

lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
				Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
r	1	Produttore uve	riconoscimento iniziale	Ubicazione degli vigneti	Le uve destinate alla produzione della D.O.P. "Aceto balsamico tradizionale di Modena" devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Modena (C1)	produrre specifica richiesta entro il 30 giugno di anno di produzione (mediante il modulo "Richiesta di Adesione ai Controlli KIWA-CERMET per la Dop ABTM"	controllo documentazione di adesione	D	ad ogni riconoscimento	ubicazione dei vigneti fuori zona	NA	Esclusione vigneti fuori zona.	Diniogo riconoscimento
r	2						controllo documentazione di adesione	D	ad ogni riconoscimento	Carenza nella documentazione	NA	Integrazione documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta di Integrazione documentazione
r	3			Adeguatezza strutture, impianti (Vigneto)	Le uve devono provenire da i seguenti vitigni: • Lambrusco (tutte le varietà e cloni) • Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni) • Sauvignon, Sgavetta • Berzemino, Occhio di Gatta • o vitigni iscritti dalle DO (DOP del vino) della provincia di Modena (B1)	Iscrivere solo vigneti che hanno le varietà conformi	controllo documentazione di adesione	D	ad ogni riconoscimento	presenza di varietà non conformi	NA	NA	Diniogo riconoscimento, richiesta presentazione nuova domanda con iscrizione particelle conformi
r	4						verifica ispettiva	I	Ad ogni riconoscimento (con controlli a campione nei vigneti)	mancata corrispondenza con quanto comunicato nella documentazione	NA	Sospensione procedura di riconoscimento	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta adeguamento
r	5						verifica ispettiva	I	Ad ogni riconoscimento (con controlli a campione nei vigneti)	inadeguatezza impianti di coltivazione, per parametri non modificabili (composizione varietale)	NA	NA	Diniogo riconoscimento, richiesta presentazione nuova domanda con iscrizione particelle conformi
A	6	raccolta uva e vendita	identificazione e rintracciabilità		Il prodotto destinato alla D.O.P. deve essere identificato e rintracciabile. (A)	dal momento in cui viene raccolta l'uva e nelle successive trasformazioni si deve accertare la provenienza l'idoneità dei vitigni, delle varietà o del prodotto acquistato attraverso la verifica della documentazione; i riferimenti dei vitigni devono essere portati nel registro CS UVE e nel registro vinificazione ICQ.	controllo registrazioni	I	10%	registrazioni non idonee a garantire la rintracciabilità e l'identificazione	Grave	Esclusione prodotto; richiamo o ritiro del prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva

lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
				Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
A	7						controllo registrazioni	I	10%	registrazioni errate, incomplete con la possibilità di risalire per una partita di uve alla loro identificazione e rintracciabilità	Lieve	Adeguamento sistemi di identificazione e registrazione	Verifica ripristino corrette procedure di identificazione e rintracciabilità.
	8						controllo registrazioni	I	10%	inadeguatezza impianti e varietà, grado zuccherino non adeguato, resa per ettaro non adeguata	Grave	esclusione prodotto di varietà non conformi, per resa ettaro superiore o per grado zuccherino basso con richiamo e/o ritiro del prodotto non conforme.	Verifica ispettiva aggiuntiva
b1	9		Mantenimento dei requisiti	Identificazione tipo vitigno	Le uve devono provenire da i seguenti vitigni: • Lambrusco (tutte le varietà e cloni) • Ancellotta, Trebbiano (tutte le qualità e cloni) • Sauvignon, Sgavetta • Berzemino, Occhio di Gatta • o vitigni previsti dalle DOC della provincia di Modena (B1)	Utilizzare solo vigneti che hanno le varietà conformi	Verifica ispettiva	I	10%	inadeguatezza impianti di coltivazione, per parametri non modificabili (composizione varietale)	Grave	Esclusione prodotto non idoneo dal circuito DOP	Verifica ispettiva aggiuntiva
c1	10			Ubicazione degli vigneti	Le uve destinate alla produzione della D.O.P. "Aceto balsamico tradizionale di Modena" devono essere prodotte nel territorio idoneo della provincia di Modena (C1)	Comunicare modifiche dati catastali (entro 15 gg.) mediante modulo di richiesta adesione e dichiarazione superficie vitata	controllo comunicazione modifiche dati catastali	I	10%	Utilizzo di uve non prodotte nella zona d'origine	Grave	Esclusione prodotto non idoneo dal circuito DOP	Verifica ispettiva aggiuntiva
d2	11		raccolta uva e vendita	Conformità al disciplinare	La produzione massima di uva per ettaro di vigneto non potrà superare i 160 quintali (D2)	Non superare la produzione massima di Uva. Fare dichiarazione annuale di produzione di uva proveniente dai vigneti iscritti al sistema dei controlli e trasmettere a KIWA-CERMET denuncia di produzione uve ENTRO 31 GENNAIO. Registrare i quantitativi raccolti su registro carico/scarico uve.	controllo resa su modelli dichiarazione Uva e registrazioni partite di uva raccolta.	I	10%	Superamento dei limiti di produzione	Grave	esclusione prodotto.	verifica ispettiva aggiuntiva
e3	12	Produttore di mosto fresco	Riconoscimento iniziale	ubicazione impianti	I mosti freschi destinati alla produzione della D.O.P. "Aceto balsamico tradizionale di Modena" devono essere prodotti nel territorio idoneo della provincia di Modena . (E3)	produrre specifica richiesta di adesione entro il 30.06 dell'anno di produzione (modulo adesione ABTM)	controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	zona di ubicazione degli impianti al di fuori del territorio	NA	NA	Diniego riconoscimento.

		REQUISITO (3)												
lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	Categoria	Descrizione	AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12		
e3	13						controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	carenze della documentazione	NA	Integrazione documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta integrazione documentazione	
	14			Adeguatezza strutture, impianti	I mostri freschi destinati alla produzione dell'ABTM possono essere sottoposti ad un processo di decantazione e refrigerazione purché non si provochi il congelamento della parte acquosa. (E1)	Comunicare la descrizione degli impianti e attrezzatura	controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	ad ogni riconos.	carenze della documentazione	NA	Integrazione documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta integrazione documentazione	
	15						Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	mancata corrispondenza di quanto comunicato nella documentazione	NA	Adeguamento delle strutture e/o degli impianti e/o della documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva	
	16						Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	Attrezzature e impianti non idonei.	NA	Adeguamento strutture e/o attrezzature	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta adeguamento condizioni e verifica ispettiva aggiuntiva. Diniego con mancato adeguamento	
d3	17		Fasi di processo	conformità al disciplinare	La resa massima di uva in mosto destinato alla concentrazione non deve essere superiore al 70%. L'eventuale eccedenza di resa può essere destinata solo all'acetificazione e non deve essere lavorata o conservata in acetaia. (D3)	registrare la resa di mosto sul registro carico/scarico mosto	controllo delle registrazioni delle rese sul registro e coerenza con denunce di produzione delle uve	I	10%	rese complessive superiori a quanto previsto dal disciplinare	Grave	esclusione prodotto per la parte eccedente.	Verifica ispettiva aggiuntiva	
d1	18				Le uve destinate alla produzione della D.O.P. "Aceto balsamico tradizionale di Modena" devono assicurare al mosto un titolo di almeno 15° saccarometrici. (D1)	Compilare correttamente il registro carico/scarico mosto	controllo registrazioni	I	10%	Tenore zuccherino inferiore ad un titolo di almeno 15° saccarometrici.	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva	
d1	19						controllo registrazioni	I	10%	Carenze nelle registrazioni non tali da impedire la verifica del grado saccarometrico	Lieve	Integrazione informazioni	Richiesta adeguamento condizioni.	

lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
				Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	20				I mosti freschi destinati alla produzione della DOP possono essere sottoposti ad un processo di decantazione e refrigerazione purché non si provochi il congelamento della parte acquosa. E' vietata l'utilizzazione di mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza. (E1)	Compilare correttamente il registro mosto e conservarlo	Controllo processo di decantazione e refrigerazione mosti (temperatura refrigerata).	I	10%	Congelamento della parte acquosa	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva
	21						Controllo processo di decantazione e refrigerazione mosti (temperatura refrigerata).	I	10%	Utilizzo mosti muti e/o mosti addizionati di qualsiasi additivo e sostanza. e/o presenza di additivi nei mosti	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva
e3	22	Produttore di mosto cotto	Riconoscimento iniziale	ubicazione impianti	I mosti cotti destinati alla produzione della D.O.P. "Aceto balsamico tradizionale di Modena devono essere prodotti nel territorio idoneo della provincia di Modena . (E1)	produrre specifica richiesta di adesione entro il 30.06 dell'anno di produzione (modulo adesione ABTM)	controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	zona di ubicazione degli impianti al di fuori del territorio	NA	NA	Diniego riconoscimento
	23						controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	carenze della documentazione	NA	Integrazione documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta integrazione documentazione
	24			Adeguatezza strutture, impianti	Gli impianti e le attrezzature devono consentire la produzione a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti e a fuoco diretto (E2)	Comunicare la descrizione degli impianti e attrezzatura	controllo documentazione descrittiva degli impianti	D	ad ogni comunic.	carenze della documentazione	NA	Integrazione documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta integrazione documentazione
	25						Verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	mancata corrispondenza di quanto comunicato nella documentazione	NA	Adeguamento impianti , attrezzature o integrazione della documentazione.	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva
	26							Verifica ispettiva	I	ad ogni comunic.	Attrezzature e impianti non idonei.	NA	Adeguamento impianti , attrezzature.
	27		Fasi di processo	conformità al disciplinare	I mosti destinati alla produzione della DOP sono sottoposti a cottura a pressione atmosferica in vasi aperti. La cottura del mosto deve avvenire a fuoco diretto per almeno 30 minuti a temperatura non inferiore a 80° C (E2)	Compilare correttamente il registro carico/scarico mosto e conservarlo	controllo registrazioni	I	10%	Pressione di cottura non a pressione atmosferica	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva

lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
				Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
28							controllo registrazioni	I	10%	Tempo inferiore a 30 minuti	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva
29							controllo registrazioni	I	10%	temperatura inferiore a 80°C	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva
30		Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla D.O.P. deve essere rintracciabile. (A)	Verifica documentazione di acquisto mosto fresco. Il produttore di mosto cotto deve compilare il registro carico e scarico mosto	Controllo appartenenza al sistema dei controlli degli operatori. Adeguatezza documentazione di accompagnamento del prodotto	I	10%	Produttori di mosto cotto non iscritti al sistema dei controlli	Grave	Esclusione prodotto	Verifica ispettiva aggiuntiva	
31					verificare documentazione di fornitura (DDT, fatture)	Verifica idoneità della documentazione di fornitura, verifica regolare registrazione dei modelli produzione uve e rilascio delle ricevute.	I	10%	Carenza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare provenienza e requisiti del prodotto	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva	
32						Verifica idoneità della documentazione di fornitura, verifica regolare registrazione dei modelli produzione uve e rilascio delle ricevute.	I	10%	Carenza della documentazione di fornitura non tale da impedire l'accertamento della provenienza e i requisiti del prodotto	Lieve	Integrazione informazioni	richiesta adeguamento condizioni.	

		REQUISITO (3)											
	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	Categoria	Descrizione	AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
lett	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	33						controllo compilazione registro e registrazioni dati produttivi	I	10%	Non idoneità dei mezzi di identificazione tale da non permettere la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva
	34						controllo compilazione registro e registrazioni dati produttivi	I	10%	Carenza dei mezzi di identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto	Lieve	integrazione informazioni	richiesta adeguamento condizioni.
	35		Fasi di processo			identificare i contenitori utilizzati per lo stoccaggio del prodotto destinato alla D.O.P. e le movimentazioni effettuate. Compilare correttamente il registro carico/scarico mosto	controllo idoneità identificazione dei contenitori di stoccaggio	I	10%	Non idoneità dei mezzi di identificazione tale da non permettere la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva
	36						controllo idoneità identificazione dei contenitori di stoccaggio	I	10%	Carenza dei mezzi di identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto	Lieve	Integrazione informazioni	richiesta adeguamento condizioni.
e3	37	Produttori di ABTM	Riconoscimento iniziale	ubicazione impianti	Le operazioni di elaborazione, invecchiamento del prodotto devono avvenire nel territorio della provincia di Modena (E3)	produrre specifica richiesta durante tutto l'anno (modulo richiesta di adesione)	controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	zona di ubicazione degli impianti al di fuori del territorio	NA	NA	Diniego riconoscimento
e3	38						controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	carenze della documentazione	NA	Integrazione documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta integrazione documentazione
	39			Adeguatezza strutture, impianti	allegare alla richiesta la descrizione degli impianti e notifica sanitaria	Comunicazione descrizione impianti	Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	mancata corrispondenza di quanto comunicato nella documentazione	NA	Adeguamento degli impianti o della loro descrizione o della notifica sanitaria.	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta integrazione. Verifica ispettiva aggiuntiva per valutare l'adeguamento
	40						Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	Attrezzature e impianti non idonei.	NA	Adeguamento degli impianti	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta integrazione e Verifica ispettiva aggiuntiva per valutare l'adeguamento

				REQUISITO (3)									
	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	Categoria	Descrizione	AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
lett	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
e4	41				Per la produzione della Dop ABTM il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed acetica in locali tradizionali di produzione. I locali, noti nella zona di origine con il nome di "acetaie", devono essere rispondenti alle esigenze ambientali e termiche, assicurando al prodotto stesso la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche. E' vietato ogni tipo di impianto di condizionamento e riscaldamento. (E4)	Verifica caratteristiche acetaie	Verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	non idoneità dei locali che devono essere privi di impianti di climatizzazione	NA	Rimozione o inibizione degli impianti di climatizzazione	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta adeguamento e Verifica ispettiva aggiuntiva per valutare l'adeguamento
e6	42				Le botticelle o vaselli devono essere di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona. (E6)	Verifica caratteristica botticelle	Verifica ispettiva	I	ad ogni ricons.	Non idoneità delle botticelle o vaselli	NA	Adeguamento botticelle e vaselli	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta adeguamento e Richiesta di adeguamento alle prescrizioni e Verifica aggiuntiva.
A	43	Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità		Il prodotto destinato alla D.O.P. deve essere rintracciabile. (A)	Verifica documentazione di acquisto mosto cotto. Verifica compilazione Registro carico/scarico ABTM.	Controllo appartenenza al sistema dei controlli degli operatori. Verifica identificazione botti e vaselli	I	35%	Produttori di mosto cotto non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto	verifica ispettiva aggiuntiva
A	44				verificare documentazione di fornitura (DDT, fatture)		Verifica idoneità della documentazione di fornitura, verifica regolare registrazione del mosto cotto	I	35%	Carenza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare provenienza e requisiti del prodotto	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva
A	45				Verifica documentazione di acquisto mosto cotto. Verifica compilazione Registro carico/scarico ABTM.		Verifica idoneità della documentazione di fornitura, verifica regolare registrazione del mosto cotto	I	35%	Carenza dei elementi di identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto	lieve	Integrazione quanto necessario	Richiesta di adeguamento
A	46						Verifica idoneità della documentazione di fornitura	I	35%	carenze della documentazione	lieve	Integrazione quanto necessario	aggiornamento situazioni carenti

lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
				Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
A	47						Verifica idoneità della documentazione di fornitura	I	35%	manca della registrazione approvvigionamenti (quali, quanto e da dove) di materia prima per ciascun operatore senza possibilità di ricostruire le informazioni	Grave	Esclusione prodotto	verifica ispettiva aggiuntiva
e4	48		Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti	Per la produzione della Dop ABTM il mosto cotto è sottoposto a fermentazione zuccherina ed acetica in locali tradizionali di produzione. I locali, noti nella zona di origine con il nome di "acetaie", devono essere rispondenti alle esigenze ambientali e termiche, assicurando al prodotto stesso la necessaria ventilazione e la soggezione alle naturali escursioni termiche. E' vietato ogni tipo di impianto di condizionamento e riscaldamento. (E4)	Verifica caratteristiche acetaie	Verifica ispettiva	I	ad ogni comunicazione di modifica significativa - Qualora sia ritenuto necessario.	Non idoneità dei locali che devono essere privi di impianti di climatizzazione	Grave	Esclusione prodotto (in caso di impianti di climatizzazione/riscaldamento o attivi)	richiesta inibizione impianti ed eventuale nuova verifica ispettiva
e5 e7	49		Fasi di processo	Conformità al disciplinare	La fermentazione zuccherina ed acetica ottiene ottimale maturazione, invecchiamento ed affinamento dopo un adeguato periodo di tempo, in ogni caso non inferiore ai 12 anni, con il rispetto delle procedure consolidate nella tradizione plurisecolare . (E5)	Compilazione registro acetaia e documentazione attestante periodo di invecchiamento 1 volta l'anno con situazione aggiornata al 31.01 di ogni anno - Allegato G situazione botti e giacenze	Controllo documentazione - allegato G- attestante periodo di invecchiamento	I	35%	Carenza della documentazione tale da non poter accertare l'invecchiamento (anzianità)	Grave	Azzeramento anzianità batteria	verifica ispettiva aggiuntiva
e5	50						Controllo documentazione - allegato G- attestante periodo di invecchiamento	I	35%	Carenza della documentazione tale da poter accertare l'invecchiamento	Lieve	integrazione informazioni	Richiesta aggiornamento informazioni carenti
e5	51				E' vietata l' addizione di qualsiasi sostanze fatta eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche note con il nome di "madre". (E7)		Controllo documentazione - Registro di carico e scarico	I	35%	Carenza della documentazione tale da poter accertare la presenza di altre sostanze ad eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche .	Grave	Esclusione prodotto	verifica ispettiva aggiuntiva

lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
				Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
e5 e7	52						Controllo documentazione - Registro di carico e scarico	I	35%	Carenza della documentazione tale da poter comunque accertare l'assenza di altre sostanze ad eccezione dell'eventuale innesto delle colonie batteriche.	Lieve	integrazione informazioni	Richiesta aggiornamento documentazione carente e eventuali prove analitiche per la compatibilità chimico fisica su campione.
e6	53		Mantenimento dei requisiti	Adeguatezza strutture, impianti	Le botticelle o vaselli devono essere di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona. (E6)	Verifica caratteristica botticelle	Verifica ispettiva	I	35%	Non idoneità delle botticelle o vaselli	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento batterie, botticelle e vaselli ed eventuale nuova verifica ispettiva
e6	54		Fasi di processo	Conformità al disciplinare	Le operazioni di affinamento ed invecchiamento della Dop ABTM avvengono per travaso successivo di mosto cotto (rincalzo) in botticelle o vaselli di differenti dimensioni e tipi di legno classici della zona, secondo la scalarità dal maggior volume al minore. Le operazioni sono registrate nel registro di carico e scarico. (E6)	Registrazione nel registro carico scarico ABTM	Controllo corretta compilazione registro	I	35%	Carenza della documentazione tale da non poter accertare il corretto travaso	Grave	Esclusione prodotto	verifica ispettiva aggiuntiva
e6	55						Controllo corretta compilazione registro	I	35%	Carenza della documentazione tale da poter accertare il corretto travaso	Lieve	integrazione informazioni	Richiesta aggiornamento situazioni carenti
e6.1	56				Rincalzo massimo botte (E.6.1)		Verifica dati presenti sul registro carico e scarico	I	35%	Anomalia parametri rincalzo (livello massimo 30%)	Lieve	Verifica dei livelli qualitativi della batteria	Richiesta di integrazione informazioni, verifica ispettiva e controllo aggiuntivo.
e6.1.1 e6.1.2	57				Produzione massima di una batteria destinata a ABTM (E.6.1.1 E.6.1.2)		Verifica dati presenti sul registro carico e scarico	I	35%	Anomalie nella resa produttiva	Lieve	Verifica dei livelli qualitativi della batteria	Richiesta di integrazione informazioni, verifica ispettiva e controllo aggiuntivo.
§6,3,6	58		Trasferimento Batterie e condimento alimentare atto a divenire ABTM		Trasferimento Batterie e vendita condimento alimentare atto a divenire ABTM (6.3.6)	Documenti di vendita/acquisto e comunicazione trasferimento prodotto tra acetaie.	controllo documentazione	D	100%	Trasferimento di prodotto con assegnazione errata dell'anzianità tale da non precludere la conformità del prodotto	Lieve	Identificazione e rintracciabilità dei prodotto inserito in acetaia e adeguamento dell'anzianità del prodotto	Richiesta di adeguamento dell'anzianità del prodotto e verifica ispettiva aggiuntiva

lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
				Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
§6,3, 6	59						controllo documentazione	D	100%	Trasferimento di prodotto con documentazione inadeguata o incompleta	Lieve	Integrazione della documentazione	Richiesta di integrazione della documentazione delle registrazioni.
f1	60		Presentazione Lotto di Conferimento (Partita)	L'"Aceto balsamico tradizionale di Modena", all'atto dell'immissione al consumo deve rispondere alle caratteristiche indicate nel disciplinare: acidità totale, densità, parametri sensoriali (F1)	Verificare che l'"Aceto balsamico tradizionale di Modena, all'atto dell'immissione al consumo risponda alle caratteristiche indicate nel disciplinare	Analisi chimiche fisiche	A	20% (campionamento effettuato presso il centro di imbottigliamento)	NON Rispetto parametri disciplinare densità (1,24 min) e acidità (4,5 gradi min)	Grave	Esclusione prodotto. Ed eventuale altra destinazione e registrazione della gestione del prodotto	Diniego all'imbottigliamento	
f1	61					Analisi sensoriali	A	100% (campionamento effettuato presso il centro di imbottigliamento)	Punteggio inferiore al minimo (229 o 255)	Grave	Esclusione prodotto. Ed eventuale altra destinazione e registrazione della gestione del prodotto	Diniego all'imbottigliamento	
	62	Commerci alizzatori di mosto fresco e cotto	Riconoscimento iniziale	ubicazione impianti	I mosti freschi e cotti destinati alla produzione della D.O.P. "Aceto balsamico tradizionale di Modena" devono essere stoccati nel territorio idoneo della provincia di Modena (C1)	produrre specifica richiesta durante l'anno (modulo richiesta di adesione)	controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	zona di ubicazione degli impianti al di fuori del territorio	NA	NA	Diniego riconoscimento
	63						controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	carenze della documentazione	NA	Integrazione della documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta integrazione documentazione
	64			Adeguatezza strutture, impianti	allegare alla richiesta la descrizione degli impianti e notifica sanitaria	Comunicazione descrizione impianti	controllo descrizione impianti	D	ad ogni riconos.	Carenza comunicazione inviata	NA	Integrazione della documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento, richiesta integrazione di quanto necessario e aggiornamento situazioni carenti
	65						Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	mancata corrispondenza di quanto comunicato nella documentazione	NA	Adeguamento della documentazione o degli impianti o aggiornamento della notifica sanitaria	Sospensione procedura iscrizione circuito DOP, richiesta adeguamento condizioni e Verifica ispettiva aggiuntiva

		REQUISITO (3)											
	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	Categoria	Descrizione	AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
lett	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
66							Verifica ispettiva	I	ad ogni riconos.	Attrezzature e impianti non idonei.	NA	Adeguamento attrezzatura e impianti	Sospensione procedura iscrizione circuito DOP, richiesta adeguamento condizioni e Verifica ispettiva aggiuntiva per valutare l'adeguamento
67		Accettazione materia prima	identificazione e rintracciabilità	Il prodotto destinato alla D.O.P. deve essere rintracciabile. (A)	Verifica documentazione di acquisto mosto fresco e cotto. Il commercializzatore di mosto fresco e cotto deve compilare il registro carico e scarico mosto	Controllo appartenenza al sistema dei controlli degli operatori	I	100%	Produttori di mosto fresco e mosto cotto non iscritti al sistema dei controlli	Grave	ESCLUSIONE PRODOTTO	Verifica ispettiva aggiuntiva	
68					verificare documentazione di fornitura (DDT, fatture)	Verifica idoneità della documentazione di fornitura	I	100%	Carenza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare provenienza e requisiti del prodotto	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva	
69					Verifica idoneità della documentazione di fornitura	Verifica idoneità della documentazione di fornitura	I	100%	Carenza della documentazione di fornitura non tale da impedire l'accertamento della provenienza e i requisiti del prodotto	Lieve	integrazione informazioni	richiesta adeguamento condizioni.	
70					controllo compilazione registro e registrazioni dati produttivi	controllo compilazione registro e registrazioni dati produttivi	I	100%	Non idoneità dei mezzi di identificazione tale da non permettere la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva	
71					controllo compilazione registro e registrazioni dati produttivi	controllo compilazione registro e registrazioni dati produttivi	I	100%	Carenza dei mezzi di identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto	Lieve	integrazione informazioni	richiesta adeguamento condizioni.	
72		Fasi di processo (solo deposito)			identificare i contenitori utilizzati per lo stoccaggio del prodotto destinato alla D.O.P. e le movimentazioni effettuate. Compilare correttamente il registro carico/scarico mosto 5.3.2 e 5.3.3	controllo idoneità identificazione dei contenitori di stoccaggio	I	100%	Non idoneità dei mezzi di identificazione tale da non permettere la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto.	Verifica ispettiva aggiuntiva	

lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc		
				Categoria	Descrizione										
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12			
73							controllo idoneità identificazione dei contenitori di stoccaggio	I	100%	Carenza dei mezzi di identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto	Lieve	Adeguamento condizioni	richiesta adeguamento condizioni.		
74	Centri di imbottigliamento o CIM	Riconoscimento iniziale	ubicazione impianti	L'imbottigliamento, la sigillatura e l'etichettatura del prodotto giudicato idoneo a seguito dell'espletamento della procedura avvengono nel territorio amministrativo della provincia di Modena. (E3)	produrre specifica richiesta durante l'anno (modulo richiesta di adesione)	controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	zona di ubicazione degli impianti al di fuori del territorio	NA	NA	Diniego riconoscimento			
75						controllo documentazione	D	ad ogni riconos.	carenze della documentazione	NA	Adeguamento documentazione	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta integrazione documentazione			
76						Adeguatezza strutture, impianti	allegare alla richiesta la descrizione degli impianti, la planimetria e l'autorizzazione sanitaria o notifica.	Comunicazione descrizione impianti	controllo impianti	D	ad ogni riconos.	Mancata consegna descrizione impianti	NA	Integrazione descrizione impianti	Sospensione procedura di riconoscimento e Richiesta integrazione documentazione
77						controllo impianti	D	ad ogni riconos.	Impianti non idonei	NA	Adeguamento impianti	Sospensione procedura di riconoscimento e Richiesta integrazione documentazione			
78			controllo autorizzazione sanitaria o notifica di registrazione		D	ad ogni riconos.	assenza autorizzazione/registrazione o mancata consegna	NA	Integrazione o aggiornamento autorizzazione sanitaria	sospensione procedura di riconoscimento e richiesta integrazione o completamento documentazione					
79			Verifica ispettiva		I	ad ogni riconos.	mancata corrispondenza di quanto comunicato nella documentazione	NA	Adeguamento degli impianti o della loro descrizione o della notifica sanitaria.	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta adeguamento.					
80			Verifica ispettiva		I	ad ogni riconos.	Attrezzature e impianti non idonei.	NA	Adeguamento attrezzatura e impianti	Sospensione procedura di riconoscimento e richiesta adeguamento presentazione e nuova verifica ispettiva					
81			Accettazione Lotti di Conferimento (Partite)		identificazione e rintracciabilità	L'identificazione dell' ABTM avviene attraverso la compilazione del Registro di imbottigliamento ABTM (vedi dati minimi 6.3.7.)	Verifica documentazione ABTM e verifica peso in accettazione. Verifica compilazione registro di imbottigliamento con assegnazione n.ro di partita	Controllo appartenenza al sistema dei controlli degli operatori/acetarie produttrici di ABTM.	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	Produttori non assoggettati	Grave	Esclusione prodotto	verifica ispettiva aggiuntiva	

lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
				Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
82							Controllo appartenenza al sistema dei controlli degli operatori di ABTM.	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	Non idoneità dei sistemi di identificazione tale da non permettere la rintracciabilità del prodotto	Grave	Esclusione prodotto.	verifica ispettiva aggiuntiva
83							Controllo appartenenza al sistema dei controlli degli operatori di ABTM.	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	Carenza degli elementi di identificazione non tale da compromettere la rintracciabilità del prodotto	Lieve	Adeguamento degli elementi di identificazione	aggiornamento situazioni carenti
84							Verifica idoneità della documentazione di fornitura (in conto lavorazione/imbottigliamento)	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	Carenza della documentazione di fornitura tale da non poter accertare provenienza e requisiti del prodotto	Grave	Esclusione prodotto.	verifica ispettiva aggiuntiva
85							Verifica idoneità della documentazione di fornitura (in conto lavorazione/imbottigliamento)	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	Carenza della documentazione di fornitura tale da permettere comunque l'accertamento della provenienza e i requisiti del prodotto	Lieve	integrazione informazioni	aggiornamento situazioni carenti
86							controllo idoneità registrazioni	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	mancanza della registrazione di consegna (quali, quanto e da dove) di materia prima per ciascun operatore senza possibilità di ricostruire le informazioni	Grave	Esclusione prodotto	verifica ispettiva aggiuntiva
87							controllo idoneità registrazioni	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	mancanza della registrazione consegna (quali, quanto e da dove) di materia prima per ciascun operatore con possibilità di ricostruire le informazioni	Lieve	integrazione registrazioni	Richiesta integrazione registrazioni

lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'OdC
				Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
g3	88		Fasi di processo	Conformità al disciplinare	I contenitori devono essere unici nella forma, assicurando la conservazione della qualità ed il prestigio del prodotto stesso e presentare le seguenti caratteristiche:- forma: sferica con base rettangolare in vetro massiccio;- composizione: in vetro di colore bianco cristallino;- capacità: cl. 10, o cl. 20, o cl. 40. La forma artistica del contenitore deve essere conforme allo schema progettuale che figura nell'allegato del disciplinare (marchio di forma registrato-cosiddetta bottiglietta Giugiaro) (G3)	Corretta compilazione registro di imbottigliamento -	Controllo tipologia bottigliette	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	Utilizzo di contenitori non conformi	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento contenitori su nuovi imbottigliamenti ed eventuale nuova verifica ispettiva.
g4	89						Verifica sigilli	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	Utilizzo di sigilli non conformi con perdita della rintracciabilità	Grave	Esclusione prodotto	richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
	90						Verifica sigilli	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	Utilizzo di sigilli non conformi senza perdita della rintracciabilità o di informazioni cogenti.	Lieve	Sostituzione dei sigilli	richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva

lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
				Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
h	91		imbottigliamento		Il prodotto che non risulta idoneo alle analisi chimico fisiche e organolettiche viene respinto (effettuato in autocontrollo) (6.3.7)	Archiviazioni autorizzazioni all'imbottigliamento.	Verifica ispettive	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	Imbottigliamento di prodotto che non risulta idoneo alle analisi chimico fisiche e organolettiche.	Grave	Ritiro e/o mercato del prodotto non conforme.	Verifica ispettiva aggiuntiva.
	92				L'imbottigliamento deve essere effettuato in unica soluzione per tutto il lotto (6.3.7)	Registrazione nel registro di imbottigliamento	Verifica ispettiva	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	Imbottigliamento delle partite conforme in 2 o più soluzioni.	Grave	Ritiro e/o richiamo dal mercato del prodotto non conforme, rianalisi chimico fisico e sensoriale e eventuale ri imbottigliamento.	Verifica ispettiva aggiuntiva durante le operazioni di sbottigliamento e identificazione della partita.
	93		Designazione e presentazione	Conformità degli elementi di designazione e presentazione	La denominazione "Aceto balsamico tradizionale di Modena" deve essere in caratteri chiari, indelebili, della stessa dimensione e colorimetria e sufficientemente grandi da essere distinti da ogni altra indicazione che compare in etichetta. Tale denominazione deve essere seguita dalla dizione "denominazione di origine protetta" scritta per esteso, in caratteri di dimensione non inferiore a ¼ di quelli della designazione. In etichetta potrà comparire anche per esteso e nella lingua del paese di destinazione la sigla comunitaria "denominazione di origine protetta" o "D.O.P. (H)	utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione prescritto, consentito e autorizzato.	Verifica etichette	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	Utilizzo di etichette non approvate e non conformi con immissione sul mercato del prodotto.	Grave	Ritiro richiamo dei prodotti dal mercato.	Blocco prodotto fino all'adeguamento delle etichette, richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
	94					utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione prescritto, consentito e autorizzato.	Verifica etichette	I	100% Minimo 3 giornate all'anno	Utilizzo di etichette non approvate e/o non conformi senza immissione sul mercato.	Lieve	Blocco prodotto fino all'adeguamento delle etichette.	richiesta adeguamento ed eventuale nuova verifica ispettiva
	95	Operatori riconosciuti	Mantenimento dei requisiti	Tutte	Inviare dati produttivi, comunicazioni obbligatorie e scadenze come descritte nel piano dei controlli.	Inviare comunicazioni	Verifica dati produttivi	D	ad ogni scadenza	Mancato invio delle comunicazioni previste dal piano dei controlli	Lieve	Inoltro documenti entro i tempi previsti dal sollecito	Sollecito e Verifica aggiuntiva a seguito di non risposta al sollecito

lett	N°	SOGGETTO	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO	REQUISITO (3)		AUTOCONTROLLO	ATTIVITA' DI CONTROLLO	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA'	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA'	AZIONE Effettuata dall'Odc
				Categoria	Descrizione								
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	96						controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni scadenza	Mancato invio delle comunicazioni previste dal piano dei controlli con preclusione della possibilità di effettuare la corretta attività di controllo.	Grave	Esclusione o blocco temporaneo del prodotto.	Sollecito integrazioni, verifica aggiuntiva, esclusione del prodotto non controllato
	97		Modifica dei dati	Adeguatezza attrezzature e impianti. Ubicazione degli impianti.	Comunicare modifiche (entro 15 gg.)	Comunicare modifiche (entro 15 gg.)	controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione delle variazioni , con potenziale pregiudizio per la conformità ad uno o più requisiti del disciplinare.	Grave	Esclusione o blocco temporaneo del prodotto.	Verifica aggiuntiva
	98						controllo comunicazione modifiche	D	ad ogni comunic.	mancata comunicazione delle variazioni, senza pregiudizio della conformità.	lieve	integrazione quanto necessario	aggiornamento situazioni carenti