

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Gioia del Colle"	MGC 01
---	--	--------

---

# Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

"MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE"

## MGC 01



Sommario

Premessa.....	3
<b>1 – Principale normativa di riferimento .....</b>	<b>3</b>
<b>2 – Termini e Definizioni.....</b>	<b>4</b>
2.1 - Definizioni .....	4
2.2 - Abbreviazioni.....	5
<b>3 – Adesione al sistema di certificazione .....</b>	<b>6</b>
3.1 – Criteri generali .....	6
3.2 – Domanda di accesso al sistema di controllo e documentazione accessoria .....	6
<b>4 - Procedure di riconoscimento.....</b>	<b>7</b>
4.1 - Verifica ispettiva iniziale .....	7
4.2 – Rilascio idoneità .....	8
4.3 – Rilascio idoneità Caseifici – Lotto Prova .....	8
4.4 - Validità del riconoscimento .....	8
<b>5 – Modifiche intervenute successivamente all’inserimento nell’elenco dei soggetti riconosciuti .....</b>	<b>8</b>
<b>6 – Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell’attività, subentro.....</b>	<b>9</b>
<b>7 – Requisiti di conformità.....</b>	<b>10</b>
<b>8 – Indicazioni per i soggetti della Filiera.....</b>	<b>10</b>
8.1 – Produzione del latte - Allevamenti.....	10
8.2 – Ritiro/Raccolta, stoccaggio e vendita del latte – Raccoglitori latte .....	11
8.3 – Trasformazione Latte – Produttori Formaggio.....	12
8.3.1 – Lavorazione Separazione delle produzioni DOP .....	13
Caseificazione .....	13
Confezionamento prodotto finito .....	13
8.4 – Le analisi in autocontrollo – sorveglianza sul prodotto.....	14
A - Autocontrollo analitico dei Caseifici: latte .....	14
B – Autocontrollo dei caseifici: prodotto finito .....	14
<b>CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE.....</b>	<b>14</b>
<b>9 – Informazioni periodiche da trasmettere a DQA .....</b>	<b>15</b>
<b>10 – Controlli del DQA per la verifica del mantenimento dei requisiti .....</b>	<b>15</b>
10.1 – Controlli documentali .....	15
10.2 – Valutazione della Conformità delle etichette.....	15
10.3 – Controlli Ispettivi Ordinari .....	15
10.4 – Controlli Ispettivi Straordinari .....	15
10.5 – Controlli fisici analitici sul prodotto.....	16
<b>11 – Registrazione delle attività di controllo.....</b>	<b>16</b>
<b>12 – Revisioni dell’analisi .....</b>	<b>17</b>
<b>13 – Non Conformità: trattamento del prodotto e azioni correttive .....</b>	<b>17</b>
13.1 – Gestione delle non conformità .....	18
13.2 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera .....	18
13.3 – Gestione delle non conformità da parte di DQA .....	18
13.4 – Misure di controllo rinforzate attuate dall’organismo di controllo .....	18
<b>14 – Ricorsi.....</b>	<b>18</b>
<b>15 – Riservatezza .....</b>	<b>19</b>
<b>16 – Allegati .....</b>	<b>19</b>



## PREMESSA

Il Regolamento (CE) N. 1151 del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari beneficiari della DOP siano conformi ad un disciplinare di produzione e che i requisiti di conformità siano verificati da organismi di certificazione autorizzati dal Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste.

DQA Dipartimento di Qualità Agroalimentare SrL, quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il prodotto agroalimentare a Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Gioia del Colle", ha definito il presente Piano di Controllo (PdC), per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste e approvato dai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il formaggio Mozzarella di Gioia del Colle. In particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e trasformazione, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione al consumo.

Oltre agli elementi sopra evidenziati, il Piano dei Controlli descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione "Mozzarella di Gioia del Colle" DOP.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalla documentazione delle attività e dai riscontri a carico dei soggetti della filiera, vengono generate le registrazioni in autocontrollo; tali registrazioni devono essere sistematicamente prodotte, secondo quanto previsto, adeguatamente conservate e rese disponibili ai controlli di conformità.

Lo scopo del presente piano di controllo è quello di evidenziare tutti i requisiti riportati sul disciplinare di produzione e tutte le procedure che devono essere applicate per implementare un congruo sistema di controllo.

Tale sistema, mediante attività di verifica, di ispezione e di prova, deve assicurare il rispetto di tutte le prescrizioni.

Il campo di applicazione del presente documento si esplicita presso tutti i componenti della filiera, in riferimento al lavoro eseguito per la realizzazione della DOP da ogni singolo componente la filiera.

Il presente piano dei controlli si applica a tutti i soggetti della filiera che partecipano alla produzione del prodotto a DOP.

## 1 – PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Regolamento (CE) N. 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, che abroga i Regolamenti n. 509 e n. 510 del 2006;
- Regolamento (UE) 625/2017 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Disciplinare di produzione – Consultabile al sito istituzionale MASAF all'indirizzo: [www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it);
- Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

	<p>Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Gioia del Colle"</p>	<p>MGC 01</p>
---	--	---------------

- Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53 così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526;
- D.lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016;
- D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura";
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 "Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/2018 della Commissione del 9 dicembre 2020 recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette Mozzarella di Gioia del Colle (DOP);
- Provvedimento 11 dicembre 2020 – Gazzetta Ufficiale n. 322 del 30 dicembre 2020: Iscrizione della denominazione «Mozzarella di Gioia del Colle» DOP nel registro europeo delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;
- Reg. (UE) 1169/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.
- Reg. CE 853/2004 Regolamento (CE) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;

## 2 – TERMINI E DEFINIZIONI

### 2.1 - DEFINIZIONI

- Attività di controllo: esame documentale ispettivo ed analitico mediante il quale l'organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente piano dei controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità;
- Autocontrollo: attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori di filiera della DOP Mozzarella di Gioia del Colle, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione;
- Non conformità: mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli;
- Non conformità Lieve: non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso;
- Non Conformità Grave: non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso;
- Azione correttiva: insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una Non Conformità;
- Autorità: sono rappresentate dal MASAF (Autorità competenza nazionale) e Regione Puglia e Regione Basilicata, territorialmente interessate;
- Autorità di Vigilanza: Ispettorato Centrale per il controllo della Qualità dei prodotti Agroalimentari e Regioni e Province Autonome interessate alla DOP;
- OdC: Organismo di Controllo Autorizzato;

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Gioia del Colle”	MGC 01
---	--	--------

- Consorzio di Tutela: Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Gioia del Colle, incaricato ai sensi dell’art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526;
- Disciplinare: documento i cui contenuti sono definiti all’art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste. che specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP Mozzarella di Gioia del Colle e i procedimenti necessari per la sua realizzazione;
- Lotto: insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- Lotto di Prova: Lotto di prodotto finito – ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per la Mozzarella di Gioia del Colle DOP, sul quale il DQA effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità;
- Pascolamento: utilizzo diretto delle risorse foraggere, finalizzato al benessere animale, che per tradizione avviene nel periodo autunno-primaverile nelle ore centrali della giornata. Esso deve avvenire nei limiti dei carichi di bestiame per ettaro (2 UBA/ettaro nelle zone vulnerabili e 4 UBA/ettaro nelle zone non vulnerabili) derivanti dal corretto rispetto della normativa vigente che disciplina l'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamenti e le conseguenti quantità massime di azoto apportabili;
- Produttore latte: soggetto riconosciuto che mediante l’allevamento di vacche fornisce al primo acquirente (raccoltore o trasformatore), latte idoneo alla preparazione di Mozzarella di Gioia del Colle DOP;
- Raccoltore latte: soggetto riconosciuto e controllato iscritto come primo acquirente nell’apposito albo degli acquirenti previsto dalla normativa, che si interpone tra due soggetti riconosciuti gestendo le forniture di latte idoneo alla Mozzarella di Gioia del Colle DOP, con o senza attività di raccolta latte con mezzi propri e/o di stoccaggio;
- Trasformatore/caseificio: soggetto riconosciuto che lavora il latte di vacca idoneo alla DOP e produce il formaggio “Mozzarella di Gioia del Colle DOP”;
- Comitato di Delibera: Organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione;
- Certificazione/attestazione di Conformità: atto mediante il quale si dichiara che un processo o un prodotto agroalimentare o una organizzazione sono conformi ai requisiti specificati in un disciplinare, approvato dalle Autorità competenti;
- Richiedente: soggetto della filiera disciplinata che richiede l’accesso al sistema di controllo della DOP Mozzarella di Gioia del Colle;
- Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo della DOP Mozzarella di Gioia del Colle;
- Controllo di Conformità: attività mediante cui si verifica il rispetto dei requisiti di conformità previsti per il formaggio Mozzarella di Gioia del Colle DOP, specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli;
- Latte idoneo: latte vaccino intero fresco proveniente dall’areale di produzione previsto dal Disciplinare;
- Certificato di riconoscimento: Atto mediante il quale DQA dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell’elenco degli operatori del formaggio Mozzarella di Gioia del Colle DOP.

## 2.2 - ABBREVIAZIONI

- **MASAF:** Ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste
- **DQA:** Dipartimento Qualità Agroalimentare
- **ICQRF:** Dipartimento Ispettorato Centrale Tutela Qualità e Repressione Frodi Prodotti Agroalimentari
- **CD:** Comitato di Delibera



### **3 – ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE**

#### *Modalità di accesso*

Tutti i soggetti della filiera disciplinata, ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare (allevamenti, raccoglitori, caseifici), che intendono concorrere alla realizzazione della DOP Mozzarella di Gioia del Colle, devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Mozzarella di Gioia del Colle viene prevista una specifica procedura di riconoscimento.

A tal fine ogni soggetto interessato deve produrre al DQA la richiesta di adesione al sistema, corredata dalla documentazione accessoria, secondo quanto previsto o richiamato nel presente Piano e nella modulistica predisposta.

La domanda deve essere redatta, sottoscritta e trasmessa all'Organismo di Controllo da:

- a) richiedenti l'accesso al sistema di controllo della denominazione Mozzarella di Gioia del Colle;
- b) Consorzio di tutela;
- c) altro soggetto.

I casi b) e c) potranno consegnare la richiesta di riconoscimento in forza di specifica delega.

La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

In caso di invio di domande multiple, queste dovranno essere accompagnate da un elenco dei soggetti, distinti per tipologia di attività, di cui viene consegnata la domanda.

Tale elenco dovrà riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (ragione sociale, indirizzo unità operativa, n° bollo CEE/n° registrazione ASL, ecc).

Con l'atto della presentazione della richiesta di accesso al sistema di controllo della Mozzarella di Gioia del Colle DOP, i richiedenti:

- accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli;
- si impegnano a collaborare con DQA facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegnano al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel sistema;

L'adesione al sistema si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata a DQA con le modalità definite al § 6.

#### **3.1 – CRITERI GENERALI**

Quanto riportato al successivo paragrafo 3.2 circa le modalità di presentazione delle domande di accesso al sistema di controllo, trova applicazione presso tutti i soggetti della filiera che, alla data di approvazione del presente Piano da parte del Ministero dell'Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste, non siano già riconosciuti ai fini della DOP Mozzarella di Gioia del Colle.

Con l'accettazione del presente Piano i raccoglitori ed i trasformatori già riconosciuti ed assoggettati al sistema di controllo sono tenuti alla trasmissione al DQA dell'elenco dei fornitori latte, produttori latte e centri di raccolta, per la convalida (come da successivo punto 3.2).

#### **3.2 – DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E DOCUMENTAZIONE ACCESSORIA**

Per il produttore latte la documentazione di richiesta per l'accesso al sistema di controllo è composta da:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.MGC e relativi allegati);
- Dichiarazione Produttore Latte (modello PRO.MGC).

Per il richiedente **raccoglitore latte** la documentazione di richiesta per l'accesso al sistema di controllo è composta da:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.MGC e relativi allegati);
- Dichiarazione per raccoglitore Latte (modello CRAL\_MGC);
- Modello ELE.MGC – Elenco anagrafiche dei fornitori e di latte;

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Gioia del Colle"	MGC 01
---	--	--------

- Modello ELET.MGC – Elenco anagrafiche trasportatori di latte.

Per il richiedente **trasformatore (caseificio)** la documentazione di richiesta per l'accesso al sistema di controllo è composta da:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.MGC e relativi allegati);
- Modulo RAD.MGC – Modulo raccolta dati;
- Modello ELE.MGC – Elenco anagrafiche dei fornitori di latte;
- Modello ELET.MGC – Elenco anagrafiche trasportatori di latte.

Alla domanda di accesso presentata da raccoglitori latte e trasformatori dovrà essere obbligatoriamente allegato l'elenco (modello ELE.MGC e ELET.MGC) delle anagrafiche dei fornitori di latte e dei trasportatori che si intendono utilizzare ai fini della DOP, comprensivo almeno della denominazione completa dei fornitori, dell'indirizzo della sede legale e dei siti di produzione, del codice unico Aziendale e/o della partita IVA, con gli identificativi degli automezzi per il trasporto del latte utilizzati e le relative capacità.

Tali elenchi devono essere datati e sottoscritti dall'Azienda.

Sarà, successivamente, reso all'azienda, convalidato da DQA, non appena espletati i riscontri ed i controlli necessari.

Tutte le variazioni al già menzionato elenco fornitori, convalidato dall'organismo di controllo, devono essere notificate preventivamente al DQA per essere sottoposti a nuova convalida.

Se le adesioni al sistema dei controlli sono consegnate al DQA da soggetto diverso dal richiedente (l'unico soggetto abilitato alla consegna è il Consorzio di Tutela incaricato), questi deve essere a tale scopo delegato.

La delega deve contenere l'esplicita indicazione che le responsabilità derivanti da inadempienze del soggetto delegante nella conduzione delle attività di produzione relative alla Mozzarella di Gioia del Colle DOP sono di esclusiva sua responsabilità così come gli obblighi che ne derivano.

## 4 - PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, DQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

L'attività di verifica documentale comprende anche la verifica dell'avvenuto pagamento, in conformità a quanto previsto dal Tariffario MGC02, senza il quale il DQA non provvederà ad avviare la procedura di riconoscimento iniziale.

Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene richiesta documentazione integrativa, secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni, DQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento DQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività svolte dal richiedente.

### 4.1 - VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza, DQA provvede nei tempi previsti, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della DOP Mozzarella di Gioia del Colle.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per i produttori latte, la coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati, in particolare:
  - autorizzazioni sanitarie;
  - l'uso di alimenti zootecnici rispondenti alle prescrizioni applicabili e corretta gestione del pascolo;
  - la rintracciabilità delle produzioni;
  - la capacità di segregazione del latte idoneo alla DOP da eventuali altri tipi di latte.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Gioia del Colle”	MGC 01
---	--	--------

- per i raccoglitori la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la raccolta, il ricevimento, l'eventuale stoccaggio del latte idoneo alla DOP, l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e separazione e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto;
- per i trasformatori la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la raccolta, il ricevimento, l'eventuale stoccaggio, la lavorazione del latte idoneo alla DOP, l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e separazione e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto; il DQA, oltre alla verifica di cui sopra, provvede a predisporre o pianificare l'analisi su un Lotto di prova. Tale analisi, qualora non possibile per assenza di prodotto in sede di Verifica Iniziale, verrà svolta comunque prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto.

#### 4.2 – RILASCIO IDONEITÀ

Per i produttori latte, i caseifici ed i raccoglitori di latte, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione della richiesta di accesso e della documentazione prodotta nel corso dell'istruttoria da parte del CD di DQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostacolare la concessione, il CD delibera, entro 15 gg. dall'espletamento della verifica iniziale, il rilascio del certificato di riconoscimento e la conseguente iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco, dandone comunicazione al Consorzio di Tutela riconosciuto al fine del rilascio del contrassegno.

Il CD, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta da parte del CD viene data informazione al richiedente, all'Autorità Nazionale di controllo ed al Consorzio di Tutela riconosciuto per gli atti conseguenti.

Per i Trasformatori ritenuti idonei, per i quali in sede di verifica iniziale non si è potuto procedere al campionamento di prodotto (Lotto Prova), il DQA, provvede, in caso di conformità e di parere positivo del Comitato all'iscrizione dell'operatore negli elenchi della Mozzarella di Gioia del Colle DOP, fermo restando che ai fini del completamento della pratica, rimane in attesa della richiesta di Attestazione di conformità (Modulo MOD\_RIC\_ATT\_MGC) da parte dell'operatore e provvederà ad agire come previsto al Paragrafo successivo.

#### 4.3 – RILASCIO IDONEITÀ CASEIFICI – LOTTO PROVA

Qualora in sede di Verifica Iniziale non sia stato possibile prelevare il campione utile per il lotto di prova, l'operatore preventivamente alla commercializzazione del prodotto Mozzarella di Gioia del Colle DOP, provvede a richiedere al DQA mediante la compilazione del modulo MOD\_RIC\_ATT\_MGC, la richiesta di attestazione di conformità.

Il DQA, ricevuto suddetto modulo, provvede a pianificare e svolgere l'attività di campionamento alla data richiesta mediante il modulo.

Il Campionamento verrà effettuato su un lotto di prodotto Mozzarella di Gioia del Colle ritenuta idonea alla DOP (Lotto di Prova) seguendo le modalità di campionamento previste al § 10.5.

#### 4.4 - VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi ai fini della DOP Mozzarella di Gioia del Colle, fatti salvi i casi di rinuncia dei soggetti, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata a DQA da parte della competente Autorità nazionale di controllo e coordinamento.

Il riconoscimento e l'iscrizione negli elenchi DQA ai fini della DOP Mozzarella di Gioia del Colle sono automaticamente rinnovati, fino a formale disdetta degli operatori interessati.

Nel caso di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità, DQA opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute.

### 5 – MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL' ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura, ecc.) documentate nella domanda di accesso al sistema di controllo della DOP MGC (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire al DQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 6 giorni dal loro accadimento, le variazioni intervenute; il termine di 6 giorni è ridotto a 24 ore in caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Gioia del Colle”	MGC 01
---	--	--------

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno o possano avere capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

DQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà quanto le modifiche intervenute condizionano il mantenimento dei requisiti, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate; in ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da DQA secondo quanto previsto dal presente PdC.

## **6 – RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL’ATTIVITÀ, SUBENTRO**

L’operatore che intende cessare l’attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente al DQA almeno 7 giorni prima dell’evento.

Il soggetto che intende riprendere l’attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima al DQA indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, il DQA esegue, in corrispondenza della prima produzione, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti dal DQA; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all’iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l’utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla Mozzarella di Gioia del Colle DOP

La cancellazione dell’operatore dagli elenchi del DQA potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di certificazione, nel caso in cui l’operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della DOP per un periodo di 24 mesi.

In tal caso DQA invia una comunicazione preventiva informando l’Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall’elenco dei soggetti riconosciuti.

Trascorsi 30 giorni senza che l’Azienda esprima volontà contraria, il DQA procederà alla cancellazione dell’operatore dall’elenco delle aziende riconosciute

La cancellazione dell’operatore dagli elenchi del DQA potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l’operatore ha cessato l’attività e l’insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l’operatore riconosciuto è dichiarato fallito.

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l’attività o che cessano definitivamente l’attività nel corso dell’anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l’eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall’appartenenza del cedente al circuito della MGC DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l’iscrizione dell’azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l’iscrizione della stessa nel relativo elenco della DOP senza l’effettuazione della verifica iniziale.

La pratica non verrà portata alla valutazione del CD nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso in cui vi sia la modifica della sola sede legale, in tutti gli altri casi DQA pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l’iscrizione alla stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del CD.



## 7 – REQUISITI DI CONFORMITÀ

I requisiti di conformità verificati dal DQA per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata Tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione.

## 8 – INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Premesso che le prescrizioni del disciplinare di produzione vigente e le condizioni previste dal presente Piano dei Controlli devono essere completamente rispettate ed adeguatamente documentate lungo la filiera di produzione della DOP Mozzarella di Gioia del Colle, sono di seguito evidenziati alcuni aspetti essenziali della disciplina produttiva al fine di fornire elementi informativi per una appropriata gestione e una adeguata evidenza della conformità dei processi e della identificazione e rintracciabilità delle produzioni.

A tal proposito gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli devono predisporre ed attuare un piano di Autocontrollo aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche, documentali ed analitiche, per garantire il rispetto di quanto previsto in tabella 1 allegata al presente Piano dei controlli e, allo stesso tempo, devono rendere disponibili al DQA le evidenze dell'attuazione di suddetto piano.

Nei successivi paragrafi, sono rappresentate le principali informazioni veicolate dai vari soggetti di filiera.

### 8.1 – PRODUZIONE DEL LATTE - ALLEVAMENTI

Il latte utilizzato ai fini della DOP formaggio Mozzarella di Gioia del Colle deve provenire da produttori di latte vaccino ubicati nel territorio delimitato della zona di produzione e riconosciuti idonei alla DOP dall'organismo di controllo.

Il Produttore, al fine di garantire la conformità del latte destinato alla trasformazione in Formaggio Mozzarella di Gioia del Colle, deve possedere e rendere disponibile ai controlli adeguata documentazione ed evidenze che attestino, tra l'altro:

- ubicazione;
- numero di capi con la marca di identificazione come previsto dalla normativa vigente (Registro di Stalla);
- data, l'ora di mungitura;
- quantità di latte idoneo a DOP prodotto giornalmente;
- quantità di latte idoneo a DOP conferito giornalmente;
- quantità di latte di specie diversa prodotta dall'allevamento;
- quantità di latte di specie diversa conferita dall'allevamento;
- il rispetto delle prescrizioni descritte nel disciplinare di produzione, riguardanti i metodi e le strutture relative all'allevamento;
- il rispetto dei requisiti previsti dal Reg. CE 853/2004 e dal DPR 30.04.96 n°317;
- la conformità della razione alimentare<sup>1</sup> e l'origine degli alimenti (evidenze di acquisto di alimenti di zona, documentazione di approvvigionamento alimenti, fascicolo aziendale, contratti di affitto/comodato, cartellini mangime);
- i giorni di pascolamento delle vacche in lattazione: registro di pascolamento o documentazione equivalente da cui si evincano le giornate di pascolamento dei capi. Eventuale documentazione per la movimentazione di capi destinati a pascoli non attigui all'allevamento, così come previsto dalla normativa vigente;
- DDT di consegna latte in conformità all'art. 4 del Decreto-legge 24 giugno 2014, n.91 o documenti equivalenti, i quali devono chiaramente riportare la dichiarazione "**Latte idoneo a Mozzarella di Gioia del Colle DOP**".

Qualora l'azienda si approvvigioni di alimenti al di fuori dell'azienda è raccomandata di formalizzare l'ordine di acquisto al fornitore specificando che si tratta di una richiesta di alimenti idonei al disciplinare di produzione DOP Mozzarella di Gioia del Colle; a tal fine è invitato a tenere adeguata registrazione e ad acquisire dal fornitore un documento (es. cartellino, DDT) integrato da una dichiarazione circa:

<sup>1</sup> Per la determinazione quota foraggio vedasi Allegato 1

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Gioia del Colle”	MGC 01
---	--	--------

- l'idoneità al disciplinare di produzione DOP Mozzarella di Gioia del Colle dell'alimento fornito, mediante la seguente dicitura: “Mangime idoneo al disciplinare di produzione DOP Mozzarella di Gioia del Colle” o altra dicitura equivalente;
- se l'alimento proviene (o in che percentuale proviene) dalla zona di produzione della DOP Mozzarella di Gioia del Colle (Art. 3 del Disciplinare di Produzione).

Tutta la documentazione deve essere sistematicamente aggiornata a cura del produttore latte, con inoltro a DQA delle modifiche in caso di variazioni delle condizioni.

## 8.2 – RITIRO/RACCOLTA, STOCCAGGIO E VENDITA DEL LATTE – RACCOGLITORI LATTE

Tali attività sono attuate sia dai Raccoglitori, quali soggetti riconosciuti che si interpongono tra allevatore e trasformatore sia dai Caseifici trasformatori che raccolgono direttamente il latte alla stalla.

A tal fine, i Raccoglitori e i Trasformatori devono predisporre e mantenere un proprio elenco dei produttori latte vaccino (MOD\_ELE\_MGC) dai quali viene raccolto il latte idoneo alla produzione di formaggio Mozzarella di Gioia del Colle.

Tale elenco, contenente l'ubicazione delle stalle deve essere aggiornato in accordo con le procedure previste (cfr. punto 3.2) e messo a disposizione per i controlli di conformità dell'organismo di controllo.

In caso di cancellazione di uno o più allevamenti da tale elenco per cessazione dell'attività o cessazione della fornitura, il raccoglitore od il trasformatore interessato è tenuto a comunicare entro 15 giorni a DQA identificativo dei soggetti recedenti e data di recesso, per gli opportuni aggiornamenti dell'elenco detenuto da DQA.

Per ogni nuovo allevamento - non ancora registrato in Elenco allevamenti di DQA - preliminarmente all'impiego del latte ai fini della DOP è necessario procedere al riconoscimento, come da previsioni e procedure al punto 3.2.

DQA provvede a comunicare, mediante l'aggiornamento del suddetto elenco, eventuali provvedimenti di esclusione/sospensione dal sistema dei conferenti ivi presenti.

Le procedure e i sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità del latte durante le operazioni di raccolta e trasporto fino al ricevimento al caseificio.

A tale scopo, l'operatore dovrà predisporre un registro di carico/scarico dal quale si possa desumere giornalmente la quantità di latte in entrata ed in uscita con il relativo conferente/venditore/acquirente ed il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene.

Per ogni fornitura e/o consegna di latte, i documenti che ne scortano il trasporto (DDT o documenti equivalenti), devono riportare almeno:

- la data e l'ora del ritiro,
- gli allevamenti e le relative quantità di latte,
- il comparto in cui il latte viene stoccato (qualora nel medesimo giro di raccolta venga effettuata raccolta di latte conforme e non conforme ai fini della DOP)
- la destinazione del latte.

In particolare, per ogni fornitura di latte facente parte della denominazione, la documentazione deve riportare chiaramente la dicitura “**Latte idoneo a Mozzarella di Gioia del Colle DOP**”. Nel caso di assenza della dichiarazione di idoneità del latte, questo non potrà essere utilizzato per la produzione di Mozzarella di Gioia del Colle DOP. Inoltre, il latte proveniente da allevamenti non iscritti al Piano dei controlli della Mozzarella di Gioia del Colle DOP e il latte diverso da quello vaccino deve essere raccolto, trasportato e conservato separatamente, utilizzando appositi contenitori all'uopo identificati.

Al momento dell'accettazione del latte presso il Caseificio, il Raccoglitore deve fornire le evidenze oggettive del rispetto dei requisiti di conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del latte, nonché delle eventuali non conformità rilevate in autocontrollo, ivi comprese le relative modalità di trattamento.

Il caseificio, pertanto, prende in carico il latte idoneo a seguito della verifica di:

1. presenza dell'allevatore o del centro di raccolta in elenco dei fornitori latte convalidato da DQA (MOD\_ELE\_MGC);

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Gioia del Colle”	MGC 01
---	--	--------

2. presenza della distinta di raccolta latte o documentazione equivalente al presente Piano dei Controlli in cui devono comparire tra l'altro: data di raccolta, identificazione dell'allevatore, quantità di latte ritirato, ora del ritiro, nome del conducente e identificativo dell'automezzo, destinazione;
3. la corretta identificazione del latte in entrata;
4. la presenza del trasportatore nell'elenco dei trasportatori del caseificio convalidato da DQA (MOD\_ELET\_MGC).

Le procedure e registrazioni di cui sopra devono essere presentate agli ispettori DQA, per ogni giornata di lavorazione, al fine di risalire all'allevatore di provenienza, al trasportatore di latte, ai quantitativi conferiti e ai requisiti di conformità applicabili al latte idoneo alla DOP.

### 8.3 – TRASFORMAZIONE LATTE – PRODUTTORI FORMAGGIO

Il Caseificio che svolge anche attività di raccolta latte direttamente dagli allevatori, deve operare secondo quanto prescritto al precedente paragrafo, per ciò che attiene l'attività di trasformazione, il caseificio, ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato, deve, all'inizio della lavorazione, identificare il latte avviato alla DOP mediante le opportune annotazioni in Registro Attività Lavorazione (mod. RAL.MGC o equivalente supporto informatico).

Il trasformatore deve inoltre destinare alla produzione di Mozzarella di Gioia del Colle DOP esclusivamente latte conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare e proveniente da soggetti (allevamenti e/o raccoglitori) iscritti al presente Piano dei Controlli.

Il trasformatore deve definire ed applicare sistemi di registrazione e documentazione che permettano l'identificazione e la rintracciabilità del latte (DDT o documentazione equivalente) e dei relativi trattamenti durante le operazioni di ricevimento e preparazione.

In particolare, ai fini della identificazione e della rintracciabilità delle produzioni DOP. Il caseificio deve registrare sistematicamente l'attività svolta, per ogni ciclo di lavorazione, sul mod. RAL.MGC o equivalente supporto informatico.

Procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità del latte durante le operazioni di raccolta e trasporto e fino al ricevimento al caseificio.

Tali procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ricostruire presso il raccoglitore ed il trasformatore e per ogni giornata di lavorazione (anche attraverso i documenti fiscali) l'origine, i quantitativi e la conformità del latte ai requisiti applicabili per la DOP e identificare la destinazione della materia prima.

È cura del trasformatore, per il latte ricevuto in caseificio e destinato alla DOP, fornire evidenza oggettiva ai controlli di DQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase, e di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

In particolare, mediante la compilazione del MOD\_RAL\_MGC, il trasformatore garantisce la tracciabilità delle seguenti informazioni:

- data e orario di lavorazione del latte;
- quantità di latte dop in giacenza, quantità di latte dop raccolto, quantità di latte dop lavorato a MGC, quantità di latte DOP destinato a prodotto generico;
- lavorazione entro 48 ore dalla prima mungitura;
- serbatoio di provenienza del latte dal quale si può garantire la tracciabilità del latte contenuto nei serbatoi;
- tipo di siero innesto utilizzato, quantità e sua acidità titolabile;
- tipo e lotto del caglio impiegato;
- parametri di lavorazione;
- Q.tà del prodotto DOP ottenuto;
- Q.tà di prodotto convenzionale ottenuto (Altri prodotti);
- Lotti di produzione assegnati;
- Autocontrollo effettuato su prodotto peso, forma, aspetti organolettici.

Inoltre, il trasformatore si impegna a garantire e a:

- mostrare al DQA tutte le attività in autocontrollo poste in essere in conformità al presente Piano dei controlli;

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Gioia del Colle”	MGC 01
---	--	--------

- garantire segregazione e identificazione sia delle materie prime utilizzate, sia del prodotto finito in sede di stoccaggio;
- gestire Non Conformità rilevate in autocontrollo e Reclami ricevuti da clienti mediante apposite registrazioni aziendali.

### 8.3.1 – LAVORAZIONE

#### **Separazione delle produzioni DOP**

La produzione della “Mozzarella di Gioia del Colle” DOP deve avvenire in maniera spazio-temporalmente separata dalle produzioni convenzionali.

La separazione deve impedire ogni contatto, anche accidentale, tra latte proveniente da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della Mozzarella di Gioia del Colle DOP e altro latte, nonché tra la Mozzarella di Gioia del Colle DOP e prodotti ottenuti con altro latte e, pertanto, riguarda gli impianti di stoccaggio, di movimentazione, di lavorazione del latte e di confezionamento dei prodotti.

Tale separazione deve essere dimostrata al DQA all'atto della verifica di sorveglianza mediante apposite registrazioni che permettano di attestare, orari di lavorazione e impianti utilizzati.

#### **Caseificazione**

Il trasformatore deve procedere alla produzione del Formaggio DOP Mozzarella di Gioia del Colle nel rispetto degli usi leali e costanti previsti dal disciplinare della DOP.

Il trasformatore deve assicurare, tramite appropriate modalità di registrazione, l'identificazione e la rintracciabilità del latte idoneo alla DOP e del prodotto semilavorato durante tutto il processo di caseificazione, con la compilazione ad ogni ciclo di lavorazione del Registro Attività (mod. RAL.MGC o equivalente supporto informatico).

È cura del trasformatore dare evidenza oggettiva a DQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase, nonché della corretta gestione delle eventuali non conformità rilevate.

#### **Confezionamento prodotto finito**

All'atto dell'immissione al consumo il Formaggio Mozzarella di Gioia del Colle DOP deve recare, apposto sulla confezione, il contrassegno del Disciplinare di produzione.

Le dimensioni del logo, che deve rispettare i cromatismi e la grafia imposta, non deve mai essere di dimensioni inferiori a mm 30 di base ed essere posizionato sulla faccia superiore e le facce laterali della confezione. Ove trattasi di singola porzione imbustata il contrassegno può essere riportato su una delle due facce.

L'etichetta deve riportare la dicitura "di latte vaccino". Sulla stessa confezione deve essere apposto il simbolo europeo della DOP nonché la data di produzione.

Le etichette del formaggio Mozzarella di Gioia del Colle DOP prima della immissione in commercio sono preventivamente controllate dal DQA. L'operatore autorizzato sottopone agli uffici dell'ODC apposita richiesta preventiva di registrazione per ogni incarto munito di contrassegno.

Il formaggio Mozzarella di Gioia del Colle DOP può essere immesso al consumo solo se appositamente preconfezionato all'origine immerso nel suo liquido di governo.

All'atto della vendita sui documenti fiscali (DDT, fatture, etc.) deve essere riportata quale indicazione di vendita del prodotto la denominazione “Mozzarella di Gioia del Colle D.O.P”, o dicitura analoga.

Nel caso di vendita al dettaglio presso il punto vendita il soggetto deve identificare la produzione DOP venduta (ad esempio con apposito tasto su registratore di cassa o su bilancia).

È vietato utilizzare nella designazione e presentazione del prodotto DOP Mozzarella di Gioia del Colle ulteriori qualificazioni geografiche.

Inoltre, sulle confezioni deve essere riportata la dicitura:

“Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero Competente – ITALIA (o in sostituzione della dicitura ITALIA può essere inserita la Bandiera Italiana)”.

Il caseificio deve assicurare, tramite appropriati sistemi di registrazione, l'identificazione e la rintracciabilità del Formaggio DOP Mozzarella di Gioia del Colle durante la fase di confezionamento e di immissione al consumo.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Gioia del Colle"	MGC 01
---	--	--------

## 8.4 – LE ANALISI IN AUTOCONTROLLO – SORVEGLIANZA SUL PRODOTTO

### A - AUTOCONTROLLO ANALITICO DEI CASEIFICI: LATTE

Il latte destinato alla trasformazione in Mozzarella di Gioia del Colle DOP deve rispondere ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione (cfr. Tabella 1)).

Tale rispondenza viene assicurata in autocontrollo dal caseificio mediante attuazione di un programma di sorveglianza analitica in autocontrollo che preveda almeno 2 determinazioni mensili sul latte di massa al ricevimento per ogni parametro.

In caso di non conformità analitica o mancato rispetto della frequenza delle analisi in autocontrollo, sarà cura del caseificio attivare le procedure di esclusione della materia prima dal circuito della DOP fino a ripristino delle condizioni di conformità.

### B – AUTOCONTROLLO DEI CASEIFICI: PRODOTTO FINITO

In riferimento al prodotto finito il disciplinare di produzione definisce caratteristiche morfologiche, fisico-chimiche ed organolettiche.

La rispondenza delle caratteristiche viene assicurata in autocontrollo dai produttori secondo i criteri successivamente evidenziati.

### CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

Le caratteristiche fisiche, morfologiche ed organolettiche (superficie, aspetto esterno e al taglio, sapore e odore) sono verificate in continuo nel corso delle operazioni di formatura e confezionamento, eliminando le unità di prodotto che si presentano difettose.

Con l'annotazione nella scheda lavorazione/confezionamento delle produzioni identificate come Mozzarella di Gioia del Colle DOP (Es. MOD\_RAL.MGC) il produttore attesta la rispondenza per le caratteristiche fisiche, morfologiche ed organolettiche.

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

Le caratteristiche chimiche (lattosio, acido lattico su s.s., umidità e materia grassa su t.q.) sono verificate in autocontrollo dal produttore mediante adozione e attuazione del piano di autocontrollo che preveda, almeno, un campionamento ed il controllo dei requisiti ogni 150 tonnellate di prodotto finito realizzato, con un minimo di almeno un controllo annuale per quantità fino a 150 tonnellate.

In caso di non conformità analitica il produttore è tenuto alla esclusione del prodotto dal circuito DOP (se ancora nelle disponibilità del produttore, ovvero sia possibile il ritiro dal mercato), oltre ad adottare azioni correttive sul processo di lavorazione verificandone l'efficacia mediante ulteriore determinazione supplementare su successivo lotto di prodotto, fino a ripristino delle condizioni.

I referti di analisi, con i riferimenti identificativi del lotto campionato, devono essere prodotti, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità.

È responsabilità del caseificio verificare sistematicamente in autocontrollo la corrispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare del latte destinato alla DOP e del prodotto finito conforme.

I prelievi di campioni di prodotto da parte dei caseifici devono essere svolti con la frequenza indicata nella tabella 4 che tiene conto dei volumi di prodotto DOP ottenuto al 31 dicembre dell'anno precedente la pianificazione.

Qualora il risultato analitico evidenzia situazioni di non conformità, il caseificio dovrà provvedere all'attuazione di tutte le procedure ai fini dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP.

È infine compito del caseificio verificare in autocontrollo tramite effettuazione del Bilancio di massa la corrispondenza tra:

- quantità di latte avviato alla lavorazione e quantità di prodotto ottenuto (Mod\_RAL\_MGC)
- quantità di prodotto ottenuto e quantità di prodotto immesso sul mercato come DOP

Nel caso in cui non sia applicata correttamente la procedura di autocontrollo sopradescritta, DQA eseguirà una verifica ispettiva supplementare.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Gioia del Colle”	MGC 01
---	--	--------

## 9 – INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A DQA

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte del DQA, i Trasformatori e Raccoglitori di filiera sono tenuti a trasmettere a DQA le informazioni periodiche presenti in Tabella 2.

In caso mancata comunicazione dei dati entro i termini previsti DQA solleciterà l'azienda alla trasmissione entro un periodo massimo di 15 gg. lavorativi notificando il mancato rispetto di detto termine.

In caso di ulteriore mancata trasmissione, il DQA effettuerà una verifica ispettiva supplementare utile al reperimento e riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

## 10 – CONTROLLI DEL DQA PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate precedentemente, i soggetti della filiera della DOP Mozzarella di Gioia del Colle riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità da parte del DQA, così composti:

- Controlli documentali;
- Controlli Ispettivi (ordinari straordinari);
- Controlli Analitici.

In particolare, DQA verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata ed in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione dei parametri del prodotto finito previsti dal Disciplinare di produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione documentale.

### 10.1 – CONTROLLI DOCUMENTALI

Il DQA svolge controlli documentali sia in fase di verifica ispettiva presso gli operatori della filiera sia, per ciò che attiene i caseifici ed i raccoglitori, mediante l'analisi della documentazione/informazioni trasmesse periodicamente (cfr. Tab. 2).

### 10.2 – VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ DELLE ETICHETTE

In riferimento alle indicazioni da apporre sulle confezioni, gli utilizzatori della denominazione “Mozzarella di Gioia del Colle DOP” devono attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli (punto 8.3.1).

Preventivamente al loro impiego i materiali riportanti il contrassegno della denominazione Mozzarella di Gioia del Colle, devono essere rilasciati così come previsto dall'art. 8 del Disciplinare di Produzione.

### 10.3 – CONTROLLI ISPETTIVI ORDINARI

I controlli ispettivi, effettuati con o senza preavviso, secondo le modalità e le frequenze di controllo evidenziate nella tabella 3 allegata al presente documento.

Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

Le verifiche già menzionate devono avvenire, contemporaneamente, almeno ad una parte dell'attività lavorativa dell'organizzazione verificata.

Annualmente il DQA individua i soggetti a carico dei quali effettuare la verifica ispettiva effettuando un sorteggio per ciascuna categoria entro il mese di gennaio sulla base degli elenchi riportanti i soggetti iscritti alla data del 31 dicembre dell'anno precedente.

### 10.4 – CONTROLLI ISPETTIVI STRAORDINARI

Il DQA può predisporre attività di controllo straordinarie nei seguenti casi:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di Tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico di operatori;



- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute da Enti riconosciuti concernenti irregolarità accertate a carico di operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate come da tabella 5;
- eventi per i quali il DQA ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare, previa comunicazione all'Ufficio ICQRF di competenza, con indicazione delle evidenze che hanno portato alla Pianificazione della visita suppletiva;
- mancata risposta al sollecito in merito alle informazioni sistematicamente trasmesse al DQA;
- mancata evidenza di gestione delle Non Conformità lievi elevate.

## 10.5 – CONTROLLI FISICI ANALITICI SUL PRODOTTO

Il DQA verifica, mediante Certificazione a campione, i requisiti stabiliti dal Disciplinare della Mozzarella di Gioia del Colle sia sulla materia prima latte, sia sul prodotto finito mozzarella mediante controlli fisici ed analitici.

A tal proposito DQA effettua presso gli operatori della filiera interessati, prelievi di campioni di prodotto con la frequenza indicata nella tabella 4 che tiene conto dei volumi di prodotto DOP ottenuto al 31 dicembre dell'anno precedente la pianificazione.

Nel caso di prelievo per campionamento DQA, esegue 4 unità campionarie delle quali una rimane a disposizione dell'operatore, le altre sono inviate al Laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) ed incaricato da DQA, una per l'esecuzione delle prove.

Delle tre inviate al laboratorio, una sarà utilizzata per l'esecuzione dell'analisi; la seconda, opportunamente conservata presso il laboratorio, è destinata per le eventuali esigenze di ripetizioni delle determinazioni.

La terza, opportunamente conservata presso il laboratorio, è utilizzata ad eventuali controanalisi dovute a seguito di contenzioso proposto dall'operatore.

Il Campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento esplicitate nei verbali di prelievo campioni.

### 10.5.1 – NOTIFICA DEI RISULTATI ANALITICI

Il DQA ricevuto il Rapporto di Analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti e ne notifica l'esito al richiedente.

Situazioni	Provvedimento
Analisi conformi	Il DQA comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio del rapporto di Prova
Analisi Non Conformi	Il DQA Notifica l'esito negativo delle analisi mediante l'invio del rapporto di Prova e provvede ad aprire una Non conformità, così come indicato al § 13. In tal caso l'operatore provvede a gestire la NC, così come previsto al § 13

Al fine del rilascio del giudizio definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova, il DQA considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto.

Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare se rientra nell'intervallo di incertezza di misura, ovvero nell'ampiezza del campo dei valori indicati nel rapporto di prova.

In caso di non conformità, il produttore può richiedere la revisione delle analisi come previsto al § 12.

## 11 – REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Il DQA ha predisposto la documentazione di verifica distinta a secondo delle categorie di operatori controllati.

Gli ispettori DQA, all'atto della verifica devono compilare e lasciare in azienda opportunamente firmati i verbali di verifica, i quali contengono minimo le seguenti informazioni:

- identificazione del verbale;
- data ed ora di inizio e fine della visita;
- tipologia di visita effettuata;
- campo di applicazione ed estensione della verifica;
- requisiti verificati;

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Gioia del Colle”	MGC 01
---	--	--------

- evidenze acquisite;
- osservazioni, non conformità riscontrate;
- firma e timbro (laddove presente) dell'operatore presso il quale si è condotta la visita.

Nel caso in cui la verifica preveda anche attività di prelievo campione, l'Ispettore DQA provvede a compilare il verbale di prelievo, il quale contiene minimo le seguenti informazioni:

- data, luogo e ora del prelievo;
- operatore presso il quale è stato effettuato il prelievo identificato con:
  - Ragione Sociale;
  - P.IVA;
  - indirizzo della sede del prelievo;
- Identificativo dell'ispettore/prelevatore;
- Matrice prelevata;
- n° aliquote prelevate;
- Q.tà di prodotto per ogni singola aliquota;
- Identificativo del lotto prelevato: data di produzione/scadenza, ecc....
- Laboratorio di riferimento.

## 12 – REVISIONI DELL'ANALISI

In caso di esito non conforme DQA comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, e pertanto la gestione della Non Conformità come previsto in tabella 5 allegata al presente Piano dei controlli.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dal DQA presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente, concordato tra le parti, e presente nell'elenco dei laboratori accreditati DQA di cui si avvale.

Una volta concordato il Laboratorio, l'operatore, a seguito della comunicazione da parte del DQA della data in cui è prevista la revisione delle analisi, può assistere alla ripetizione della stessa.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità il DQA procede come da paragrafo successivo.

## 13 – NON CONFORMITÀ: TRATTAMENTO DEL PRODOTTO E AZIONI CORRETTIVE

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato DQA, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati dal DQA dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore con un provvedimento così come indicato in Tabella 5.

Tale provvedimento può prevedere:

- Misure di controllo rinforzato (MCR): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate come Gravi);
- Esclusione del prodotto dal circuito della DOP: provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la DOP fino al ripristino della conformità;
- Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale DQA richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento.

Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Gioia del Colle”	MGC 01
---	--	--------

### 13.1 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori in autocontrollo, sia da DQA nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

### 13.2 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA

Qualora un soggetto della filiera del formaggio DOP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità; per prodotto già commercializzato attivare le procedure di ritiro dello stesso presso i clienti.

### 13.3 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI DQA

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della DOP e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati in tabella 5.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come “Gravi” saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

In caso l'operatore presentasse Ricorso in merito alle non conformità di tipo Grave elevata da DQA, la comunicazione di cui sopra avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto del ricorso, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (cfr. § 14), o di richiesta di revisione di analisi (cfr- § 12).

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della denominazione saranno comunicati al MASAF, alle Regioni interessate per territorio ed al Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente.

### 13.4 – MISURE DI CONTROLLO RINFORZATE ATTUATE DALL'ORGANISMO DI CONTROLLO

Quando previsto dal Piano dei Controlli (Tabella 5) o in conseguenza di situazione di non conformità grave DQA applicherà delle Misure di Controllo rinforzate che prevedono attività di controllo supplementare specifica volta a verificare le modalità di gestione delle NC elevate; tali attività prevedono almeno una verifica ispettiva supplementare.

In caso di Non Conformità di tipo analitico, le Misure di controllo rinforzate applicate da DQA corrisponderanno a prelievi senza preavviso, consistente in 3 prelievi nel corso del mese successivo al riscontro della NC ed analisi supplementare.

Nel caso in cui DQA, in fase di analisi documentale delle informazioni trasmesse mensilmente verifichi delle Non conformità in merito al Bilancio di massa, provvederà a effettuare una verifica ispettiva senza preavviso presso i soggetti interessati.

## 14 – RICORSI

L'operatore può ricorrere contro le decisioni del DQA, esponendo entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni, le ragioni del proprio dissenso al Comitato per i Ricorsi.

	<p>Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Gioia del Colle"</p>	<p>MGC 01</p>
---	--	---------------

Il ricorso dovrà essere sottoscritto dal Legale rappresentante dell'operatore interessato e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre.

Il Comitato, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di ricorso, è convocato per esaminare il ricorso stesso ed esprimere il proprio parere.

Il Comitato, esaminato il ricorso, prenderà la decisione definitiva che potrà essere:

- revoca del provvedimento, in caso di accoglimento del ricorso;
- ratifica del provvedimento, in caso di rigetto del ricorso.

Il provvedimento verrà comunicato all'Operatore tramite PEC entro 5gg. dalla deliberazione.

La decisione del Comitato potrà pervenire al ricorrente al massimo entro 30 gg. dalla ricezione del ricorso.

La decisione del Comitato è vincolante per il DQA e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

Le spese sono a carico della parte soccombente.

## 15 – RISERVATEZZA

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, DQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della DOP il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

## 16 – ALLEGATI

- Tabella 1 – Requisiti di conformità
- Tabella 2 – Comunicazioni periodiche agli operatori
- Tabella 3 – Frequenza Visite Ispettive
- Tabella 4 – Frequenza controlli Analitici
- Tabella 5 – Classificazione Non Conformità e relativi trattamenti
- Allegato A - "Elenco Moduli relativo al piano dei controlli"
- Allegato B - "Tabella di determinazione quota foraggio"