



# Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

"MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA"

## MBC 01



## Sommario

|   |    |
|---|----|
| <b>1 - Premessa</b> .....   | 3  |
| <b>2 - Scopo e campo di applicazione</b> .....  | 3  |
| <b>3 – Documenti di riferimento</b> .....   | 3  |
| <b>4 – Definizioni ed abbreviazioni</b> .....   | 4  |
| 4.1 - Definizioni.....  | 4  |
| 4.2 - Abbreviazioni.....  | 5  |
| <b>5 – Accesso al sistema di controllo</b> .....  | 5  |
| 5.1 – Criteri generali.....   | 6  |
| 5.2 – Domanda di accesso al sistema di controllo e documentazione accessoria.....             | 6  |
| <b>6 - Modalità di riconoscimento</b> .....   | 6  |
| 6.1 - Procedura di riconoscimento dei soggetti.....   | 7  |
| 6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale.....  | 7  |
| 6.1.2 – Rilascio idoneità.....  | 7  |
| 6.1.3 - Validità del riconoscimento.....  | 7  |
| 6.2 – Modifiche delle situazioni e mantenimento dell'idoneità alla DOP.....                   | 8  |
| 6.3 – Recesso dal sistema di controllo.....   | 8  |
| <b>7 – Procedure di sorveglianza</b> .....  | 8  |
| 7.1 – Sorveglianza sui soggetti produttivi.....   | 8  |
| 7.2 – Sorveglianza sul prodotto.....  | 9  |
| 7.2.1 – Sorveglianza in autocontrollo.....  | 9  |
| 7.2.2 – Sorveglianza dell'organismo di controllo.....   | 10 |
| 7.3 – Adempimenti.....  | 11 |
| 7.3.1 – Generalità sulla documentazione dell'attività svolta ai fini della denominazione..... | 12 |
| 7.3.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a DQA.....                                  | 12 |
| <b>8 – Requisiti di conformità</b> .....  | 13 |
| 8.1 – Denominazione.....  | 13 |
| 8.2 – Zona di produzione.....   | 13 |
| 8.3 – Modalità di ottenimento e caratteristiche del prodotto.....                             | 14 |
| 8.4 – Modalità di presentazione.....  | 15 |
| <b>9 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni</b> .....                          | 15 |
| 9.1 – Produzione del latte.....   | 16 |
| 9.2 - Raccolta e trasporto del latte - ricevimento e preparazione del latte.....              | 16 |
| 9.2.1 - Identificazione del latte durante i trasferimenti.....                                | 17 |
| 9.3 – Lavorazione.....  | 18 |
| 9.3.1 – Separazione delle produzioni DOP.....   | 18 |
| 9.3.2 – Caseificazione.....   | 18 |
| 9.3.3 – Confezionamento prodotto finito.....  | 18 |
| <b>10 – Non conformità: trattamento del prodotto e azioni correttive</b> .....                | 19 |
| 10.1 – Gestione delle non conformità.....   | 19 |
| 10.2 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera.....              | 19 |
| 10.3 – Gestione delle non conformità da parte di DQA.....                                     | 19 |
| 10.4 – Piani rinforzati.....  | 19 |
| 10.4.1 – Piani analitici rinforzati attuati in autocontrollo.....                             | 19 |
| 10.4.2 – Piani rinforzati attuati dall'organismo di controllo.....                            | 20 |
| <b>11 – Ricorsi</b> .....   | 20 |
| <b>12 – Riservatezza</b> .....  | 20 |
| <b>13 – Presentazione</b> .....   | 20 |
| <b>14 – Allegati</b> .....  | 21 |



## 1 - PREMESSA

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.

## 2 - SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

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.

## 3 – DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Regolamento (CEE) 1107/96 relativo alla registrazione comunitaria del formaggio Mozzarella di Bufala Campana come prodotto a Denominazione di origine Protetta;
- 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. del 16/04/08 relativo alla conferma dell'incarico al Consorzio tutela Mozzarella di Bufala campana per l'attività di vigilanza, pubblicato sulla G.U. n. 103 del 3/05/08;
- D.M. 29 Maggio 2014: conferma dell'incarico al consorzio della mozzarella di bufala campana a svolgere le funzioni di cui all'art. 14 comma 15 della legge del 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP "Mozzarella di Bufala Campana" sulla G.U. n. 137 del 16 giugno 2014.
- D.M. del 09 settembre 2014 G.U. n. 219 – 214 del 20 settembre 2014
- Legge 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 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. 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"
- Provvedimento 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 45011: "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti;
- Nota MIPAAF prot. 60429 del 17.01.2006 – DOP Mozzarella di Bufala Campana – problematica sigilli di garanzia
- Nota MIPAAF prot. 22967 del 30/11/2007 DOP Mozzarella di Bufala Campana Intensificazione controlli sui raccoglitori;

## 4 – DEFINIZIONI ED ABBREVIAZIONI

### 4.1 - DEFINIZIONI

- **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;
- **Produttore latte:** soggetto riconosciuto e controllato che attraverso l'allevamento di bufale di razza mediterranea italiana fornisce al raccoglitore, o al trasformatore, latte idoneo alla trasformazione in formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP.
- **Raccoglitore latte:** - centro di raccolta riconosciuto che si interpone tra il produttore ed il trasformatore nel flusso del latte di bufala, ritirando il latte idoneo alla DOP dall'allevamento e consegnandolo al trasformatore.
- **Trasportatore latte:** soggetto notificato nell'"elenco dei trasportatori latte" del caseificio e che effettua attività di raccolta e trasporto di latte di bufala idoneo alla DOP dall'allevamento al caseificio, senza stoccaggi intermedi, senza intervenire nella compravendita della materia prima. (vedi par. 9.2)
- **Trasformatore/caseificio:** soggetto riconosciuto che lavora il latte di bufala idoneo alla DOP e produce il formaggio "Mozzarella di Bufala Campana DOP".



- **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.
- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della DOP Mozzarella di Bufala Campana, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.
- **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.
- **Disciplinare:** documento 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.
- **Latte idoneo:** latte di bufala intero fresco.
- **Non conformità:** mancato soddisfacimento dei requisiti specificati. Le non conformità sono identificate come Lievi e Gravi. Le non conformità devono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità.
- **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.
- **Autorità di Vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni competenti per territorio alla DOP.

#### 4.2 - ABBREVIAZIONI

- **Mipaaf:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
- **ICQ:** 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)

### 5 – ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO

Tutti i soggetti della filiera disciplinata ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare (allevamenti, raccoglitori, caseifici) e 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 a 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 direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo della denominazione Mozzarella di Bufala Campana.

In presenza di Consorzio di tutela autorizzato, questi potrà consegnare la richiesta di riconoscimento in nome e per conto sia dei propri associati che per altri soggetti 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.

Con l'atto della presentazione della richiesta di accesso al sistema di controllo i richiedenti accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli e gli oneri previsti in applicazione del Tariffario ed assumono diretta responsabilità per le attività svolte ai fini della denominazione.

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

## 5.1 – CRITERI GENERALI

Quanto riportato al successivo paragrafo 5.2 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 a DQA l'elenco dei fornitori latte, produttori latte e centri di raccolta, per la convalida (come da successivo punto 5.2).

## 5.2 – DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E DOCUMENTAZIONE ACCESSORIA

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

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.MBC),
- Dichiarazione Produttore Latte (modello PRO.MBC).

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

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.MBC e relativi allegati),
- Dichiarazione per raccoglitore Latte (modello RAL\_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 é composta da:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.MBC);
- 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 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 reso alla stessa convalidato da DQA, non appena esperiti i riscontri ed i controlli necessari.

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

La mancata notifica preventiva delle variazioni che si intendono apportare ai summenzionati elenchi dei fornitori o l'impiego di fornitori non presenti in elenco convalidato dall'Organismo di controllo comporta l'esecuzione di una verifica ispettiva supplementare.

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.

## 6 - MODALITÀ 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.

|      |            |  |                |
|------|------------|--|----------------|
| Data | 12.11.2014 |  | Pagina 6 di 21 |
|------|------------|--|----------------|

|   |   |        |
|---|---|--------|
|  | Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta<br>“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.

## 6.1 - PROCEDURA DI RICONOSCIMENTO DEI SOGGETTI

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

### 6.1.1 - 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 sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati;
- per i raccoglitori ed 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.

### 6.1.2 – 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 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 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.

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 mensili di latte avviato alla DOP ed i quantitativi mensili di Mozzarella di Bufala Campana contrassegnata con la DOP.

### 6.1.3 - VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO

|      |            |  |                |
|------|------------|--|----------------|
| Data | 12.11.2014 |  | Pagina 7 di 21 |
|------|------------|--|----------------|

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

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.

Gli operatori riconosciuti ai fini della DOP Mozzarella di Bufala Campana possono richiedere volontariamente la sospensione temporanea dal sistema di controllo della denominazione.

In tal caso l'operatore è tenuto a notificare preventivamente all'organismo di controllo la propria volontà specificando il periodo previsto di sospensione della produzione della DOP.

La notifica preventiva di ripresa delle attività ai fini della DOP dovrà essere trasmessa prima del suo effettivo inizio.

Nel periodo di sospensione, l'operatore interessato deve astenersi dall'uso, sotto qualsiasi forma, dei contrassegni, degli involucri autorizzati e della denominazione tutelata Mozzarella di Bufala Campana DOP.

## 6.2 – MODIFICHE DELLE SITUAZIONI E MANTENIMENTO DELL'IDONEITÀ ALLA DOP.

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 a DQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, le variazioni intervenute.

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, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate.

## 6.3 – RECESSO DAL SISTEMA DI CONTROLLO

Nei casi in cui un soggetto riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della denominazione o altra diversa motivazione) deve essere trasmessa a DQA comunicazione del recesso per l'applicazione delle opportune procedure di aggiornamento degli elenchi della denominazione.

La notifica del recesso comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da DQA.

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata dal DQA anche in assenza di notifica di recesso in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione MBC (Allevamento, Caseificio e Raccoglitore di latte) per un periodo di almeno 24 mesi consecutivi.

DQA invierà all'Azienda e per conoscenza al Mipaaf una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco DQA.

Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria alla cancellazione, DQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall'elenco intenda riprendere l'attività ai fini della denominazione Mozzarella di Bufala Campana si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

## 7 – PROCEDURE DI SORVEGLIANZA

### 7.1 – SORVEGLIANZA SUI SOGGETTI PRODUTTIVI

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate al precedente paragrafo 6, i soggetti della filiera della DOP Mozzarella di Bufala Campana riconosciuti sono

|      |            |  |                |
|------|------------|--|----------------|
| Data | 12.11.2014 |  | Pagina 8 di 21 |
|------|------------|--|----------------|



assoggettati ai controlli di conformità, effettuati con o senza preavviso, secondo le modalità e le frequenze di controllo evidenziate nell'allegato A - Schema dei controlli, nel presente documento.

Nel dettaglio l'attività di controllo annualmente ordinariamente effettuata, con esclusione delle eventuali attività di verifica di carattere supplementare, si articola sui diversi soggetti della filiera secondo i seguenti criteri quantitativi di minima.

- **Per i produttori latte** l'entità annuale dei controlli corrisponde ad un campione pari al 35% dei soggetti registrati in Elenco DQA, così costituito: un terzo dei soggetti presenti in Elenco più una aliquota di soggetti già controllati fino al raggiungimento della percentuale del 35%, onde ottenere nel triennio una sorveglianza completa per la totalità dei produttori latte.
- **Per i raccoglitori latte** l'entità dei controlli corrisponde a 2 verifiche ispettive per anno, di cui almeno 1 senza preavviso presso la quale verrà effettuato il prelievo.
- **Per i caseifici** l'entità dei controlli è così calcolata:
  - Il 100% dei caseifici che in sede di identificazione dichiarano di gestire solo ed esclusivamente latte proveniente da allevamenti idonei alla produzione di latte di bufala campana DOP (censiti negli elenchi DQA); la verifica prevista sarà effettuata senza preavviso e prevedrà il prelievo dei campioni.
  - Il 200% dei caseifici che in sede di identificazione dichiarano di lavorare anche latte proveniente da allevamenti non idonei alla produzione di latte di bufala campana DOP o latte diverso da quello di bufala; delle 2 verifiche annuali una è prevista con preavviso ed una senza preavviso durante la quale sarà effettuato esclusivamente il prelievo dei campioni.

In tutti i casi le verifiche da parte degli ispettori DQA devono avvenire contemporaneamente almeno ad una parte dell'attività lavorativa dell'organizzazione verificata.

Nello schema dei controlli di cui al successivo allegato A sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei soggetti disciplinati, in relazione alle attività svolte, nonché i corrispondenti controlli di conformità (in riferimento al soggetto, alle fasi di processo disciplinate ed ai requisiti puntualmente applicabili) da attuarsi a cura di DQA ai fini dei riscontri di conformità al disciplinare della DOP "Mozzarella di Bufala Campana".

Nello schema dei controlli sono inoltre evidenziate le possibili situazioni di non conformità, il relativo livello di importanza e i trattamenti e le azioni poste in essere da DQA come conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP Mozzarella di Bufala Campana è costituito, pertanto, sia da attività poste direttamente a carico dei soggetti della filiera disciplinata (definita come attività di autocontrollo), sia dai controlli di conformità effettuati da DQA al fine di accertare la conformità alla disciplina applicabile alla DOP e consistenti in verifiche ispettive sugli operatori di filiera e in prove sul prodotto.

## 7.2 – SORVEGLIANZA SUL PRODOTTO

### 7.2.1 – SORVEGLIANZA IN AUTOCONTROLLO

E' 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.

In caso di non conformità analitica sul latte di massa dovrà essere attuato in autocontrollo un piano rinforzato di analisi, così come previsto al paragrafo 10.4.1.

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.

|   |   |        |
|---|---|--------|
|  | Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta<br>"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.

Tutte le determinazioni analitiche devono essere documentate con produzione di un appropriato referto analitico e garantendo, almeno il controllo dei seguenti parametri.

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

| Matrice        | Parametro   | Classi di produzione (*) |                      |                      |
|----------------|---|--------------------------|----------------------|----------------------|
|                |   | Fino a 2.000 ton         | Da 2.000 a 5.000 ton | Oltre 5.000 ton      |
| Latte di massa | Grasso  | 1 analisi / mese         | 2 analisi / mese     | 3 analisi / mese     |
|                | Proteine  | 1 analisi / mese         | 2 analisi / mese     | 3 analisi / mese     |
|                | Assenza di latte di specie diversa dalla bufalina | 1 analisi / semestre     | 2 analisi / semestre | 3 analisi / semestre |

  

| Matrice   | Parametro          | Classi di produzione (*) |                      |                      |
|-----------|--------------------|--------------------------|----------------------|----------------------|
|           |                    | Fino a 500 ton           | Da 500 a 1000 ton    | Oltre 1000 ton       |
| Formaggio | Umidità %          | 1 analisi / semestre     | 2 analisi / semestre | 3 analisi / semestre |
|           | Grasso sul secco % | 1 analisi / semestre     | 2 analisi / semestre | 3 analisi / semestre |

(\*) – Riferite alle produzioni del precedente anno solare.

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 10.4.1.

E' 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 C 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 C 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.

### 7.2.2 – SORVEGLIANZA DELL'ORGANISMO DI CONTROLLO

DQA effettua controlli analitici a verifica della rispondenza della materia prima e del prodotto idoneo alla denominazione.

Tali controlli sono effettuati mediante attività di prelievo e campionamento senza preavviso, effettuati disgiuntamente dalle attività di verifica ispettiva o in concomitanza delle verifiche ispettive senza preavviso.

Per quanto riguarda l'assenza di latte diverso da quello bufalino nella fase di raccolta del latte ed in aggiunta ai controlli sul latte di massa in caseificio, questa viene determinata sul latte raccolto dai raccoglitori, nella misura di 1 controllo/anno per raccogliitore, campionando uno specificato giro di raccolta.

Nel caso si evidenzia una non conformità analitica per presenza di latte diverso da quello bufalino, DQA eseguirà un prelievo supplementare (senza preavviso) esteso a tutti gli allevamenti che hanno contribuito a formare la massa di latte non conforme.

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

Qualora si confermi tale non conformità analitica per uno o più allevamenti per presenza di latte diverso da quello bufalino, DQA eseguirà sugli stessi un piano analitico rinforzato di prelievi supplementari e di analisi (senza preavviso) così come previsto al paragrafo 10.4.2 consistente in tre prelievi nel corso del mese successivo al riscontro della NC ed analisi supplementari per il/i parametro/i risultato/i non conforme/i.

Per quanto riguarda il tenore in umidità, il grasso sul secco e l'assenza di latte diverso da quello bufalino per formaggio e per quanto riguarda il tenore in grasso e proteine del latte e l'assenza di latte diverso da quello bufalino sul latte di massa in caseificio, questi sono determinati secondo le modalità riportate nel successivo prospetto.

Nel caso si evidenzi una non conformità analitica DQA eseguirà un piano rinforzato di prelievi supplementari di analisi (senza preavviso) così come previsto al paragrafo 10.4.2, consistente in 3 prelievi di analisi nel corso del mese successivo al riscontro della NC, per il/i parametro/i risultato/i non conforme/i.

Nei casi ove DQA riscontri una non conformità analitica dei prodotti MBC e non sia possibile applicare quale azione correttiva, la misura dell'esclusione del prodotto dal circuito della denominazione si provvederà a fornire informazione ad ICQ, per gli opportuni provvedimenti.

| Matrice        | Parametro   | Classi di produzione (*) |                      |                  |
|----------------|---|--------------------------|----------------------|------------------|
|                |   | Fino a 2.000 ton         | Da 2.000 a 5.000 ton | Oltre 5.000 ton  |
| Latte di massa | Grasso  | 1 analisi / anno         | 2 analisi / anno     | 3 analisi / anno |
|                | Proteine  | 1 analisi / anno         | 2 analisi / anno     | 3 analisi / anno |
|                | Assenza di latte di specie diversa dalla bufalina | 1 analisi / anno         | 2 analisi / anno     | 3 analisi / anno |
| Matrice        | Parametro   | Classi di produzione (*) |                      |                  |
|                |   | Fino a 500 ton           | Da 500 a 1000 ton    | Oltre 1000 ton   |
| Formaggio      | Umidità %   | 1 analisi / anno         | 2 analisi / anno     | 3 analisi / anno |
|                | Grasso sul secco %                                | 1 analisi / anno         | 2 analisi / anno     | 3 analisi / anno |
|                | Assenza di latte di specie diversa dalla bufalina | 1 analisi / anno         | 2 analisi / anno     | 3 analisi / anno |

(\*) – Riferite alle produzioni del precedente anno solare.

Nel caso di prelievo per campionamento DQA, esegue 3 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 e la seconda, opportunamente conservata presso il laboratorio, destinata per le eventuali esigenze di ripetizioni delle determinazioni.

Qualora dalle prove emergano situazioni di non conformità analitica, può essere richiesta la ripetizione dell'analisi presso un laboratorio di prova accreditato, concordato con le parti.

I risultati della ripetizione dell'analisi hanno valore definitivo.

È infine compito del DQA effettuare un bilancio di massa (cfr. Allegato C) tra:

- quantità di latte avviato alla lavorazione e quantità di prodotto ottenuto come DOP (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 C del presente Piano di Controlli, DQA attuerà una verifica ispettiva, senza preavviso, presso i soggetti interessati.

### 7.3 – ADEMPIMENTI

I soggetti riconosciuti ai fini della DOP Mozzarella di Bufala Campana si impegnano al rispetto della disciplina produttiva, delle previsioni del Piano dei Controlli e degli adempimenti previsti dal D.M. del 09 settembre 2014 G.U. n. 219 del 20 settembre 2014; sono tenuti inoltre a collaborare con DQA facilitando l'espletamento delle attività di controllo, effettuate con o senza preavviso secondo le frequenze e le modalità previste dal Piano dei Controlli o necessarie in base a esigenze specifiche.

Nei successivi paragrafi sono evidenziati gli adempimenti documentali e le prescrizioni tecniche cui i soggetti di filiera interessati devono scrupolosamente attenersi al fine di fornire adeguate garanzie ed evidenze circa la tracciabilità delle produzioni ed il rispetto della disciplina produttiva.

|      |            |                 |
|------|------------|-----------------|
| Data | 12.11.2014 | Pagina 11 di 21 |
|------|------------|-----------------|



### 7.3.1 – GENERALITÀ SULLA DOCUMENTAZIONE DELL'ATTIVITÀ SVOLTA AI FINI DELLA DENOMINAZIONE

E' responsabilità di ogni soggetto riconosciuto attenersi alle prescrizioni previste dal disciplinare di produzione, dal presente Piano dei Controlli e dal D.M. del 09 settembre 2014 G.U. n. 219 del 20 settembre 2014, in ragione della specifica attività svolta ai fini della DOP Mozzarella di Bufala Campana.

Ogni soggetto è inoltre tenuto a produrre in autocontrollo, conservare e rendere disponibile ai controlli di DQA e trasmettere (secondo quanto previsto dal Piano di Controlli o richiesto da DQA per le finalità del controllo) adeguata documentazione ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità per prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni ottenute ed immesse nel circuito della denominazione.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione aziendale e le registrazioni prodotte in autocontrollo in riferimento alla DOP Mozzarella di Bufala Campana devono essere conservate per almeno i due anni successivi all'anno di redazione.

### 7.3.2 – DOCUMENTAZIONE SISTEMATICAMENTE TRASMESSA A DQA

I soggetti riconosciuti sotto identificati sono tenuti a fornire a DQA sistematiche comunicazioni in relazione alle quantità quotidiane di latte idoneo a DOP ricevuto e prodotto trasformato sia immesso nel circuito DOP Mozzarella di Bufala Campana sia utilizzato per altre destinazioni.

Tali periodiche comunicazioni potranno essere trasmesse mediante l'impiego di appositi sistemi informatici approvati dall'Organismo di controllo e dalle autorità competenti.

Nel dettaglio si evidenziano i successivi, specifici, adempimenti.

I **raccoglitori latte** riconosciuti sono tenuti a trasmettere quotidianamente e comunque non oltre i primi due giorni lavorativi della settimana successiva al rilevamenti a DQA le seguenti informazioni:

- i quantitativi giornalieri di latte di bufala e di semilavorati, anche in forma congelata, acquisiti con l'indicazione di ciascun soggetto conferente, con la specifica dei quantitativi di latte idoneo a Mozzarella di bufala Campana DOP e Latte di bufala non idoneo a Mozzarella di Bufala Campana DOP;
- i quantitativi giornalieri di latte di bufala (specificato per tipologia) e di semilavorati, anche in forma congelata, ceduti con l'indicazione di ciascun destinatario.

I dati rilevati giornalmente sono riportati in apposito registro cartaceo, scheda o supporto informativo, di cui Comunicazione settimanale dei dati produttivi allegato al presente Piano dei Controlli e conforme al D.M. del 09 settembre 2014 G.U. n. 219 del 20 settembre 2014.

In caso mancata comunicazione dei dati entro i termini previsti DQA solleciterà l'azienda alla trasmissione entro un periodo massimo di 2 gg. lavorativi notificando il mancato rispetto di detto termine.

I **caseifici** riconosciuti sono tenuti a trasmettere quotidianamente e comunque non oltre i primi due giorni lavorativi della settimana successiva al rilevamenti a DQA le seguenti informazioni:

- i quantitativi di latte di bufala e di semilavorati, anche in forma congelata, acquisiti con l'indicazione di ciascun soggetto conferente, con la specifica dei quantitativi di latte idoneo a Mozzarella di bufala Campana DOP e Latte di bufala non idoneo a Mozzarella di Bufala Campana DOP;
- i quantitativi prodotti di Mozzarella di Bufala Campana DOP;
- i quantitativi prodotti di Mozzarella di latte di bufala;
- i quantitativi di altri prodotti trasformati derivanti dall'utilizzo del latte bufalino;
- i quantitativi di latte di bufala e di semilavorati inutilizzati ed eventualmente congelati.

I dati rilevati giornalmente sono riportati in apposito registro cartaceo, scheda o supporto informativo, di cui Comunicazione settimanale dei dati produttivi allegato al presente Piano dei Controlli e conforme al D.M. del 20 settembre G.U. 219 del 30 settembre 2014.

In caso mancata comunicazione dei dati entro i termini previsti DQA solleciterà l'azienda alla trasmissione entro un periodo massimo di 2 gg. lavorativi notificando il mancato rispetto di detto termine.



## 8 – REQUISITI DI CONFORMITÀ

### 8.1 – DENOMINAZIONE

E' riconosciuta la denominazione di origine "Mozzarella di Bufala Campana" al formaggio prodotto nell'area geografica di cui all'art. 2 del disciplinare di produzione (punto 8.2 del Piano) ed avente i requisiti fissati agli articoli 3 e 4 del disciplinare (punti 8.3 e 8.4 del Piano).

### 8.2 – ZONA DI PRODUZIONE

La zona di provenienza del latte, di trasformazione e di elaborazione del formaggio "Mozzarella di Bufala Campana" comprende il territorio amministrativo di seguito specificato (R1).

#### Regione Campania

- Provincia di Benevento: comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi.
- Provincia di Caserta: l'intero territorio.
- Provincia di Napoli: comuni di Acerra, Giugliano in Campania, Pozzuoli, Qualiano, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Mugnano.
- Provincia di Salerno: l'intero territorio.

#### Regione Lazio

- Provincia di Frosinone: comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca.
- Provincia di Latina: comuni di Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Santi Cosma e Damiano, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia.
- Provincia di Roma: comuni di Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo.

#### Regione Puglia

- Provincia di Foggia: l'intero territorio dei comuni di Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale e parte del territorio dei comuni che seguono con la corrispondente delimitazione:
  - Cerignola – La zona confina ad est con il lago Salpi, a sud con la statale n. 544, a nord e ad ovest con il comune di Manfredonia;
  - Foggia – La zona abbraccia il perimetro della nuova circonvallazione, ad est in direzione del comune di Manfredonia, ad ovest in direzione del comune di Lucera, a nord e a sud confina con la rimanente parte del comune di Foggia;
  - Lucera – La zona interessata confina ad ovest con il comune di Foggia, a sud con la strada statale n. 546 e con parte del torrente San Lorenzo, a nord con la strada provinciale n. 16 fino a raggiungere il comune di Torremaggiore e ad est con la strada provinciale n. 17 che da Lucera conduce a Foggia;
  - Torremaggiore – La zona interessata confina a sud con il comune di Lucera, ad est con il comune di San Severo, ad ovest con la strada provinciale n. 17 in direzione Lucera e a nord confina con il comune di Apricena;
  - Apricena – La zona interessata costeggia a sud il torrente Radicosa, ad est la strada Pedegarganica ed il comune di Sannicandro Garganico, ad ovest con il comune di Lesina e a nord con il comune di Poggio Imperiale;
  - Sannicandro Garganico – La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, a nord con il comune di Lesina, ad ovest con il comune di Apricena, ad est con il comune di Cagnano Varano;
  - Cagnano Varano – La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, ad est con il lago Varano, ad ovest con il comune di Sannicandro Garganico e a nord con il mare;

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

- San Giovanni Rotondo - La zona interessata confina a sud con la strada statale n. 89, ad est con il comune di Manfredonia, ad ovest con il comune di San Marco in Lamis e a nord con la strada provinciale n. 58;
- San Marco in Lamis – La zona interessata confina a nord con il comune di Foggia, ad est con il comune di San Giovanni Rotondo, ad ovest con il comune di Rignano Garganico e a nord con la restante parte del comune di San Marco in Lamis.

### Regione Molise

- Provincia di Isernia: comune di Venafro.

### 8.3 – MODALITÀ DI OTTENIMENTO E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La "Mozzarella di Bufala Campana" è prodotta esclusivamente con latte di bufala intero fresco (R2).

La lavorazione prevede l'utilizzo di latte crudo, eventualmente termizzato o pastorizzato, proveniente da bufale allevate nella zona di cui all'art. 2 del disciplinare (punto 8.2 del Piano) e ottenuta nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo tecnologico, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

A. Gli allevamenti bufalini dai quali deriva il latte devono essere strutturati secondo gli usi locali con animali originari della zona di cui all'art.2 del disciplinare (punto 8.2 del Piano), di razza mediterranea italiana. I capi bufalini allevati in stabulazione semilibera in limitati *paddock* all'aperto con ricorso al pascolamento, devono risultare iscritti ad apposita anagrafe già prevista per legge (R3).

B. Il latte deve:

- i. possedere titolo in grasso minimo del 7,2 % (R4);
- ii. possedere titolo proteico minimo del 4,2 % (R5);
- iii. essere consegnato al caseificio, opportunamente filtrato con mezzi tradizionali e trasformato in Mozzarella di Bufala Campana entro la 60ª ora dalla prima mungitura (R6);

C1) L'acidificazione di latte e cagliata è ottenuta per addizione di siero innesto naturale, derivante da precedenti lavorazioni di latte di bufala avvenute nella medesima azienda o in aziende limitrofe ubicate nella stessa zona di cui all'art. 2 del disciplinare (punto 8.2 del Piano) (R7).

C2) La coagulazione, previo riscaldamento del latte ad una temperatura variante da 33° C a 39° C (R8), è ottenuta per aggiunta di caglio naturale di vitello (R9).

C3) La maturazione della cagliata avviene sotto siero per un tempo variabile in relazione alla carica di fermenti lattici presenti nel siero innesto naturale aggiunto, ma oscillante intorno alle 5 ore dalla immissione del caglio (R10).

Al termine della maturazione, dopo sosta su tavolo spersoio, la cagliata viene ridotta in strisce, tritata e posta in appositi mastelli, anche in acciaio o in filatrici (R11).

La cagliata, dopo la miscelazione con acqua bollente, viene filata, quindi mozzata e/o formata in singoli pezzi nelle forme e dimensioni previste (R12). Questi ultimi, vengono posti in acqua potabile, per tempi variabili in funzione della pezzatura, fino a rassodamento.

La salatura viene eseguita in salamoia (R13) per tempi variabili in base alla pezzatura ed alla concentrazione di sale delle salamoie, cui segue immediatamente il confezionamento, recante il contrassegno della DOP, da effettuarsi nello stesso stabilimento di produzione (R14).

Il prodotto confezionato deve essere mantenuto, fino al consumo finale, nel suo liquido di governo, acidulo, eventualmente salato (R15).L'acidità caratteristica del liquido di governo può essere ottenuta per addizione di acido lattico o acido citrico.

Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali (R16): in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura "affumicata".

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

|      |            |  |                 |
|------|------------|--|-----------------|
| Data | 12.11.2014 |  | Pagina 14 di 21 |
|------|------------|--|-----------------|

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

differente da quello degli allevamenti inseriti nel sistema di controllo della DOP “Mozzarella di Bufala Campana” deve essere effettuata in uno spazio differente così come descritto all’art. 1 del D.M. 9 settembre 2014 G.U. n. 219 del 20 settembre 2014.

- D) Forma: oltre alla forma tondeggiante, sono ammesse altre forme tipiche della zona di produzione quali bocconcini, trecce, perline, ciliegine, nodini, ovoline **(R17)**.
- E) Peso variabile da 10 a 800 grammi in relazione alla forma. Per la forma a trecce è consentito il peso fino a 3 Kg **(R18)**.
- F) Aspetto esterno: colore bianco porcellanato, crosta sottilissima di circa un millimetro con superficie liscia, mai viscida né scagliata **(R19)**.
- G) Pasta: struttura a foglie sottili, leggermente elastica nelle prime otto-dieci ore dopo la produzione ed il confezionamento, successivamente tendente a divenire più fondente; priva di difetti quali occhiature, provocati da fermentazioni gassose o anomale; assenza di conservanti, inibenti e coloranti; al taglio presenza di scolatura in forma di lieve sierosità biancastra, grassa, dal profumo di fermenti lattici **(R20)**.
- H) Sapore: caratteristico e delicato **(R21)**;
- I) Grasso sulla sostanza secca: minimo 52% **(R22)**;
- L) Umidità massima: 65% **(R23)**.

#### 8.4 – MODALITÀ DI PRESENTAZIONE

Il Formaggio a denominazione di origine “Mozzarella di Bufala Campana” deve recare apposto all’atto della sua immissione al consumo il contrassegno sulla confezione **(R24)**, rilasciato dall’Ente consortile, titolare della tutela e vigilanza, su mandato dell’Organismo di Controllo. Il suddetto contrassegno che costituisce parte integrante del disciplinare, reca il numero attribuito dall’Ente consortile e gli estremi del Regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

Il logo della DOP Mozzarella di Bufala Campana è rappresentato in alto da un sole rosso a raggi, al centro dal profilo della testa di una bufala in colore nero, nella parte inferiore da uno sfondo verde dove campeggia la scritta “Mozzarella di Bufala” di colore bianco; e in basso la dicitura “Campana” nel colore verde.

Il contrassegno deve avere i seguenti riferimenti colorimetrici:

- A) parte superiore, sole a raggi: rosso composto da 79% Magenta e 91% Giallo;
  - B) parte inferiore, campo verde, composto da 91% Cyan e 83% giallo, con la dicitura “Mozzarella di Bufala” di colore bianco; sotto campo verde, la dicitura “Campana” di colore verde;
  - C) parte centrale, recante la testa di bufala, di colore nero;
1. Il prodotto ottenuto con latte crudo deve riportare in etichetta detta specificazione **(R25)**.
  2. E’ vietato utilizzare nella designazione e presentazione del prodotto DOP Mozzarella di Bufala Campana ulteriori qualificazioni geografiche.

Inoltre sulle confezioni deve essere riportata la seguente dicitura **(R26)**:

“Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf”.

Tutti gli involucri utilizzati per la presentazione della DOP Mozzarella di Bufala Campana devono essere convalidati dal Consorzio di Tutela incaricato, preventivamente al loro impiego.

#### 9 – IDENTIFICAZIONE E RINTRACCIABILITÀ DELLE PRODUZIONI

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.



## 9.1 – 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, 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.

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 e l'iscrizione alla Piattaforma informatica [www.mipaaf.sian.it](http://www.mipaaf.sian.it) così come previsto dall'art.5 del D.M. 9 settembre 2014 G.U. n. 219 del 20 settembre 2014.

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

## 9.2 - RACCOLTA E TRASPORTO 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, raccogliitore 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 5.2) e messo a disposizione per i controlli di conformità dell'organismo di controllo.

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



Raccogliitore e trasformatore devono identificare e registrare sistematicamente, per ogni raccolta, le informazioni riportate al § 7.3.2.

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.

Il trasformatore, all'inizio della lavorazione, deve 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 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 raccogliitore 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.

#### **9.2.1 - 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 Raccogliitore 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).

Raccogliitore, 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.



### 9.3 – LAVORAZIONE

#### 9.3.1 – 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.

#### 9.3.2 – 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 (cfr. punto 8 e successivi).

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).

E' 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.

#### 9.3.3 – 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, al punto 8.3.

All'atto della sua immissione al consumo il Formaggio a DOP Mozzarella di Bufala Campana 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.

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.

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

Inoltre sulle confezioni deve essere riportata la dicitura:

|      |            |  |                 |
|------|------------|--|-----------------|
|      |            |  | Pagina 18 di 21 |
| Data | 12.11.2014 |  |                 |

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

“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.

## **10 – NON CONFORMITÀ: TRATTAMENTO DEL PRODOTTO E AZIONI CORRETTIVE**

### **10.1 – 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.

### **10.2 – 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.

### **10.3 – 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 nelle colonne relative al “Trattamento della non Conformità” ed alle “Azioni Correttive” di cui al successivo paragrafo 14 del presente Piano dei Controlli.

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.

### **10.4 – PIANI RINFORZATI**

#### **10.4.1 – 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 raccogliitore 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 raccogliitore 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 punto 7.2.1.

In aggiunta, dovrà inoltre attuare un campionamento ed effettuare l'analisi – in relazione alle caratteristiche risultate non conformi - su tutti i fornitori che hanno contribuito alla formazione della massa risultata non conforme.

|      |            |  |                 |
|------|------------|--|-----------------|
| Data | 12.11.2014 |  | Pagina 19 di 21 |
|------|------------|--|-----------------|

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

Le situazioni di non conformità ulteriormente individuate comportano la sospensione delle forniture ai fini della DOP per i fornitori interessati, fino ad avvenuto ripristino delle condizioni di conformità, da accertarsi mediante successiva determinazione analitica.

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 punto 7.2.1.

Nel caso di non conformità in merito al Bilancio di Massa (cfr. Allegato 4), il caseificio dovrà comunicare la suddetta non conformità a DQA e provvedere all'immediata esclusione della lavorazione dal circuito della DOP.

#### **10.4.2 – PIANI RINFORZATI ATTUATI DALL'ORGANISMO DI CONTROLLO**

Quando previsto dal Piano dei Controlli (all'allegato A) o in conseguenza di situazione di non conformità analitica grave applicherà un Piano di controllo rinforzato di controllo analitico, con 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 un piano 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.

### **11 – RICORSI**

L'operatore può ricorrere contro le decisioni del DQA, esponendo entro 10 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni, le ragioni del proprio dissenso al Comitato per i Ricorsi.

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 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 inappellabile.

Le spese sono a carico della parte soccombente.

### **12 – 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.

### **13 – PRESENTAZIONE**

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 9.3.3).

Preventivamente al loro impiego i materiali riportanti il contrassegno della denominazione Mozzarella di Bufala Campana, devono essere autorizzati dal Consorzio di Tutela incaricato detentore del marchio.



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.

Nei casi di assenza di Consorzio di tutela incaricato o di suo impedimento all'espletamento delle funzioni summenzionate, le attività di convalida dei materiali sono svolte dall'organismo di controllo.

## 14 – ALLEGATI

- Allegato A - "Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare"
- Allegato B - "Elenco Moduli relativo al piano dei controlli"
- Allegato C - "Tabella parametri del bilancio di massa"