



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"> <li>Identificazione Bufale in produzione</li> <li>Identificazione latte prodotto</li> <li>Identificazione latte ceduto</li> <li>Bilancio di massa (capi/latte prodotto/latte venduto)</li> </ul>	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"> <li>Identificazione latte prodotto</li> <li>Identificazione latte ceduto</li> </ul>	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"> <li>Identificazione fornitori di latte</li> <li>Identificazione latte raccolto</li> <li>Identificazione latte ceduto</li> <li>Bilancio di massa latte raccolto/latte ceduto</li> </ul>	R04	Cfr. § 8.2 PdC
Raccoglitori di latte	Modalità di gestione	<ul style="list-style-type: none"> <li>rispetto 60 ore dalla prima mungitura</li> <li>filtrazione tradizionale</li> </ul>	R05	Art. 3 lettera B – iii) Cfr. § 8.2 PdC
Raccoglitori di latte	Autocontrollo	Documentale Analitico Latte: <ul style="list-style-type: none"> <li>Grassi</li> <li>Proteine</li> <li>Latte diverso</li> </ul>	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"> <li>Identificazione fornitori di latte</li> <li>Identificazione latte raccolto</li> <li>Identificazione latte ceduto</li> <li>Identificazione attività di stoccaggio (Latte/Mozzarella)</li> <li>Identificazione MBC DOP prodotta</li> <li>Identificazione MBC DOP venduta</li> <li>Bilancio di massa</li> </ul>	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"> <li>Riscaldamento 33-39°</li> <li>Sieroinnesto Naturale</li> <li>Caglio di vitello</li> <li>Maturazione sotto siero, per circa 5 ore</li> <li>Filatura in acqua bollente</li> <li>Salatura in salamoia</li> <li>Affumicatura</li> </ul>		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"> <li>Tondeggiante</li> <li>Bocconcini</li> <li>Trecce</li> <li>Perline</li> <li>Ciliegine</li> <li>Nodini</li> <li>Ovoline</li> </ul>		Art. 3 lettera D Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione	Peso <ul style="list-style-type: none"> <li>Da 10 a 800 gr</li> </ul> Per le trecce peso fino a 3 kg		Art. 3 lettera E Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione	Aspetto <b>esterno</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Bianco porcellanato</li> <li>Crosta sottilissima di c.a. 1mm</li> <li>Superficie liscia</li> </ul>		Art. 3 lettera F Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione	Struttura <ul style="list-style-type: none"> <li>Pasta</li> </ul>		Art. 3 lettera G Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione	Sapore <ul style="list-style-type: none"> <li>Caratteristico e delicato</li> </ul>	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"> <li>Grassi</li> <li>Proteine</li> <li>Latte diverso</li> </ul> Mozzarella: <ul style="list-style-type: none"> <li>Grasso s.s.</li> <li>Umidità</li> <li>Latte diverso</li> </ul>	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