	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Bufala Campana"	MBC 01
---	---	--------

Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta


"MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA"

MBC 01



Sommario

Premessa.....	3
1 – Principale normativa di riferimento	3
2 – Termini e Definizioni.....	4
2.1 - Definizioni	4
2.2 - Abbreviazioni.....	6
3 – Adesione al sistema di certificazione	6
3.1 – Criteri generali	7
3.2 – Domanda di accesso al sistema di controllo e documentazione accessoria	7
4 - Procedure di riconoscimento.....	7
4.1 - Verifica ispettiva iniziale	8
4.2 – Rilascio idoneità	8
4.3 – Rilascio idoneità Caseifici – Lotto Prova	9
4.4 - Validità del riconoscimento	9
5 – Modifiche intervenute successivamente all’inserimento nell’elenco dei soggetti riconosciuti	9
6 – Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell’attività, subentro	10
7 – Requisiti di conformità.....	10
8 – Indicazioni per i soggetti della Filiera.....	11
8.1 – Produzione del latte	11
8.2 – Ritiro/Raccolta, stoccaggio e vendita del latte - ricevimento e preparazione del latte.....	11
8.3 – Trasformazione Latte	12
8.3.1 – Lavorazione Separazione delle produzioni DOP	13
Caseificazione	13
Confezionamento prodotto finito	13
Identificazione del latte durante i trasferimenti	14
8.4 – Le analisi in autocontrollo – sorveglianza sul prodotto.....	14
9 – Informazioni periodiche da trasmettere a DQA	15
10 – Controlli del DQA per la verifica del mantenimento dei requisiti	15
10.1 – Controlli documentali	16
10.2 – Valutazione della Conformità delle etichette	16
10.3 – Controlli Ispettivi Ordinari	16
10.4 – Controlli Ispettivi Straordinari	16
10.5 – Controlli fisici analitici sul prodotto.....	17
11 – Registrazione delle attività di controllo.....	17
12 – Revisioni dell’analisi	18
13 – Non Conformità: trattamento del prodotto e azioni correttive	18
13.1 – Gestione delle non conformità	19
13.2 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	19
13.3 – Gestione delle non conformità da parte di DQA	19
13.4 – Piani rinforzati	19
13.4.1 – Piani analitici rinforzati attuati in autocontrollo	19
13.4.2 – Misure di controllo rinforzate attuate dall’organismo di controllo	19
14 – Ricorsi.....	20
15 – Riservatezza	20
16 – Allegati	20

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Bufala Campana"	MBC 01
---	---	--------

PREMESSA

Il 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, 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 delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali.

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 Bufala Campana", ha definito il presente documento (MBC01), come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e approvato dai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il formaggio Mozzarella di Bufala Campana. 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 Bufala Campana" DOP.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti lungo la filiera di produzione disciplinata (attività in autocontrollo) sia dai controlli di conformità svolti da DQA al fine di accertare la rispondenza alla disciplina dei processi e dei prodotti.

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.


Tali soggetti sono costituiti dai produttori latte, dai raccoglitori e dai caseifici trasformatori.

Per i produttori latte riconosciuti per la filiera disciplinata della denominazione "Mozzarella di Bufala Campana" i controlli di conformità eseguiti ai fini di questa DOP valgono anche ai fini della denominazione "Ricotta di Bufala Campana", opportunamente integrati con i riscontri attinenti i requisiti di alimentazione del bestiame.

Per tale motivo tutti i produttori latte riconosciuti per la filiera disciplinata della denominazione "Mozzarella di Bufala Campana", sono anche riconosciuti per la filiera a Denominazione di Origine Protetta "Ricotta di Bufala Campana".

1 – PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Regolamento (CEE) 1107/96 relativo alla registrazione comunitaria del formaggio Mozzarella di Bufala Campana come prodotto a Denominazione di origine Protetta;


	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
--	---	--------

- 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;
- Regolamento (CE) 103/2008 della Commissione del 4 febbraio 2008 – recante approvazione delle modifiche non secondarie del Disciplinare di produzione della DOP Mozzarella di Bufala Campana;
- 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;
- D.M. del 7/4/98 – Determinazione degli elementi di etichettatura per il prodotto a denominazione di origine protetta “Mozzarella di Bufala Campana”;
- D.M. 10 luglio 2017 Gazzetta 167 del 19 luglio 2017 – “Conferma dell’incarico al Consorzio per la tutela del formaggio Mozzarella di Bufala Campana, a svolgere le funzioni di cui all’articolo 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526, per la DOP «Mozzarella di Bufala Campana»”;
- D.M. del 09 settembre 2014 pubblicato sulla G.U. n. 219 del 20 settembre 2014 “Misure per la sicurezza alimentare e la produzione della Mozzarella di Bufala Campana Dop”;
- Legge del 3 agosto 1999, n. 280, concernente “Modifiche ed integrazioni alla legge 15 gennaio 1991, n. 30, recante disciplina della riproduzione animale, anche in attuazione della direttiva 94/28/CE del Consiglio del 23 giugno 1994”;
- Legge del 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;
- D. Lgs. Del 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) . 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- D.Lgs. 91 del Luglio 2014 recante “Misure per la sicurezza alimentare e la produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP”;
- D.Lgs. 52 dell’11 maggio 2018 – comma 4 dell’art. 3: Disciplina della riproduzione animale in attuazione dell’articolo 15 della legge 28 luglio 2016, n. 154;
- Provvedimento del 11 febbraio 2008 – Modifica del disciplinare di produzione della denominazione “Mozzarella di Bufala Campana”, registrata in qualità di denominazione origine protetta in forza del regolamento CE n. 1107 del 12 giugno 1996;
- UNI CEI EN 17065: "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti";
- Nota MIPAAFT prot. 60429 del 17.01.2006 – DOP Mozzarella di Bufala Campana – problematica sigilli di garanzia;
- Nota MIPAAFT prot. 22967 del 30/11/2007 DOP Mozzarella di Bufala Campana Intensificazione controlli sui raccoglitori;


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 Bufala Campana, 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;

	<p>Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Bufala Campana"</p>	<p>MBC 01</p>
---	---	---------------

- 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 Mipaaf (Autorità competenza nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza;
- 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;
- Consorzio di Tutela: Consorzio per la Tutela del Formaggio Mozzarella di Bufala Campana, 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 delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali. che specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP Mozzarella di Bufala Campana 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 Bufala Campana DOP, sul quale il DQA effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità;
- Produttore latte: soggetto riconosciuto e controllato che attraverso l'allevamento di bufale di razza mediterranea italiana fornisce al raccogliitore, o al trasformatore, latte idoneo alla trasformazione in formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP;
- Raccogliitore latte: Soggetto riconosciuto che si interpone tra il produttore latte ed il Caseificio trasformatore nel flusso del latte destinato alla produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP, ritirando latte idoneo alla denominazione stessa e consegnandolo al trasformatore con o senza attività di stoccaggio;
- Trasformatore/caseificio: soggetto riconosciuto che lavora il latte di bufala idoneo alla DOP e produce il formaggio "Mozzarella di Bufala Campana 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 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 Bufala Campana;
- Soggetto riconosciuto: soggetto inserito nel sistema di controllo della DOP Mozzarella di Bufala Campana;
- Prodotto finito: formaggio ottenuto in conformità ai requisiti previsti dalla disciplina, idoneo per essere confezionato con il contrassegno distintivo della DOP Mozzarella di Bufala Campana;
- Mozzarella di Bufala Campana DOP: prodotto finito conforme recante il contrassegno distintivo della denominazione di origine protetta;
- Controllo di Conformità: attività mediante cui si verifica il rispetto dei requisiti di conformità previsti per il formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP, specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli;
- Latte idoneo: latte di bufala intero fresco;

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
---	---	--------

2.2 - ABBREVIAZIONI

- **Mipaaf:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
- **DQA:** Dipartimento Qualità Agroalimentare
- **ICQRF:** Dipartimento Ispettorato Centrale Tutela Qualità e Repressione Frodi Prodotti Agroalimentari
- **R:** Identificazione di un requisito applicabile (in paragrafo 8 e 14)
- **ID:** numero identificativo di ogni singola riga (in paragrafo 14)
- **D:** identificazione di controllo di tipo documentale (in paragrafo 14)
- **I:** identificazione di controllo di tipo ispettivo (in paragrafo 14)
- **A:** identificazione di controllo di tipo analitico (in paragrafo 14)
- **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 Bufala Campana, 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 Bufala Campana 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 Bufala Campana;
- 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 Bufala Campana DOP, i richiedenti accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli e gli oneri previsti in applicazione del Tariffario della Mozzarella di Bufala Campana DOP ed assumono diretta responsabilità per le attività svolte ai fini della denominazione.

Per ciò che attiene gli allevamenti, visto quanto citato in premessa e visto che i requisiti previsti dal Disciplinare di produzione della Ricotta di Bufala Campana DOP, si differenziano da quelli della Mozzarella di Bufala Campana DOP per ciò che attiene i dettami riferiti all'alimentazione delle Bufale, l'allevatore che non intenda essere assoggettato ai controlli anche per la filiera della Ricotta di Bufala Campana DOP, è tenuto a specificarlo all'atto dell'invio della Domanda di iscrizione.

Il requisito dell'iscrizione al libro genealogico di cui all'articolo 3 comma 4 del D.lgs.52 del 11 maggio 2018 dovrà essere posseduto per le aziende già iscritte negli elenchi degli allevatori idonei alla Mozzarella di Bufala Campana DOP, mentre gli allevamenti di nuova iscrizione, all'atto dell'iscrizione dovranno presentare l'evidenza dell'iscrizione dell'azienda alle Associazioni di Razza.

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.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
---	---	--------

3.1 – CRITERI GENERALI

Quanto riportato al successivo paragrafo 4.2 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 delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, non siano già riconosciuti ai fini della DOP Mozzarella di Bufala Campana.

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.MBC e relativi allegati);
- Dichiarazione Produttore Latte (modello PRO.MBC).

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.MBC e relativi allegati);
- Dichiarazione per raccoglitore Latte (modello CRAL_MBC);
- Dichiarazione Produttore Latte (modello PRO_MBC);
- Modello ELE.MBC – Elenco anagrafiche dei fornitori e di latte;
- Modello ELET.MBC – 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.MBC e relativi allegati);
- Modulo RAD.MBC – Modulo raccolta dati;
- Dichiarazione Produttore Latte (modello PRO.MBC);
- Modello ELE.MBC – Elenco anagrafiche dei fornitori di latte;
- Modello ELET.MBC – Elenco anagrafiche trasportatori di latte.

Alla domanda di accesso presentata da raccoglitori latte e trasformatori dovrà essere obbligatoriamente allegato l'elenco (modello ELE.MBC e ELET.MBC) 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 Bufala Campana 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 MBC02, senza il quale il DQA non provvederà ad avviare la procedura di riconoscimento iniziale.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
---	---	--------

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.

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a DQA da parte del richiedente della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione.

La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

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 Bufala Campana.

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, l'iscrizione alla Piattaforma SIAN per la comunicazione dei dati richiesti dal D.M. del 9 settembre 2014 G.U. 219 del 20 settembre 2014 e l'iscrizione dei capi in produzione ai libri genealogici della razza di Bufala Mediterranea Italiana;
- per i raccoglitori 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 (D.M. del 9 settembre 2014 G.U. 219 del 20 settembre 2014) 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 (D.M. del 9 settembre 2014 G.U. 219 del 20 settembre 2014) 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 ostare alla concessione, il CD delibera, entro 15 gg. dall'espletamento della verifica iniziale, il rilascio della idoneità del richiedente e l'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, ai fini del completamento della pratica, rimane in attesa della richiesta di Attestazione di conformità (Modulo MOD_RIC_ATT_MBC) da parte dell'operatore e provvederà ad agire come previsto al Paragrafo successivo.

Per quanto concerne l'utilizzo dei contrassegni si specifica che questi devono essere rilasciati, su mandato dell'Organismo di controllo, dal Consorzio di tutela ad ogni caseificio riconosciuto indipendentemente dal fatto che questi sia o meno aderente al Consorzio.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
---	---	--------

Il contrassegno dovrà recare il numero attribuito dal Consorzio incaricato ad ogni singolo caseificio e gli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa.

Gli involucri di confezionamento devono essere preventivamente convalidati dall'ente consortile e successivamente registrati e conservati dallo stesso.

Il Consorzio medesimo registrerà l'attività di rilascio dei suddetti contrassegni informando DQA ed allegando le confezioni convalidate.

DQA verificherà la corrispondenza, attraverso le attività di verifica, la sorveglianza sul prodotto nonché attraverso le comunicazioni che sistematicamente devono essere trasmesse da parte del caseificio, tra i quantitativi di latte avviato alla DOP ed i quantitativi di Mozzarella di Bufala Campana contrassegnata con la DOP.

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 Bufala Campana DOP, provvede a richiedere al DQA mediante la compilazione del modulo MOD_RIC_ATT_MBC, 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 Bufala Campana 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 Bufala Campana, 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 Bufala Campana 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 MBC (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.

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.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
---	---	--------

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 Bufala Campana 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 12 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 MBC 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 CUA e/o nel caso in cui vi sia la modifica della sola sede legale.

Per ciò che attiene gli allevatori, all'atto della presentazione della documentazione di subentro, questi dovranno presentare evidenza della conformità a quanto previsto dal D.Lgs. 52 dell'11 maggio 2018 – comma 4 dell'art. 3: Disciplina della riproduzione animale, D.M. 9 settembre 2014 G.U. n. 219 del 20 settembre 2014.

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.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
---	---	--------

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 e dal art. 4 del d.l. n. 91/2014 devono essere completamente rispettate ed adeguatamente documentate lungo la filiera di produzione della DOP Mozzarella di Bufala Campana, 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

Il latte utilizzato ai fini della DOP formaggio Mozzarella di Bufala Campana deve provenire da produttori di latte di bufala ubicati nel territorio delimitato della zona di produzione, iscritti ai libri genealogici della razza Bufala Mediterranea Italiana e riconosciuti idonei alla DOP dall’organismo di controllo.

Il Produttore, al fine di garantire la conformità del latte di bufala destinato alla trasformazione in Formaggio Mozzarella di Bufala Campana, 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;
- 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 da quella bufalina prodotta dall’allevamento;
- quantità di latte di specie diversa da quella bufalina conferita dall’allevamento;
- il rispetto delle prescrizioni descritte nel disciplinare di produzione, riguardanti i metodi e le strutture relative all’allevamento dei capi bufalini;
- il rispetto dei requisiti previsti dal Reg. CE 853/2004 e dal DPR 30.04.96 n°317;
- il rispetto dei requisiti previsti dal D.M. 9 settembre 2014 G.U. n. 219 del 20 settembre 2014;
- 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 Bufala Campana DOP”**.

Tutti i produttori devono dimostrare l’iscrizione all’anagrafe bufalina di cui al DPR n° 317 con la produzione dei Registri di Stalla vidimati dalla ASL competente, l’iscrizione alla Piattaforma informatica www.Mipaaf.sian.it così come previsto dall’art.5 del D.M. 9 settembre 2014 G.U. n. 219 del 20 settembre 2014 e l’iscrizione ai libri genealogici come previsto dal D.Lgs. 52 dell’11 maggio 2018 – comma 4 dell’art. 3: Disciplina della riproduzione animale.


Tale 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 - RICEVIMENTO E PREPARAZIONE DEL 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.

Ai fini del riconoscimento iniziale, e del successivo mantenimento della conformità, raccoglitore e trasformatore devono predisporre e mantenere un proprio elenco dei produttori latte di bufala dai quali viene raccolto il latte idoneo alla produzione di formaggio Mozzarella di Bufala Campana.

Tale elenco, contenente l’ubicazione delle stalle deve essere aggiornato in accordo con le procedure previste (cfr. punto 4.2) e messo a disposizione per i controlli di conformità dell’organismo di controllo.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Bufala Campana"	MBC 01
---	---	--------

In caso di cancellazione di uno o più allevamenti da tale elenco per cessazione dell'attività o cessazione della fornitura, il raccogliatore 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 6.1.

In particolare, per ogni fornitura e/o consegna di latte di bufala i documenti che ne scortano il trasporto (DDT di cui all'art. 4 del Decreto-legge 24 giugno 2014, n.91 allegato al presente Piano dei Controlli o documenti equivalenti) devono chiaramente riportare la dichiarazione **"Latte idoneo a Mozzarella di Bufala Campana DOP"**.

Al momento dell'accettazione del latte il raccogliatore deve compilare l'allegato D di cui all'art. 4 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 91, mentre il trasformatore deve compilare l'allegato C di cui all'art. 4 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n. 91.

Copia di tale documentazione o documentazione equivalente deve essere disponibile presso il raccogliatore per i controlli da parte di DQA.

Nel caso di assenza della dichiarazione di idoneità del latte come "idoneo a DOP" non potrà essere utilizzato per la produzione di MBC.

Il latte di bufala proveniente da allevamenti non iscritti al Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala campana DOP e il latte diverso da quello bufalino devono essere raccolti, trasportati e conservati separatamente, utilizzando appositi contenitori all'uopo identificati.

8.3 – TRASFORMAZIONE LATTE

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 di bufala avviato alla DOP mediante le opportune annotazioni in Registro Attività Lavorazione (mod. RAL.MBC o equivalente supporto informatico).

Il trasformatore deve inoltre destinare alla produzione di Mozzarella di Bufala Campana DOP esclusivamente latte di bufala 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 di cui all'art. 4 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n.91 allegato al presente Piano dei Controlli 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.MBC 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 raccogliatore 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_MBC, il trasformatore garantisce la tracciabilità delle seguenti informazioni:

- data di lavorazione del latte;
- tipo e quantità di latte lavorato;

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
---	---	--------

- serbatoio di provenienza del latte dal quale si può garantire la tracciabilità del latte contenuto nei serbatoi;
- tipo di fermento impiegato;
- tipo di latte innesto utilizzato;
- 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.

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;
- 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 Bufala Campana” DOP deve avvenire in uno spazio in cui è lavorato esclusivamente latte proveniente da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP “Mozzarella di Bufala Campana”. In tale spazio può avvenire anche la produzione di semilavorati e di altri prodotti purché realizzati esclusivamente con latte proveniente da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP “Mozzarella di Bufala Campana”. La produzione di prodotti realizzati anche o esclusivamente con latte differente da quello degli allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP “Mozzarella di Bufala Campana” deve essere effettuata in uno spazio differente.

La separazione fisica deve impedire ogni contatto, anche accidentale, tra latte proveniente da allevamenti inseriti nel sistema di controllo della Mozzarella di Bufala Campana DOP e altro latte, nonché tra la Mozzarella di Bufala Campana 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.

Gli impianti e le apparecchiature che non entrano in contatto con il latte e/o con i prodotti da esso ottenuti possono essere utilizzati a servizio di linee di lavorazione situate in spazi differenti.

Tale separazione deve essere dimostrata dalla presentazione ed invio agli uffici DQA della planimetria descrittiva dello stabilimento con evidenza delle linee, delle attrezzature, degli impianti e dei reparti dedicati alla DOP. Ogni variazione deve essere preventivamente notificata a DQA.

Caseificazione

Il trasformatore deve procedere alla produzione del Formaggio DOP Mozzarella di Bufala Campana 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 di bufala e del prodotto semilavorato durante tutto il processo di caseificazione, con la compilazione ad ogni ciclo di lavorazione del Registro Attività (mod. RAL.MBC 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

Il trasformatore deve commercializzare come Mozzarella di Bufala Campana solo il prodotto conforme ai requisiti specificati nel disciplinare di produzione e nel presente Piano dei Controlli.

All'atto della sua immissione al consumo il Formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP deve recare apposto sulla confezione il contrassegno del Disciplinare di produzione nel quale risultino individuati gli estremi del Regolamento comunitario con cui è stata registrata la Denominazione stessa ed il numero attribuito dall'Ente consortile.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
---	---	--------

Il formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP può essere immesso al consumo solo se appositamente confezionato all'origine.

Per i caseifici che utilizzano buste annodate per il confezionamento del prodotto verrà verificata l'apposizione regolare del sigillo di garanzia in alluminio o in plastica a garanzia dell'integrità delle confezioni.

È consentita, per la sola vendita diretta al consumatore finale, l'utilizzo delle predette buste annodate senza i sigilli di garanzia, esclusivamente presso gli spacci aziendali annessi ai caseifici.

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

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).

Il prodotto ottenuto con latte crudo deve riportare in etichetta detta specificazione.

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

Inoltre, sulle confezioni deve essere riportata la dicitura:

“Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf”.

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

Identificazione del latte durante i trasferimenti

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.

In particolare il Raccoglitore e/o il Caseificio deve verificare la presenza della corretta compilazione del DDT di cui all'art. 4 del Decreto Legge 24 giugno 2014, n.91 allegato o documentazione equivalente al presente Piano dei Controlli.

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

Durante il trasporto deve essere assicurato che il latte idoneo alla DOP non sia mescolato o confuso con latte non idoneo.

Il caseificio, all'accettazione, deve prendere in carico il latte idoneo dopo aver verificato:


1. la presenza dell'allevatore o del centro di raccolta in elenco dei fornitori latte convalidato da DQA (MOD_ELE_MBC);
2. la presenza della distinta di raccolta latte (DDT di cui all'art. 4 del Decreto Legge 24 giugno 2014 ,n.91 allegato al presente Piano dei Controlli) 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_MBC).

Raccoglitore, al momento della cessione del latte di bufala deve provvedere alla compilazione dell'allegato D del D.M. 9 settembre 2014 G.U. n. 219 del 20 settembre 2014 o equivalente supporto informatico.

8.4 – LE ANALISI IN AUTOCONTROLLO – SORVEGLIANZA SUL PRODOTTO

È responsabilità del raccoglitore verificare in autocontrollo la rispondenza del latte raccolto e destinato alla DOP ai requisiti previsti dal disciplinare.

In particolare, ogni raccoglitore deve attuare un piano di analisi in autocontrollo, mediante il quale verificare la rispondenza del latte di massa alle caratteristiche relative al tenore in grasso ed al contenuto proteico oltre all'assenza di latte diverso da quello bufalino.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
---	---	--------

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.

In particolare, per ciò che concerne le caratteristiche relative al tenore in grasso ed al contenuto proteico del latte di bufala e l'assenza di latte diverso da quello bufalino, questi devono essere determinati almeno sul latte di massa al ricevimento.

Per quanto riguarda il tenore di umidità ed il grasso sul secco del formaggio, questi devono essere determinati sul prodotto finito ottenuto in conformità alla DOP.

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

Il caseificio/raccoglitore, inoltre deve conservare e rendere disponibili le analisi effettuate in autocontrollo sul latte dei singoli fornitori.

I prelievi di campioni di prodotto da parte dei raccoglitori/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.

I referti di analisi, con i riferimenti identificativi del lotto, devono essere prodotti secondo le frequenze sopra previste, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità.

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.

In caso di non conformità analitica sul latte e/o sul prodotto dovrà essere attuato in autocontrollo un piano rinforzato di analisi così come previsto dal paragrafo 14.4.1.

È compito del caseificio eseguire la valutazione delle caratteristiche fisiche ed organolettiche della pasta (all'assaggio) per ogni lotto di lavorazione MOD_RAL_MBC (registro attività lavorazione o equivalente supporto informatico).

È infine compito del caseificio verificare in autocontrollo tramite effettuazione del Bilancio di massa (cfr. Allegato B del presente Piano dei Controlli) la corrispondenza tra:

- quantità di latte avviato alla lavorazione e quantità di prodotto ottenuto (Mod_RAL_MBC)
- quantità di prodotto ottenuto e quantità di prodotto immesso sul mercato come DOP

Qualora sia riscontrata una mancata corrispondenza tra il valore del Bilancio di Massa e i valori minimi e massimi riportati nell'Allegato B del presente Piano dei Controlli, DQA attuerà una verifica ispettiva presso i soggetti interessati.

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

9 – INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A DQA

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte del DQA, ciascun Trasformatore e Raccoglitore di filiera sono tenuti a trasmettere a DQA, in conformità a quanto previsto dal D.M. del 09 settembre 2014 G.U. n. 219 del 20 settembre 2014, 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 Bufala Campana riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità da parte del DQA, così composti:

- Controlli documentali;

Data	Rev.00 del 13062022	Pagina 15 di 20
------	------------------------	-----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
---	---	--------

- Valutazione della Conformità delle Etichette;
- Controlli Ispettivi ordinari;
- Controlli Ispettivi 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) dagli operatori.

10.2 – VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ DELLE ETICHETTE

In riferimento alle indicazioni da apporre sulle confezioni, gli utilizzatori della denominazione “Mozzarella di Bufala Campana DOP” devono attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli (punto 9.3.1).

Preventivamente al loro impiego i materiali riportanti il contrassegno della denominazione Mozzarella di Bufala Campana, devono essere rilasciati così come previsto dall'art4 del Disciplinare di Produzione.

Prima di impiegare un nuovo incarto l'utilizzatore deve trasmetterne copia al Consorzio di Tutela incaricato che, dopo averne verificato la conformità ai requisiti previsti, la correttezza della denominazione di vendita e della designazione e della presentazione del prodotto, ne autorizza l'impiego.

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.

Per ciò che attiene la pianificazione presso gli allevamenti per i quali è prevista un'incidenza del 35%, il DQA provvede a stratificare la distribuzione per provincia degli allevamenti e successivamente a selezionare casualmente il n° di operatori presenti nelle singole zone rispettando la % di distribuzione nel territorio.

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;

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
--	---	--------

- mancata evidenza di gestione delle Non Conformità lievi elevate.

~~Inoltre, oltre ai suddetti controlli, si potranno prevedere controlli supplementare a fronte delle attività previste di Piani analitici rinforzati dovuti al riscontro di Non conformità analitiche (cfr. § 13.4).~~

10.5 – CONTROLLI FISICI ANALITICI SUL PRODOTTO

Il DQA verifica, mediante Certificazione a campione, i requisiti stabiliti dal Disciplinare della Mozzarella di Bufala Campana 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 § 14. In tal caso l'operatore provvede a gestire la NC, così come previsto al § 14

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 § 13.

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;
- evidenze acquisite;

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
---	---	--------

- 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 Bufala Campana”	MBC 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 rese note all’Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

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

13.4 – PIANI RINFORZATI

13.4.1 – PIANI ANALITICI RINFORZATI ATTUATI IN AUTOCONTROLLO


Qualora le analisi in autocontrollo evidenzino situazioni di non conformità per uno o più dei requisiti previsti per il latte di bufala o il prodotto, il raccoglitore o il caseificio interessato è tenuto ad attuare un piano rinforzato di analisi in relazione al/i parametro/i non conforme in autocontrollo.

Nel caso di non conformità analitica relativa al latte di bufala approvvigionato il raccoglitore o il caseificio che rileva in autocontrollo la situazione non conforme è tenuto ad applicare un piano rinforzato di analisi in relazione al/i parametro/i non conforme/i costituito da almeno 3 analisi nel corso del mese successivo al riscontro della NC sul latte di massa; tali analisi sono aggiuntive rispetto alle analisi ordinarie previste dal Piano, al § 9.4.

Nel caso di non conformità analitica relativa al formaggio il caseificio interessato è tenuto ad applicare un piano rinforzato di analisi costituito da almeno 3 prelievi di analisi nel corso del mese successivo al riscontro della NC per il/i parametro/i risultato/i non conforme/i; tali analisi sono aggiuntive rispetto alle analisi ordinarie previste dal Piano, al § 9.4.

13.4.2 – 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.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta “Mozzarella di Bufala Campana”	MBC 01
---	---	--------

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.

Qualora in corso di attuazione di Misure di controllo rinforzato venissero riscontrate ulteriori situazioni di non conformità, il soggetto interessato verrà segnalato ad ICQ per gli opportuni provvedimenti, in aggiunta alle segnalazioni già dovute in accordo con le altre disposizioni del Piano dei Controlli.

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.

Qualora anche in sede di verifica si riscontrassero delle Non conformità queste saranno considerate di tipo grave e sarà data comunicazione ad ICQ.

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.

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 parametri del bilancio di massa”