



Piano dei Controlli del Formaggio a Specialità Tradizionale Garantita "Mozzarella Tradizionale"

MBM 01
Ed.00 rev
01 del
06/09/2022

Piano dei Controlli del Formaggio a Specialità Tradizionale Garantita

"Mozzarella Tradizionale"

MBM 01



Sommario

1 – Campo di applicazione	3
2 – Riferimenti normativi.....	3
3 - Definizioni ed abbreviazioni	3
4 – Prodotti Certificati	4
5 – Richiesta di certificazione	4
6 – Inserimento degli operatori nella filiera dei controlli della “Mozzarella Tradizionale” STG	5
7 – Controlli	5
8 – Frequenza dei controlli	6
9 – Non Conformità	7
10 – Reclami e Ricorsi	7
11 - Riservatezza.....	7
12. Pubblicità e trasparenza	7



1 – Campo di applicazione

I prodotti alimentari registrati nell'Albo delle Specialità Tradizionale Garantite (STG) ai sensi del Regolamento (CE) 2527/1998 della Commissione del 25 novembre 1998, modificato con successivo regolamento di esecuzione (UE) 2022/1291 della Commissione del 22 luglio 2022, devono essere conformi ai requisiti specificati nel disciplinare approvato dalla Comunità Europea mediante apposito regolamento.

La verifica di conformità del prodotto al disciplinare può essere effettuata da parte di organismi di controllo autorizzati dagli Stati membri.

Lo scopo del presente piano di controllo è quello di assicurare, attraverso l'attività di controllo, il rispetto dei requisiti previsti dal suddetto disciplinare e stabilire le procedure di controllo minime da applicare per la produzione e l'immissione sul mercato della "Mozzarella Tradizionale" STG.

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

2 – Riferimenti normativi

- Regolamento (UE) N. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo alle norme di qualità dei prodotti agricoli e degli alimenti;
- Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 a integrazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, in merito alla definizione dei marchi UE per denominazioni d'origine protette, indicazioni geografiche protette e specialità tradizionali garantite nonché in merito a specifiche normative sull'origine, norme procedurali e disposizioni transitorie addizionali;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 contenente disposizioni esecutive per il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità per i prodotti agricoli e gli alimenti;
- Regolamento (CE) n. 2527/1998 della Commissione del 25 novembre 1998, con il quale è stata iscritta nell'Albo delle attestazioni di specificità di cui all'articolo 9, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 2082/92 la denominazione "Mozzarella";
- Domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari pubblicato su Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea C 424 del 8 dicembre 2020;
- Regolamento di esecuzione (UE) 2022/1291 della Commissione del 22 luglio 2022 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle specialità tradizionali garantite "Mozzarella"
- Regolamento (UE) 2017/625 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;
- Legge 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari.

3 - Definizioni ed abbreviazioni

- **Autorità competenti:** Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf), Regioni e Province Autonome.
- **Autocontrollo:** attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della STG "Mozzarella Tradizionale", che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare. Per i requisiti di identificazione-tracciabilità rintracciabilità, ogni singolo



soggetto deve adottare idonee modalità di identificazione e di registrazione della materia prima e del prodotto finito.

- **Controllo di conformità:** attività mediante la quale l'organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti del disciplinare della STG "Mozzarella Tradizionale" e della normativa europea e nazionale.
- **Certificato di Conformità:** documento rilasciato dall'organismo di controllo all'operatore, con il quale l'OdC dichiara la conformità di ogni fase di produzione (produzione, trasformazione o elaborazione) e del prodotto ottenuto e attesta l'avvenuto inserimento dell'operatore nel sistema dei controlli della STG "Mozzarella Tradizionale".
- **Non conformità (NC):** mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, le materie prime e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di controllo. Possono essere classificate in gravi o lievi.
- **Non conformità lievi:** Non conformità che non pregiudica la certificabilità della mozzarella tradizionale. Il lotto può essere identificato come STG "Mozzarella Tradizionale";
- **Non conformità gravi:** Non conformità che pregiudica la certificabilità della mozzarella tradizionale. Il lotto non può essere identificato come STG "Mozzarella Tradizionale".
- **Disciplinare di produzione:** documento che specifica i requisiti della STG "Mozzarella Tradizionale" e del processo produttivo necessario alla sua produzione come indicato dal Regolamento (CE) n. 2527/1998 della Commissione del 25 novembre 1998 e dal Regolamento di esecuzione (UE) 2022/1291 della Commissione del 22 luglio 2022.
- **Lotto:** insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di una derrata alimentare prodotta, elaborata o confezionata in circostanze praticamente identiche.
- **Struttura di controllo:** ente terzo indipendente, organismo di controllo privato accreditato o autorità pubblica, rispettivamente autorizzato o designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ad esercitare i controlli previsti dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, per la STG "Mozzarella Tradizionale"; di seguito indicata con l'acronimo DQA.
- **Operatore:** persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della normativa europea e nazionale inserito nella filiera della STG "Mozzarella Tradizionale": produttore.
- **Reclamo:** insoddisfazione, riguardo al servizio fornito, evidenziata al DQA dalle parti interessate.
- **Ricorso:** documento ufficiale con il quale l'operatore chiede al DQA la revisione di un provvedimento di non conformità adottata nei suoi confronti.

4 – Prodotti Certificati

La denominazione STG "Mozzarella Tradizionale" e il marchio apposto ai sensi del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014, possono essere utilizzati nell'etichetta, del prodotto conforme alla legislazione applicabile, messo in commercio esclusivamente dai produttori inseriti nel sistema di controllo.

5 – Richiesta di certificazione

I contenuti del presente documento trovano applicazione presso i soggetti che intendono fabbricare ed immettere sul mercato il formaggio "Mozzarella Tradizionale" STG. I produttori interessati sono pertanto tenuti a richiedere per iscritto al DQA l'accesso al sistema di certificazione di conformità, allegando alla domanda le seguenti informazioni:

- ragione sociale e sede legale;
- referente e relativi dati di contatto (recapito telefonico, posta elettronica, pec, ecc.);
- descrizione dello/degli stabilimento/i di produzione
- presa d'atto del contenuto del Piano di controllo e accettazione dei controlli svolti dall'organismo di controllo con o senza preavviso; nonché dalle autorità competenti per la vigilanza;
- stima del quantitativo di STG "Mozzarella Tradizionale" da immettere annualmente in commercio;



- elenco identificativo dei documenti relativi al sistema di autocontrollo.

La richiesta di adesione, completa delle informazioni di cui sopra, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega, in qualsiasi periodo dell'anno, ma comunque prima dell'inizio di ogni attività relativa alla "Mozzarella Tradizionale" STG.

Il produttore ha l'obbligo di comunicare senza ritardo al DQA qualsiasi sanzione, provvedimento e/o contestazione emessa dalle Autorità competenti in materia agricola, ambientale e igienico-sanitaria, successivamente al rilascio del certificato di conformità.

6 – Inserimento degli operatori nella filiera dei controlli della "Mozzarella Tradizionale" STG

In seguito al ricevimento della richiesta di adesione al sistema di controllo, il DQA verifica la completezza e la conformità della documentazione.

Nel caso in cui la richiesta e/o la documentazione risulti incompleta e/o non conforme, il DQA, entro 10 gg dalla ricezione della domanda, ne chiede l'adeguamento e/o l'integrazione.

In caso di esito positivo della richiesta di adesione il DQA, entro 15 gg, effettua una visita ispettiva presso il sito produttivo (controllo in ingresso), valutando la coerenza tra informazioni riportate nella richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti previsti nel disciplinare e di adeguatezza dell'attività di autocontrollo.

Entro 10 giorni dalla visita ispettiva il DQA comunica l'esito dei controlli all'operatore:

- se i requisiti previsti sono soddisfatti, emette il certificato di conformità inserendo l'operatore nell'elenco degli operatori controllati della STG "Mozzarella Tradizionale";
- qualora i requisiti previsti non siano soddisfatti, il DQA ne chiede l'adeguamento, ove possibile, oppure respinge la richiesta fornendo adeguate motivazioni.

Il certificato di conformità, al fine della corretta identificazione degli operatori e dei prodotti ottenuti, dovrà obbligatoriamente contenere le indicazioni minime riportate nel modello allegato 1.

Nel corso del controllo di ingresso al sistema dei controlli della STG "Mozzarella Tradizionale" e delle successive visite ispettive, svolte in conformità al piano dei controlli, è accertato che siano rispettati i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dalla normativa comunitaria e nazionale.

Gli operatori iscritti all'interno della filiera dei controlli sono obbligati al pagamento delle quote previste dal tariffario del DQA.

Gli operatori devono mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione nel sistema dei controlli; pertanto, sono tenuti a comunicare ogni modifica aziendale, strutturale, societaria e del piano di autocontrollo, entro 15 giorni dalla variazione.

Gli operatori hanno l'obbligo di comunicare l'elenco dei conferenti del latte crudo, la dichiarazione del latte crudo destinato alla STG e la dichiarazione del prodotto STG "Mozzarella Tradizionale" ottenuto, entro il 15 gennaio di ogni anno.

La documentazione deve essere conservata per un periodo non inferiore a 5 anni fatti salvi maggiori tempi di conservazione previsti dalle norme vigenti.

7 – Controlli

La verifica della conformità del prodotto e del suo procedimento di produzione ai requisiti specificati nel disciplinare della "Mozzarella Tradizionale" STG comporta sia la valutazione delle modalità e dei risultati dell'autocontrollo attuato dal produttore, sia le verifiche effettuate da una struttura di controllo presso l'unità produttiva.

Le attività di controllo consistono essenzialmente in:

- verifiche ispettive nei luoghi di produzione (annunciate e non annunciate) da eseguire, preferibilmente, in coincidenza con lo svolgimento delle fasi produttive più significative;
- verifiche documentali sull'applicazione del disciplinare di produzione e del piano dei controlli da parte dell'operatore;



- analisi di campioni delle materie prime e del prodotto finito per la verifica della corrispondenza dei requisiti definiti nel disciplinare di produzione.

Nel corso delle visite ispettive gli ispettori del DQA verificano l'attività di autocontrollo svolta dagli operatori ed in particolare il rispetto della corretta identificazione, tracciabilità e rintracciabilità della materia prima e del prodotto finito, nonché delle prove di analisi eseguite sulle materie prime e sul prodotto finito.

Le prove, da eseguirsi sulle materie prime e sul prodotto finale, sono affidate a laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC/EN 17025 relativamente alle specifiche prove da effettuare, o, in caso di indisponibilità di tali accreditamenti, in base alle disposizioni impartite dall'Autorità competente.

Qualora l'operatore sia già assoggettato ad un sistema di controllo regolamentato con il DQA scelto per la certificazione della STG "Mozzarella Tradizionale", le visite ispettive, saranno, possibilmente, effettuate in concomitanza alle visite previste per l'altra denominazione controllata.

8 – Frequenza dei controlli

Il DQA procede a controlli annuali degli operatori al fine di verificare del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli da parte degli operatori inseriti nella filiera di produzione della STG.

Le verifiche sono eseguite, possibilmente, in concomitanza delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

Tipo Operatore	Tipo Verifica	Frequenza Verifica	Attività di controllo
Produttore	Controllo Annuale	Almeno 1 controllo ispettivo Annuale	<ul style="list-style-type: none">• Verifica Materie prime• Verifica dei requisiti del latte pastorizzato e del prodotto finito• Processo produttivo• Rintracciabilità prodotto• Autocontrollo operatore

Il DQA potrà effettuare visite aggiuntive, anche senza preavviso, nei seguenti casi:

- segnalazioni documentate concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità accertate a carico dell'operatore individuate nel piano dei controlli;
- mancata comunicazione dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta emergano fondati dubbi circa la conformità del prodotto/processo ai requisiti (es. reiterazione della medesima NC, comunicazioni di variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità);
- richieste delle Autorità di controllo

I controlli su campioni di latte pastorizzato naturale e di prodotto finito saranno effettuati, in ragione della quantità di prodotto ottenuto nell'anno precedente o del quantitativo stimato in caso di richiesta di adesione al sistema di certificazione, come da tabella sottostante.

Prodotto finito (t/anno)	Numero Campioni¹
Fino a 100	1 campione latte pastorizzato ogni 12 mesi 1 campione prodotto finito ogni 12 mesi
Da > 100 fino a 500	1 campione latte pastorizzato ogni 6 mesi 1 campione prodotto finito ogni 6 mesi
Da > 500 fino a 1000	1 campione latte pastorizzato ogni 4 mesi 1 campione prodotto finito ogni 4 mesi
Da > 1000	1 campione latte pastorizzato ogni 3 mesi 1 campione prodotto finito ogni 3 mesi

¹ Ogni campione sarà prelevato per eseguire le prove per la verifica della conformità del prodotto e di fabbricazione previste dai paragrafi 4.1, 4.2 e 4.3 del Disciplinare



9 – Non Conformità

Il DQA, in seguito al rilevamento di non conformità, notifica il provvedimento di non conformità all'operatore nel quale è indicata la tipologia e la descrizione della non conformità, l'eventuale riferimento all'unità di produzione e al lotto di prodotto; nonché il trattamento ed i tempi di attuazione per rientrare nei limiti di conformità.

L'operatore è tenuto, comunque, a giustificare la non conformità riscontrata, producendo idonea documentazione a supporto, anche in merito alle azioni correttive da attuare al fine di eliminare le cause di non conformità e prevenirne il ripetersi.

Qualora la non conformità rilevata preveda la soppressione delle indicazioni, l'operatore è tenuto ad escludere il prodotto dalla filiera della STG anche in caso di avvenuta commercializzazione con relativa comunicazione ai propri clienti e darne evidenza al DQA.

La rilevazione di NC classificate gravi darà luogo ad un'intensificazione delle operazioni di verifica da parte dell'organismo di controllo in linea con quanto previsto dallo schema dei controlli allegato.

Le NC gravi sono comunicate all'ufficio territorialmente competente del dipartimento dell'Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi agro-alimentari.

10 – Reclami e Ricorsi

Reclami

I reclami sono gestiti dal DQA, utilizzando la specifica procedura (Reg.04 scaricabile dal sito www.dqacertificazioni.it), e comunque, entro 30 giorni dalla data di ricezione.

Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti di NC emessi dal DQA, secondo le modalità stabilite dal Reg. 04, e comunque, entro 15 giorni dalla ricezione del provvedimento.

Il Comitato ricorsi è tenuto ad esprimersi entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso.

Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

11 - Riservatezza

Il DQA garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell'esercizio della propria attività. Tutti i componenti degli organi collegiali, ispettori, responsabili, dipendenti, nonché il personale che può avere accesso agli atti del DQA sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi del DQA (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

Il DQA richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi le informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento.

Il DQA, notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

12. Pubblicità e trasparenza

Nel sito internet www.dqacertificazioni.it sono pubblicati l'elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli e il piano dei controlli approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

**Schema dei Controlli**

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento DQA	Azione correttiva messa in atto dall'operatore
1	Materie prime	Conformità ai paragrafi 4.2 e 4.3 del disciplinare	Verifica ispettiva/documentale del solo utilizzo delle materie prime previste dal disciplinare e corretta registrazione delle attività di identificazione (Registro fornitori, registrazioni entrate e stoccaggi, referti di analisi, etc.) conservazione e tracciabilità. Verifica ispettiva/documentale dello stoccaggio separato del latte crudo refrigerato e non refrigerato destinato alla lavorazione della STG "Mozzarella Tradizionale" e del latte generico.	Identificazione, registrazione incompleta o Imprecisa senza perdita tracciabilità.	NC Live	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione a DQA. Verifica del sistema di controllo interno.
				Identificazione, registrazione incompleta con perdita tracciabilità. Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza al DQA e verifica del sistema di controllo interno.
2	Preparazione del latte naturale	Conformità ai paragrafi 4.2 e 4.3 del disciplinare	Verifica ispettiva/documentale della modalità di preparazione, registrazione (schede di lavorazione, stoccaggio latte crudo refrigerato e non refrigerato separato, etc.), di utilizzazione e tracciabilità.	Registrazione incompleta o Imprecisa senza perdita tracciabilità.	NC Live	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione a DQA. Verifica del sistema di controllo interno.



Piano dei Controlli del Formaggio a Specialità Tradizionale Garantita "Mozzarella Tradizionale"

MBM 01
Ed.00 rev 01 del
06/09/2022

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento DQA	Azione correttiva messa in atto dall'operatore
				Registrazione incompleta con perdita tracciabilità. Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e Sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza al DQA e verifica del sistema di controllo interno.
3	Caratteristiche del lattoinnesto pronto per l'uso	Conformità ai paragrafi 4.2 e 4.3 del disciplinare	Verifica ispettiva/documentale sulla corretta registrazione ed esecuzione delle analisi.	Registrazione incompleta o Imprecisa senza perdita tracciabilità.	NC Live	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione a DQA. Verifica del sistema di controllo interno.
				Registrazione incompleta con perdita tracciabilità Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza al DQA e verifica del sistema di controllo interno.



Piano dei Controlli del Formaggio a Specialità Tradizionale Garantita "Mozzarella Tradizionale"

MBM 01
Ed.00 rev 01 del
06/09/2022

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento DQA	Azione correttiva messa in atto dall'operatore
			Verifica analitica su campioni di latte innesto.	Parametri non conformi ai requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza al DQA e verifica del sistema di controllo interno
4	Procedimento di lavorazione	Conformità ai paragrafi 4.2 e 4.3 del disciplinare.	Verifica ispettiva/documentale sugli aspetti specifici di lavorazione, della tracciabilità, corretta registrazione (schede di lavorazione, schede registrazione dei trattamenti termici, del pH, referti di	Registrazione incompleta o imprecisa che consente la verifica del rispetto delle prescrizioni e senza perdita tracciabilità.	NC Live	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione a DQA. Verifica del sistema di controllo interno.



Piano dei Controlli del Formaggio a Specialità Tradizionale Garantita "Mozzarella Tradizionale"

MBM 01
Ed.00 rev 01 del
06/09/2022

			analisi, etc.) e della lavorazione separata tra prodotto STG e altro prodotto.	Registrazione incompleta che non consente di verificare il rispetto delle prescrizioni con perdita tracciabilità Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza al DQA e verifica del sistema di controllo interno.
--	--	--	--	---	----------	--	---



Piano dei Controlli del Formaggio a Specialità Tradizionale Garantita "Mozzarella Tradizionale"

MBM 01
Ed.00 rev 01 del
06/09/2022

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento DQA	Azione correttiva messa in atto dall'operatore
5	Caratteristiche prodotto finito	Conformità al paragrafo 4.1 del disciplinare	Verifica ispettiva/documentale della corretta registrazione (schede di lavorazione, referti di analisi, schede valutazione prodotto finito, etc.) e tracciabilità.	Registrazione incompleta o imprecisa che consente la verifica del rispetto delle prescrizioni e senza perdita tracciabilità.	NC Live	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione a DQA. Verifica del sistema di controllo interno.
				Registrazione incompleta che non consente di verificare il rispetto delle prescrizioni con perdita tracciabilità Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza al DQA e verifica del sistema di controllo interno.
			Verifica analitica su campioni di prodotto finito	Parametri non conformi ai requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza al DQA e verifica del sistema di controllo interno.



Piano dei Controlli del Formaggio a Specialità Tradizionale Garantita "Mozzarella Tradizionale"

MBM 01
Ed.00 rev 01 del
06/09/2022

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento DQA	Azione correttiva messa in atto dall'operatore
6	Confezionamento e conservazione del prodotto finito	Conformità al paragrafo 4.1 del disciplinare	Verifica ispettiva/documentale della corretta registrazione delle attività di confezionamento, etichettatura e conservazione del prodotto.	Registrazione incompleta o Imprecisa che consente la verifica del rispetto delle prescrizioni e senza perdita tracciabilità.	NC Lieve	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione a DQA. Verifica del sistema di controllo interno.
				Registrazione incompleta che non consente di verificare il rispetto delle prescrizioni con perdita tracciabilità Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza al DQA e verifica del sistema di controllo interno.



Piano dei Controlli del Formaggio a Specialità Tradizionale Garantita "Mozzarella Tradizionale"

MBM 01
Ed.00 rev 01 del
06/09/2022

7	Comunicazioni	Comunicazione previste dai paragrafi 5 e 6 del piano di controllo	Verifica documentale delle comunicazioni	Ritardata/mancata comunicazione	NC Lieve	Richiesta di integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della NC. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione a DQA. Verifica del sistema di controllo interno
---	---------------	---	--	---------------------------------	----------	--	---



Piano dei Controlli del Formaggio a Specialità Tradizionale
Garantita "Mozzarella Tradizionale"

MBM 01
Ed.00 rev 01 del 06/09/2022

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento DQA	Azione correttiva messa in atto dall'operatore
8	Archiviazione documentazione	Conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di 5 anni.	Verifica documentale della corretta conservazione documenti.	Mancata conservazione dei documenti.	NC Lieve	Richiesta di corretta gestione archivio dei documenti.	Corretta gestione delle NC rilevate dal DQA



Piano dei Controlli del Formaggio a Specialità Tradizionale
Garantita "Mozzarella Tradizionale"

MBM 01
Ed.00 rev 01 del 06/09/2022

Allegato 1

**CERTIFICATO DI CONFORMITA’
per la produzione di STG “MOZZARELLA TRADIZIONALE”**

Organismo di controllo:

*DQA – Dipartimento Qualità Agroalimentare srl;
Via Nazionale 89/A - Roma*

Attesta la conformità dell’operatore e della mozzarella tradizionale, al disciplinare STG
“**MOZZARELLA TRADIZIONALE**” (Regolamento (CE) n. 2527/1998 della Commissione del 25
novembre 1998 e Regolamento di esecuzione (UE) 2022/1291 della Commissione del 22 luglio 2022)

Numero: *numero progressivo univoco di identificazione del certificato emesso dal DQA*

Operatore:

*Denominazione (nome e cognome o ragione sociale) dell’operatore (completi di CUA o codice fiscale o
partita IVA) che corrisponda con quello riportato nell’elenco operatori*

indirizzo della sede legale

indirizzo dello/degli stabilimento/i di produzione

Data e luogo di emissione: *giorno/mese/anno*

Nome, Cognome, qualifica del responsabile dell’Organismo di controllo e firma.