disegno riconoscimento			
2											Carenza documentale				Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
3											Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione (ubicazione allevamenti)				Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta presentazione nuova domanda ed eventuale nuova verifica ispettiva*
4			Adeguatezza animali allevati	razze D.1, tipo allevamento e alimentazione D2, D3, D4 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Indicare nella richiesta di adesione MDC3: codice asl, razze, dati allevamento (es. area pascolo, alimentazione)	Indicare nella richiesta di adesione MDC3: codice asl, razze, dati allevamento (es. area pascolo, alimentazione)	Controllo completezza documentazione	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Carenza della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione	
5												presenza di sole razze non ammesse, pascolamento effettuato fuori zona, alimentazione non conforme		Disegno riconoscimento	Richiesta presentazione nuova domanda con esclusione animali non conformi	
6												Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta presentazione nuova domanda ed eventuale nuova verifica ispettiva*	
7	Allevatori	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione allevamento	Ubicazione, B.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 15 gg) mediante il modulo MDC3 e il modulo Dati allevamento	Controllo comunicazione modifiche	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione variazione nuova ubicazione degli allevamenti e dei pascoli fuori zona (sostanziale)	Grave	Esclusione prodotto	Ripresentazione dati allevamento		
8											Mancata comunicazione variazioni anagrafiche e/o dei pascoli utilizzati (formale)	Lieve	Notifica variazione	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto riscontro della non conformità		
9											Mancata corrispondenza (sostanziale) con quanto comunicato nella documentazione	Grave	Esclusione allevamenti/pascoli non idonei	Richiesta presentazione nuova domanda ed eventuale nuova verifica ispettiva*		
10											Mancata corrispondenza (formale) con quanto comunicato nella documentazione	Lieve	Richiesta documentazione integrativa	Integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della nc		
11			Adeguatezza allevamento ed animali allevati	Razze D.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Comunicare eventuali modifiche di sostanziale variazione del numero di animali allevati mediante il modulo dati allevamento (entro 15 gg); comunicare eventuale variazione codice Asl	Comunicare eventuali modifiche di sostanziale variazione del numero di animali allevati mediante il modulo dati allevamento (entro 15 gg); comunicare eventuale variazione codice Asl	Controllo comunicazione modifiche	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		razze destinate alla produzione di latte DOP non conformi	Grave	Esclusione capi non idonei	Presentazione nuova domanda con iscrizione capi allevati conformi	
12												Carenza documentale	Lieve	Notifica carenza documentale	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto riscontro della non conformità	
13												Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione (aspetti sostanziali)	Grave	Esclusione capi non idonei	Richiesta adeguamento con esclusione dei capi allevati non conformi ed eventuale nuova verifica ispettiva*	
14										Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione (aspetti formali)	Lieve	Adeguamento documentazione	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto riscontro della non conformità			
15	Allevatori	Modalità di allevamento	Conformità al disciplinare	Razze D1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Tenere adeguata registrazione registri di stalla e di carico e scarico	Controllo idoneità registrazione dati ovini	I	35%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna		
16											Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla consistenza aziendale (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.		

* nel caso in cui non venga sanata documentalmente o nella verifica in corso

ID	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
17				Alimentazione D2, D4 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Alimentare gli ovini almeno per i 2/3 del fabbisogno complessivo dal pascolamento nella zona geografica di origine ed unicamente attraverso foraggi conservati e cereali contenenti granelle (orzo, avena, fave) secondo le quantità previste da discipline in funzione della stagionalità. Gli ovini non possono essere alimentati con prodotti geneticamente modificati.	Verifica ispettiva	I	35%	Soggetti riconosciuti		Ovini alimentati difformemente a quanto previsto dal disciplinare di produzione o quantità difformi. Ovini alimentati con prodotti geneticamente modificati.	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la ne documentalmente, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
18				In caso di acquisto identificare gli alimenti acquistati, tenere copia dei DDT AI e schede cartellini (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Assicurarsi della corretta identificazione degli alimenti acquistati e di conservare la documentazione di trasporto	Controllo idoneità identificazione, controllo documentazione relativa ad acquisto, identificazione foraggi e cereali	I	35%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
19							I	35%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire agli alimenti acquistati (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
20					registrazione somministrazione alimenti	controllo idoneità registrazione	I	35%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
21							I	35%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla somministrazione alimentare (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
22	Allevatori	Mungitura	Identificazione e rintracciabilità	Il latte destinato alla produzione della DOP deve essere identificato e separato da altri prima del trasporto al trasformatore. Durante il trasporto il latte deve essere separato e viaggiare in cisterne separate dal latte destinato a convenzionale. A (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Registrare le attività di mungitura indicando la data e l'orario di mungitura, i capi munti ed i serbatoi di stoccaggio. Assicurarsi che il latte venga trasportato in cisterne destinate al latte destinato alla produzione di pecorino DOP. Conservare i DDT ed il modello attività di stalla	Controllo idoneità registrazione e DDT	I	35%	Soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito della DOP (quali, quanto e dove) per ciascun allevatore	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la ne documentalmente, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
23											Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiamo scritto
24											Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
25											Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire per una partita di ovini avviati alla mungitura il quantitativo di latte prodotto (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.

* nel caso in cui non venga sanata documentalmente o nella verifica in corso

ID	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
26			Identificazione e rintracciabilità	Separazione delle mangiure tra latte destinato alla produzione della DOP da altro generico 6.5 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Separare spazialmente e/o temporaneamente le attività di mangiatura di latte destinato alla produzione del pecorino DOP da altro generico (es. separazione spaziale e/o temporale della mangiatura di razze differenti, o tra latte destinato alla DOP da altro generico)	Verifica ispettiva	I	35%	Soggetti riconosciuti		Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto ed eventuale verifica ispettiva supplementare nella campagna in corso o nella successiva campagna
27											Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
28											Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
29	Allevatori	Cessazione/Rinuncia attività per la DOP	Cessazione attività/ritiro dalla produzione della DOP		Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.) - ritiro	Controllo comunicazione cessazione - ritiro	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti	Elenco completo degli allevatori riconosciuti	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	Eliminazione dall'elenco degli allevatori
30	Trasformatori	Riconoscimento iniziale	Ubicazione impianti di trasformazione	Ubicazione B.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Indicare nella richiesta di adesione MDC4 e/o relativi allegati: ubicazione impianto	Controllo della documentazione	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli impianti riconosciuti	Impianti fuori zona		Disiego riconoscimento	
31											Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
32						Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione (ubicazione siti operativi)		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta presentazione nuova domanda ed eventuale nuova verifica ispettiva*
33			Adeguatezza impianti	Gli impianti devono garantire l'adeguato svolgimento delle operazioni di trasformazione	Allegare all'MDC4 gli allegati richiesti	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Carenza della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
34						Controllo documento di riconoscimento dello stabilimento (bollo CE)	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Mancato riconoscimento		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
35											Riconoscimento scaduto o revocato		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
36						Verifica ispettiva idoneità impianti	I	Ad ogni ricon.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Inadeguatezza degli impianti		Disiego riconoscimento	
37											Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva*. In caso di mancato adeguamento disiego riconoscimento
38	Trasformatori	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti	Gli impianti devono garantire l'adeguato svolgimento delle operazioni di trasformazione	Comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 15 gg) mediante il modulo MDC4	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Carenza della documentazione	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto riscontro della non conformità
39						Controllo indicazione della capacità produttiva dell'impianto	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Carenza della documentazione	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto riscontro della non conformità
40						Controllo documento di riconoscimento dello stabilimento (bollo CE)	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Riconoscimento scaduto o revocato	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta integrazione o completamento documentazione
41						Verifica dell'idoneità degli impianti	I	100%	Soggetti riconosciuti		Inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva*

* nel caso in cui non venga sanata documentalmente o nella verifica in corso

ID	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
42	Trasformatori	Accettazione materia prima	Identificazione e rintracciabilità	Il latte deve provenire da allevatori iscritti al sistema dei controlli. Le partite di latte devono essere registrate in accettazione, deve essere tenuta copia dei DDT controfirmati per visto di controllo A.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Accertarsi dell'iscrizione del conferitore al sistema dei controlli	Verificare l'iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli	1	100%	Soggetti riconosciuti	Registrazione approvigionamenti (quanto e da dove) di latte per ciascun trasformatore	Materia prima proveniente da allevatori non assoggettati al sistema dei controlli	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati	Richiamo scritto ed eventuale verifica ispettiva supplementare nella campagna in corso o nella successiva campagna.
43					Verificare la documentazione di fornitura apporre il visto di controllo su DDT o su altro documento	Verifica idoneità della documentazione di fornitura e apposizione del visto, verifica regolare registrazione fascio delle ricevute	1	100%	Soggetti riconosciuti	Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna	
44											Registrazioni carenti che determinano impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto al trasformatore
45						Separare il latte destinato alla DOP da latte generico spazialmente e/o temporaneamente (es. tank di stoccaggio separati o conferimenti in tempi differenti)	Verifica ispettiva	1	100%	Soggetti riconosciuti	Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
46	Trasformatori	Modalità di trasformazione			Conformità disciplinare	Lavorazione latte D.5 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Assicurarsi di lavorare il latte destinato alla trasformazione in Pecorino delle Balze Volterrane non deve essere sottoposto ad alcun intervento di termizzazione e deve essere lavorato entro 48 ore dall'effettuazione della prima mungitura	Verifica ispettiva	1	100%	Soggetti riconosciuti	Latte sottoposto a termizzazione o lavorazione oltre le 48 ore dalla prima mungitura	Grave	Esclusione prodotto
47				Lavorazione latte D.6 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Assicurarsi dopo aver versato il latte in caldaia di raggiungere una temperatura compresa tra 130 - 140°C.	Verifica ispettiva	1	100%	Soggetti riconosciuti	Temperatura difforme	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare documentalmente, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna o nella successiva	
48				Aggiunta caglio D.7 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Assicurarsi di aggiungere unicamente caglio vegetale ricavato da infiorescenze di cardo o carciofo selvatico secondo i rapporti disciplinati (da un minimo di 10 ml a un massimo di 50 ml per 100 litri di latte).	Verifica ispettiva	1	100%	Soggetti riconosciuti	Utilizzo di caglio non disciplinato o in quantità difforme	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare documentalmente, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna o nella successiva	
49				Aggiunta fermenti ed abbassamento PH D.8 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	E' ammessa l'aggiunta di fermenti termofili e/o mesofili o autofermenti (ottenuti dal siero della lavorazione precedente) in quantità tali da produrre l'abbassamento di PH a 5.2 +/- 0.2 in tre/otto ore.	Verifica ispettiva	1	100%	Soggetti riconosciuti	Utilizzo autofermenti non ottenuti secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione o PH difforme	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare documentalmente, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o successiva campagna	
50				Rottura della cagliata D.9 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Lasciare coagulare il latte per un periodo oscillante tra i 30 ed i 60 minuti. Quando il coagulo ha raggiunto una consistenza solida si procede, con l'ausilio di un attrezzo detto "spino", alla rottura dello stesso	Verifica ispettiva	1	100%	Soggetti riconosciuti	Tempi difformi o dimensioni grumi cascosi difformi in relazione alla tipologia di pecorino da produrre	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare documentalmente, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o successiva campagna	
51				Processo di cottura D.10 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	La cagliata può essere mantenuta in ambiente caldo (processo di cottura) a temperatura compresa tra 20°C e 40°C per un tempo che va da un minimo di 60 minuti ad un massimo di 180 minuti.	Verifica ispettiva	1	100%	Soggetti riconosciuti	Tempi/temperature difformi	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare documentalmente, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o successiva campagna	
52				Processo di ripimento e allontanamento siero D.11 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Assicurarsi di pressare la cagliata manualmente in apposite forme cilindriche di materiale idoneo ad usi alimentari e trasferire i contenitori una volta riempiti su tavoli sportivi, per favorire l'allontanamento del siero	Verifica ispettiva	1	100%	Soggetti riconosciuti	Modalità difformi o materiali non consentiti	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la non conformità, verificare documentalmente, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o successiva campagna	

* nel caso in cui non venga sanata documentalmente o nella verifica in corso

ID	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA	
			Categoria	Descrizione											
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
53				Salatura e lavaggio D.12 e D.13 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Effettuare la salatura manualmente a secco, provvedendo a rivoltare il prodotto. Entro i successivi 10 giorni, in base alla pazzatura seportare dalla superficie del formaggio il sale in eccesso mediante lavaggio con acqua delle forme.	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Modalità /tempi difformi	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa o successiva campagna	
54	Trasformatori	Modalità di trasformazione	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere idoneamente identificato in ogni fase del processo A.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni effettuate.	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito della DOP per ciascun trasformatore	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna	
						I	100%	Soggetti riconosciuti	Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità		Lieve	Richiesta adeguamento	Richiamo scritto		
55						Controllo idoneità registrazioni	ID	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna	
56							ID	100%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla rintracciabilità del prodotto del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.	
57								Separare spazialmente e/o temporaneamente il prodotto destinati alla DOP da quelli non destinati alla DOP	Verifica ispettiva		I	100%	Soggetti riconosciuti	Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave
58				Il pecorino fresco destinato alla DOP deve essere idoneamente identificato e tracciato durante lo stoccaggio e le successive movimentazioni (es allo stagionatore); inoltre deve essere accompagnato da DDT o documento similare A.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Identificare e tracciare il prodotto durante lo stoccaggio e le movimentazioni effettuate.	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna		
59	Trasformatori	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	Il pecorino fresco destinato alla DOP deve essere idoneamente identificato e tracciato durante lo stoccaggio e le successive movimentazioni (es allo stagionatore); inoltre deve essere accompagnato da DDT o documento similare A.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Identificare e tracciare il prodotto durante lo stoccaggio e le movimentazioni effettuate.		I	100%	Soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito della DOP per ciascun trasformatore	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna	
60							I	100%	Soggetti riconosciuti		Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiamo scritto	
61						Registrazione delle attività nei registri aziendali	Controllo idoneità registrazioni (registri aziendali, DDT)	I D (limitatamente registro attività)	100% 100%		Soggetti riconosciuti	Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
62								I D (limitatamente registro attività)	100% 100%		Soggetti riconosciuti	Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla rintracciabilità del prodotto del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.
63							D	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato invio ad Agroqualità delle endocostazioni mensili entro i termini previsti al p.to 6.5	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna		

* nel caso in cui non venga sanata documentalmente o nella verifica in corso

ID	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA															
			Categoria	Descrizione																									
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14																
64								100%	Soggetti riconosciuti		Mancanza della documentazione inerente alla rintracciabilità del prodotto DOP (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto															
65					Durante lo stoccaggio ed il trasporto tenere separato spazialmente o temporalmente il pecorino fresco destinato alla DOP da altro generico	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		Absenza della separazione spaziale / temporale	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.															
66	Trasformatore	Cessazione/Rinuncia attività per la DOP	Cessazione attività/ritiro dalla produzione della DOP Pecorino delle Balze Volterrane		Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.) - ritiro	Controllo comunicazione cessazione - ritiro	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	Eliminazione dall'elenco dei trasformatori															
67	Stagionatori	Riconoscimento iniziale	Ubicazione impianti di stagionatura	Ubicazione B.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Indicare nella richiesta di adesione MDC4 e/o relativi allegati: ubicazione impianto locali di stagionatura (es. ev. grotte di tufo, fosse di argilla, cantine)	Controllo della documentazione	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli impianti riconosciuti		Impianti fuori zona		Diniego riconoscimento															
68																													
69																					Verifica ispettiva	I	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentazione
70																		Adeguatezza impianti	Gli impianti devono garantire l'adeguato svolgimento delle operazioni di stagionatura	Allegare all'MDC4 gli allegati richiesti	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione (ubicazione siti operativi)		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta presentazione nuova domanda ed eventuale nuova verifica ispettiva*
71																					Controllo documento di riconoscimento dello stabilimento (bollo CE) ed ev. deroghe/deroghe ulteriori locali di stagionatura (es. fosse, grotte, etc)	D	Ad ogni riconos.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Carenze della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
72																													
73						Verifica ispettiva idoneità impianti e locali adibiti alla stagionatura	I	Ad ogni ricon.	Soggetti richiedenti il riconoscimento		Riconoscimento scaduto o revocato		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione															
74											Mancata corrispondenza a quanto comunicato nella documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione ed eventuale nuova verifica ispettiva*. In caso di mancato adeguamento diniego riconoscimento															
75	Stagionatori	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti	Gli impianti devono garantire l'adeguato svolgimento delle operazioni di stagionatura	Comunicare eventuali modifiche di ubicazione (entro 15 gg) mediante il modulo MDC4 ed allegati	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Carenza della documentazione	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto ricorso della non conformità															
76																													
77																				Controllo documento di riconoscimento dello stabilimento (bollo CE) ed ev. deroghe/deroghe ulteriori locali di stagionatura (es. fosse, grotte, etc)	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Riconoscimento scaduto o revocato	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta integrazione o completamento documentazione	
78	Stagionatori	Accettazione formaggio fresco	Identificazione e rintracciabilità	Il formaggio destinato alla stagionatura deve provenire da trasformatori iscritti al sistema dei controlli. Le partite di formaggio devono essere registrate in accettazione, deve essere tenuta copia dei DDT controfirmati per visto di controllo A.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Accertarsi dell'iscrizione del conferitore al sistema dei controlli	Verificare l'iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli	I	100%	Soggetti riconosciuti	Registrazione approvigionamenti (quanto e da dove) di formaggio fresco per ciascun stagionatore	Formaggio fresco proveniente da trasformatori non assoggettati al sistema dei controlli	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati	Richiamo scritto ed eventuale verifica ispettiva supplementare nella campagna in corso o nella successiva campagna.															

* nel caso in cui non venga sanata documentalmente o nella verifica in corso

ID	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
79					5 Verificare la documentazione di fornitura apporre il visto di controllo su DDT o su altro documento	6 Verifica identità della documentazione di fornitura e apposizione del visto, verifica regolare registrazione rilascio delle ricevute	7	8 100%	9 Soggetti riconosciuti	10	11 Registrazioni carenti	12 Lieve	13 Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	14 Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
80											11 Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	12 Grave	13 Esclusione prodotto	14 Richiamo scritto allo stagionatore
81					Separare il formaggio fresco destinato alla DOP da formaggio generico (es. celle dedicate o ripiani separati ed idoneamente identificati)	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		11 Assenza separazione	12 Grave	13 Esclusione prodotto	14 Richiamo scritto.
82	Stagionatori	Modalità di asciugatura e stagionatura	Conformità disciplinare	Asciugatura D.14 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Assicurarsi di porre ad asciugare su assi di legno chiaro, preferibilmente di pioppo ed abete, in locali freschi ad una temperatura compresa tra 6-16°C per un periodo corrispondente ai tempi della stagionatura per ciascuna tipologia di formaggio indicati al punto C1.	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		11 Modalità difformi per materiali, temperature	12 Grave	13 Esclusione prodotto	14 Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna o nella successiva
83				Trattamento forme D.15 e D16 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Durante la fase di stagionatura le forme di pecorino, con frequenza almeno settimanale, devono essere capovolti, spazzolate e lavate con acqua per eliminare la muffa. Per il pecorino "da asserbo" trattare eventualmente con olio di oliva o con olio addizionato a sale, cenere di becco o di pioppo.	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		11 Trattamenti difformi per modalità, tempi, e materiali utilizzati per il pecorino di asserbo	12 Grave	13 Esclusione prodotto	14 Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna o nella successiva
84				Locali di stagionatura D.17 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Per prodotti con stagionatura superiore ai 30 giorni, parte del processo di stagionatura può avvenire in grotte di tufo, o in fosse di argilla, o in cantine presenti nel territorio di cui al p.to B.1.	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		11 Utilizzo di locali non conformi/non ammessi	12 Grave	13 Esclusione prodotto	14 Richiamo scritto. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente, verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna o nella successiva
85	Stagionatori	Modalità di asciugatura e stagionatura	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla DOP deve essere idoneamente identificato in ogni fase del processo A.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Identificare il prodotto in ogni fase di processo e durante le movimentazioni effettuate (es. da impianto a locali di stagionatura differenti (es. grotte, fosse, accompagnate attraverso DDT se previsto).	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		11 Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	12 Grave	13 Esclusione prodotto	14 Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
86							I	100%	Soggetti riconosciuti		11 Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità	12 Lieve	13 Richiesta adeguamento	14 Richiamo scritto
87					Registrare le attività in appositi registri	Controllo idoneità registrazioni	ID	100%	Soggetti riconosciuti		11 Registrazioni carenti	12 Lieve	13 Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	14 Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna
88							ID	100%	Soggetti riconosciuti		11 Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla rintracciabilità del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	12 Grave	13 Esclusione prodotto	14 Richiamo scritto.
89					Separare spazialmente e/o temporaneamente il prodotto destinati alla DOP da quelli non destinati alla DOP	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti		11 Assenza della separazione spaziale / temporale	12 Grave	13 Esclusione prodotto	14 Richiamo scritto.
90	Stagionatori	Prove sul prodotto	Conformità disciplinare prodotto	Caratteristiche fisiche e sensoriali del prodotto da C.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Verificare che il prodotto pronto alla vendita abbia superato positivamente le prove chimiche fisiche e organolettiche disciplinate secondo le frequenze previste al punto 6.9	Controllo conformità prodotto come da par. 6.9	I	100%	Soggetti riconosciuti	10 Quantità immesse nel circuito della DOP per ciascun stagionatore	11 Mancato rispetto della frequenza in autocontrollo e/o commercializzazione di prodotto in assenza di autorizzazione (per il primo anno di adesione)	12 Grave	13 Esclusione prodotto	14 Richiamo scritto

* nel caso in cui non venga sanata documentalmente o nella verifica in corso

ID	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA
			Categoria	Descrizione										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	
91						Prove chimico fisiche e organolettiche a campione	A	Secondo le frequenze previste al p.to 6.7	Prodotto		Non conformità di almeno uno dei parametri	Grave	Esclusione prodotto	Secondo le modalità previste al paragrafo 6.7 e 6.8
92	Stagionatori	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	Il pecorino DOP deve essere idoneamente identificato e tracciato durante lo stoccaggio e le successive movimentazioni (es al confezionatore/porzionatore), inoltre in caso di vendita a confezionatore/porzionatore deve essere accompagnato da DDT o documento similare A.1 (cdi dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Identificare e tracciare il prodotto durante lo stoccaggio e le movimentazioni effettuate al confezionatore/porzionatore.	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità.	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente o nella verifica in corso, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna	
93							I	100%	Soggetti riconosciuti	Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiamo scritto	
94					Registrare le attività nei registri aziendali	Controllo idoneità registrazioni (registri aziendali, DDT)	I D (limitatamente registro attività)	100% 100%	Soggetti riconosciuti	Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna	
95							I D (limitatamente registro attività)	100% 100%	Soggetti riconosciuti	Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla rintracciabilità del prodotto del prodotto (o nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.	
96							D	100%	Soggetti riconosciuti	Mancato invio ad Agroqualità delle rendicontazioni mensili entro i termini previsti al p.to 6.5	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna	
97							D	100%	Soggetti riconosciuti	Mancanza della documentazione inerente alla rintracciabilità del prodotto DOP (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto	
98					Durante lo stoccaggio ed il trasporto tenere separato spazialmente o temporalmente il pecorino DOP da altro generico	Verifica ispettiva	I	100%	Soggetti riconosciuti	Assenza della separazione spaziale / temporale	Grave			
99	Stagionatori	Cessazione/Rinuncia attività per la DOP	Cessazione attività/ritiro dalla produzione della DOP Pecorino delle Balze Volterrane		Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.) - ritiro	Controllo comunicazione cessazione - ritiro	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	Eliminazione dall'elenco degli stagionatori	
100	Confezionatori/porzionatori	Riconoscimento iniziale	Adeguatezza impianti	Gli impianti devono garantire l'idoneo svolgimento delle operazioni di confezionamento/porzionatura	Allegare all'MDC4 gli allegati richiesti	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni ricons.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Elenco completo, alla fine di ogni anno solare, degli impianti riconosciuti	Carenza della documentazione		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
101						Controllo documento di riconoscimento dello stabilimento (bollo CE)	D	Ad ogni ricons.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Mancato riconoscimento			Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
102										Riconoscimento scaduto o revocato			Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
103						Verifica ispettiva idoneità impianti	I	Ad ogni ricons.	Soggetti richiedenti il riconoscimento	Inadeguatezza degli impianti			Diniego riconoscimento	

* nel caso in cui non venga sanata documentalmente o nella verifica in corso

ID	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA	
			Categoria	Descrizione											
104															
105	Confezionatori/porzionatori	Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti	Gli impianti devono garantire l'idoneo svolgimento delle operazioni di confezionamento. Porzionatura	Comunicare eventuali modifiche (entro 15 gg) mediante il modulo MDC4 ed allegati	Controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Carenza della documentazione	Lieve	Richiesta integrazione documentazione	Richiesta integrazione documentazione entro 15 giorni dall'avvenuto riscontro della non conformità	
106						Controllo documento di riconoscimento dello stabilimento (bollo CE)	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Riconoscimento scaduto o revocato	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta integrazione o completamento documentazione	
107						Verifica dell'idoneità degli impianti	I	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti		Inadeguatezza degli impianti	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento e nuova verifica ispettiva*	
108	Confezionatori/porzionatori	Accettazione pecorino DOP	Identificazione e rintracciabilità	Il pecorino DOP deve provenire da stagionatori iscritti al sistema dei controlli. Le partite di pecorino DOP devono essere registrate in accettazione, deve essere tenuta copia dei DDT controfirmati per visto di controllo A.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Accertarsi dell'iscrizione del conferitore al sistema dei controlli	Verificare l'iscrizione dei conferitori al sistema dei controlli	I	35%	Soggetti riconosciuti	Registrazione approvigionamenti (quanto e da dove) di pecorino per ciascun confezionatore/porzionatore	Pecorino proveniente da conferitori non assoggettati al sistema dei controlli	Grave	Esclusione prodotto dei conferitori non assoggettati	Richiamo scritto ed eventuale verifica ispettiva supplementare nella campagna in corso o nella successiva campagna.	
109						Verificare la documentazione di fornitura oppure il visto di controllo su DDT o su altro documento	I	35%	Soggetti riconosciuti		Registrazioni carenti	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna	
110											Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto allo stagionatore	
111						Separare il prodotto DOP da formaggio generico (es. celle dedicate o ripiani separati ed idoneamente identificati)	I	35%	Soggetti riconosciuti		Assenza separazione	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto.	
112	Confezionatori/porzionatori	Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	Etichettatura, uso del marchio EI, E3, E4, E5, E6 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Assicurarsi che la forma presenti un'etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto con le indicazioni previste dal disciplinare di produzione. Utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione prescritto, consentito e autorizzato dal Consorzio o da Agroqualità (in caso di assenza del Consorzio)	Verifica che siano state utilizzate solo etichette approvate e verifica correttezza dicitura degli elementi di designazione e presentazione	I	35%	Soggetti riconosciuti		Utilizzo di materiale di designazione e presentazione non consentito e non autorizzato	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento delle etichette. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna	
113															
114						In caso di prodotto porzionato al fine di impedire che nella porzionatura si possa perdere l'identità del prodotto, la dicitura "Pecorino delle Balze Volterrane" deve essere riportata sull'etichetta alternata al logo del prodotto e ripetuta almeno 4 volte (a 90° di distanza l'una dall'altra).	Verificare porzionamento prodotto	I	35%	Soggetti riconosciuti		Etichettatura porzionato difforme	Grave	Esclusione prodotto	Richiesta adeguamento delle etichette. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna
115	Confezionatori/porzionatori	Prodotto confezionato/porzionato	Identificazione e rintracciabilità	Il pecorino DOP deve essere idoneamente identificato e tracciato durante le fasi di confezionamento e porzionamento A.1 (cfr dispositivo per il controllo Pecorino delle Balze Volterrane)	Identificare e tracciare il prodotto durante le fasi di confezionamento e porzionatura	Verifica ispettiva	I	35%	Soggetti riconosciuti	Quantità immesse nel circuito della DOP per ciascun confezionatore/porzionatore	Identificazione non idonea a garantire la rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto e richiesta adeguamento registrazioni. Se non è possibile risolvere la nc documentalmente, verifica aggiuntiva nella stessa o nella successiva campagna	
116								35%	Soggetti riconosciuti		Identificazione carente ma non tale da compromettere la rintracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	Richiamo scritto	

* nel caso in cui non venga sanata documentalmente o nella verifica in corso

ID	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	Elemento controllato	DOCUMENTAZIONE COMUNICATA AL MIPAAF	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA NON CONFORMITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE CORRETTIVA					
			Categoria	Descrizione															
117					5 Registrare le attività di confezionamento	6 Controllo idoneità registrazioni	I	35 %	Soggetti riconosciuti										
D (limitatamente registro attività)							100%												
118							I	35 %							Soggetti riconosciuti	Registrazioni carenti che determinano l'impossibilità di risalire alla provenienza del prodotto (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto allo stagionatore
D (limitatamente registro attività)							100%												
119	D	100%	Mancato invio ad Agroqualità delle rendicontazioni mensili entro i termini previsti al p.to 6.5	Lieve	Richiesta documentazione integrativa per rilevare i dati mancanti	Richiesta adeguamento registrazioni entro 15 gg dalla notifica della non conformità e invio ad Agroqualità. In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti verifica ispettiva aggiuntiva nella stessa campagna													
120	D	100%	Soggetti riconosciuti	Mancanza della documentazione inerente alla rintracciabilità del prodotto DOP (nel caso di mancato adeguamento in sede di verifica aggiuntiva riportata nella ID. precedente)	Grave	Esclusione prodotto	Richiamo scritto												
121	Confezionatori/porzionatori	Cessazione/Rinuncia attività per la DOP	Cessazione attività/ritiro dalla produzione della DOP Pecorino delle Balze Volterrane		Comunicare ev. cessazione (entro 15 gg.) - ritiro	Controllo comunicazione cessazione - ritiro	D	Ad ogni comunic.	Soggetti riconosciuti	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione prodotto	Eliminazione dall'elenco dei confezionatori/porzionatori						