



Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta
 “Mozzarella di Bufala Campana”
 Requisiti di conformità

Tabella 1
 Rev.00 del
 13.06.22

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio Requisito	Codice Req.	Rif. Disciplinare
Allevatore/Prod. Latte	Ubicazione nel territorio delimitato	Nei Territori di cui all'art.2	A01	Art. 2
Allevatore/Prod. Latte	Struttura allevamenti tipiche - Tipo di stabulazione semilibera, all'aperto con ricorso al pascolamento	Semilibera all'aperto con ricorso al pascolo	A02	Art. 3 lettera A
Allevatore/Prod. Latte	Autorizzazioni sanitarie Allevamento	Presenza e vigenza	A03	Cfr. §§ 3.2 e 5 del PdC
Allevatore/Prod. Latte	Origine Animali dal territorio delimitato	Dai territori di cui all'art.2	A04	Art. 3 lettera A
Allevatore/Prod. Latte	Razza Mediterranea iscrizione capi a Libri genealogici	Iscrizione dei capi ai LG	A05	Art. 3 lettera A – D.Lgs. 52 dell'11 maggio 2018 – comma 4 dell'art. 3: Disciplina della riproduzione animale
Allevatori/prod. Latte	Identificazione e rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> Identificazione Bufale in produzione Identificazione latte prodotto Identificazione latte ceduto Bilancio di massa (capi/latte prodotto/latte venduto) 	A06	Cfr. § 8.1 PdC
Allevatori/prod. Latte	Produzione latte – filtrazione latte	Presenza metodi di filtrazione idonei	A07	Art. 3 lettera B – iii)
Allevatori/prod. Latte	Produzione latte – 60 ore dalla prima mungitura	<ul style="list-style-type: none"> Identificazione latte prodotto Identificazione latte ceduto 	A08	Art. 3 lettera B – iii)
Raccoglitori di latte	Ubicazione nel territorio delimitato	Nei Territori di cui all'art.2	R01	Art. 2
Raccoglitori di latte	Autorizzazioni sanitarie Raccoglitori	Presenza e vigenza	R02	Cfr. §§ 3.2 e 5 del PdC
Raccoglitori di latte	Adeguatezza Strutture ed impianti	Capacità di stoccaggio, mezzi di trasporto	R03	Cfr. §§ 3.2 e 5 del PdC
Raccoglitori di latte	Identificazione e rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> Identificazione fornitori di latte Identificazione latte raccolto Identificazione latte ceduto Bilancio di massa latte raccolto/latte ceduto 	R04	Cfr. § 8.2 PdC
Raccoglitori di latte	Modalità di gestione	<ul style="list-style-type: none"> rispetto 60 ore dalla prima mungitura filtrazione tradizionale 	R05	Art. 3 lettera B – iii) Cfr. § 8.2 PdC
Raccoglitori di latte	Autocontrollo	Documentale Analitico Latte: <ul style="list-style-type: none"> Grassi Proteine Latte diverso 	R06	Cfr. §§ 8 e 8.2 del PdC Art. 3 lettera B
Raccoglitore di latte	Informazioni periodiche da trasmettere al DQA	Comunicazioni	R07	Cfr. § 9 del PdC
Caseifici	Ubicazione nel territorio delimitato	Nei Territori di cui all'art.2	C01	Art. 2
Caseifici	Autorizzazioni sanitarie Raccoglitori	Presenza e vigenza	C02	Cfr. §§ 3.2 e 5 del PdC
Caseifici	Adeguatezza Strutture ed impianti	Rispetto del D.M. del 9 settembre 2014 G.U. 219 del 20 settembre 2014	C03	Cfr. § 4.1 del PdC



Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta
 “Mozzarella di Bufala Campana”
 Requisiti di conformità

Tabella 1
 Rev.00 del
 13.06.22

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio Requisito	Codice Req.	Rif. Disciplinare
Caseifici	Identificazione e rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> Identificazione fornitori di latte Identificazione latte raccolto Identificazione latte ceduto Identificazione attività di stoccaggio (Latte/Mozzarella) Identificazione MBC DOP prodotta Identificazione MBC DOP venduta Bilancio di massa 	C04	Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione	Tempi di lavorazione 60 ore dalla raccolta	C05	Art. 3 lettera B Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione	<ul style="list-style-type: none"> Riscaldamento 33-39° Sieroinnesto Naturale Caglio di vitello Maturazione sotto siero, per circa 5 ore Filatura in acqua bollente Salatura in salamoia Affumicatura 		Art. 3 lettera C1 Cfr. § 8.3 del PdC
				Art. 3 lettera C2 Cfr. § 8.3 del PdC
				Art. 3 lettera C3 Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione	Forma <ul style="list-style-type: none"> Tondeggiante Bocconcini Trecce Perline Ciliegine Nodini Ovoline 		Art. 3 lettera D Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione	Peso <ul style="list-style-type: none"> Da 10 a 800 gr Per le trecce peso fino a 3 kg		Art. 3 lettera E Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione	Aspetto esterno <ul style="list-style-type: none"> Bianco porcellanato Crosta sottilissima di c.a. 1mm Superficie liscia 		Art. 3 lettera F Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione	Struttura <ul style="list-style-type: none"> Pasta 		Art. 3 lettera G Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione	Sapore <ul style="list-style-type: none"> Caratteristico e delicato 	Art. 3 lettera H Cfr. § 8.3 del PdC	
Caseifici	Confezionamento	Rintracciabilità Conformità etichette	C06	Cfr. § 8.3 e 10.2 del PdC
Caseifici	Autocontrollo	Documentale Analitico Latte: <ul style="list-style-type: none"> Grassi Proteine Latte diverso Mozzarella: <ul style="list-style-type: none"> Grasso s.s. Umidità Latte diverso 	C07	Cfr. §§ 8 e 8.3 del PdC Art. 3 lettera B
Caseifici	Informazioni periodiche da trasmettere al DQA	Comunicazioni	C08	Cfr. § 9 del PdC