

	<p>Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta "Ricotta di Bufala Campana" DOP</p>	<p>RBC 04</p>
---	---	----------------------

**Piano dei Controlli
Denominazione di Origine Protetta
"Ricotta di Bufala Campana"**

RBC 04



**Piano dei controlli della Denominazione di Origine
Protetta
Ricotta di Bufala Campana” DOP**

RBC 04

Sommario

1 - Premessa.....	3
2 - Scopo e campo di applicazione	3
3 – Principale Normativa di riferimento.....	4
4 – Definizioni ed abbreviazioni.....	5
4.1 - Definizioni.....	5
4.2 - Abbreviazioni.....	5
5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione	6
5.1 – Criteri generali	6
5.2 – Richiesta di accesso.....	6
6 – Modalità di riconoscimento.....	7
6.1 - Procedura di riconoscimento dei soggetti.....	7
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale	7
6.1.2 – Rilascio idoneità.....	8
6.1.3 - Validità del riconoscimento e recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi.....	8
6.2 – Modifiche delle situazioni e mantenimento dell'idoneità alla DOP.....	8
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi.....	9
7 – Procedure di sorveglianza.....	9
7.1 – Sorveglianza sui soggetti.....	9
7.2 – Sorveglianza sul prodotto	10
7.2.1 – Sorveglianza in autocontrollo.....	10
7.2.2 Sorveglianza dell'Organismo di Controllo	11
7.3 – Adempimenti.....	12
8 – Requisiti di Conformità	13
8.1 – Denominazione.....	13
8.2 – Descrizione e caratteristiche del prodotto.....	13
8.3 – Zona di Produzione	13
8.4 – Metodo di Produzione.....	13
8.5 – Etichettatura e Confezionamento	13
9 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni	13
9.1 – Approvvigionamento e rintracciabilità del “primo siero”	13
9.2 – Trasformazione e confezionamento	14
10 – Non conformità: trattamento del prodotto e azioni correttive	14
10.1 - Gestione delle non conformità.....	14
10.2 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	15
10.3 – Gestione delle non conformità da parte di DQA	15
10.4 – Piani rinforzati di verifica ispettiva e di analisi.....	15
11 – Ricorsi	15
11 – Riservatezza	16
12 – Etichettatura e confezionamento	16
13 – Allegati	17

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

1 - Premessa

Il Regolamento (CE) N. 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari beneficiari della Denominazione di Origine siano conformi ad un disciplinare di produzione e che i requisiti di conformità siano verificati da organismi di certificazione autorizzati dal Ministero dell’agricoltura della sovranità alimentare e delle foreste.

DQA Dipartimento di Qualità Agroalimentare Srl, (nel seguito DQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per il prodotto a Denominazione di Origine Protetta " Ricotta di Bufala Campana", ai sensi dell’articolo n. 14 della legge 526/99, ha definito il presente documento – Piano dei Controlli RBC 04 - come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare di produzione, depositato presso il Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste e notificato ai competenti servizi dell’Unione Europea, descrive l’insieme dei controlli ai quali la filiera produttiva e il prodotto devono essere sottoposti affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione "Ricotta di Bufala Campana".

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 di DQA nonché esaminate e valutate nel corso delle verifiche ispettive

Per gli aspetti relativi alla delimitazione della zona geografica, alla descrizione del prodotto e al metodo di ottenimento e alle modalità di confezionamento/etichettatura si rimanda al disciplinare di produzione consultabile sul sito ufficiale del Ministero dell’agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste all’indirizzo www.politicheagricole.it.

2 - Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli persegue la finalità di identificare i requisiti disciplinati e applicabili della filiera di produzione della DOP Ricotta di Bufala Campana e trova applicazione, per le specifiche parti di pertinenza, presso i soggetti della filiera disciplinata, ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare, che intendono avvalersi della denominazione di origine protetta “Ricotta di Bufala Campana”.

In particolare, considerato che:

- la zona di produzione della denominazione “Ricotta di Bufala Campana” DOP coincide esattamente con la zona di produzione della denominazione “Mozzarella di Bufala Campana” DOP,
- la materia prima idonea per la preparazione della “Ricotta di Bufala Campana” consiste nel “primo siero” (o “siero dolce”) derivante dallo spurgo di cagliata destinata alla produzione della denominazione “Mozzarella di Bufala Campana”,
- tutta la filiera di produzione della DOP “Mozzarella di Bufala Campana” viene già sottoposta ai controlli di conformità,

il presente Piano dei Controlli trova specifica applicazione presso tutti i caseifici che intendono produrre la denominazione “Ricotta di Bufala Campana” DOP e che risultino soggetti già riconosciuti ai fini della DOP “Mozzarella di Bufala Campana” ovvero, qualora non già riconosciuti per questa DOP, siano ubicati nel territorio delimitato della denominazione e si approvvigionino della materia prima (“primo siero” conforme al disciplinare) e degli ingredienti disciplinati (latte e/o panna di bufala) da soggetti riconosciuti appartenenti alla filiera produttiva della denominazione d’origine protetta Mozzarella di Bufala Campana.

In ragione della coincidenza del territorio, dei soggetti produttivi della filiera, la rispondenza ai requisiti previsti per la DOP Mozzarella di Bufala Campana è condizione vincolante anche ai fini della rispondenza alla denominazione “Ricotta di Bufala Campana” DOP.

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.

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

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”.

Per i raccoglitori di 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”.

3 – Principale Normativa di riferimento

- 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
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Regolamento (UE) n. 634/2010 della Commissione del 19 luglio 2010 recante registrazione della denominazione Ricotta di Bufala Campana nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette;
- Provvedimento 23 luglio 2010 - Iscrizione della denominazione «Ricotta di Bufala Campana» nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette;
- Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale.
- Regolamento di esecuzione (UE) 2023/677 della Commissione del 17 marzo 2023 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [«Ricotta di Bufala Campana» (DOP)] (GUUE L 86/3 del 24 marzo 2023)
- Provvedimento 18 aprile 2023 “Registrazione modifica disciplinare DOP Ricotta di Bufala Campana” (GU n.97 del 26 aprile 2023)
- 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;
- Legge 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53, così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99;
- D.L.vo 27 gennaio 1992, n. 109 – Attuazione delle direttive 89/395/CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari così come modificato dal D.L.vo 23.06.2003 n. 181;
- Regolamento (UE) 1169/2011 del 25 ottobre 2011 – relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- UNI CEI EN / ISO / IEC 17065:2012: "Valutazione della conformità. Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi
- 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”
- 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
- DM Prot.17479 del 16.03.2020 Decreto ministeriale concernente la conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela della Ricotta di bufala campana e attribuzione dell'incarico di svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP “Ricotta di bufala campana”.
-

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

4 – Definizioni ed abbreviazioni

4.1 - Definizioni

- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della Ricotta di Bufala Campana, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.
- **Autorità di Vigilanza:** Ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste, Regioni competenti per territorio.
- **Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale DQA SRL dichiara che un processo o un prodotto agroalimentare sono conformi ai requisiti specificati in un disciplinare, approvato dalle competenti Autorità;
- **Consorzio di Tutela:** Consorzio per la Tutela, incaricato ai sensi dell’art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526, con particolare riferimento all’art. 14.
- **Controllo di Conformità:** atto mediante il quale DQA SRL accerta il rispetto dei requisiti di conformità della Ricotta di Bufala Campana specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli, ai fini del rilascio della certificazione di conformità.
- **Disciplinare:** documento che specifica i requisiti della denominazione Ricotta di Bufala Campana DOP e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, alle modalità di ottenimento, alle caratteristiche del prodotto.
- **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.
- **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.
- **Prodotto finito:** il prodotto ottenuto in conformità ai requisiti previsti dalla disciplina, idoneo per essere confezionato con il logo distintivo della denominazione Ricotta di Bufala Campana DOP.
- **Richiedente:** soggetto che richiede a DQA SRL l’accesso al sistema di controllo e certificazione per la DOP Ricotta di Bufala Campana;
- **Ricotta di Bufala Campana DOP:** prodotto finito conforme recante il logo distintivo della denominazione di origine protetta.
- **Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo e certificazione della denominazione di origine protetta Ricotta di Bufala Campana;
- **Trasformatore:** soggetto riconosciuto che trasforma il “primo” siero derivante da cagliate destinate alla produzione della Mozzarella di Bufala Campana e procede al confezionamento del prodotto.
- **Latte idoneo: latte di bufala intero fresco:** latte idoneo alla trasformazione in formaggio Mozzarella di Bufala Campana DOP e conseguentemente idoneo alla produzione di siero atto alla produzione di Ricotta di Bufala Campana DOP.
- **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 e conseguentemente idoneo alla produzione di siero atto alla produzione di Ricotta 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.

4.2 - Abbreviazioni

- **MASAF:** Ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste,
- **ICQRF:** Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari,

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

- **ID:** numero identificativo di ogni singola riga (allegato A),
- **D:** identificazione di controllo di tipo documentale (allegato A),
- **I:** identificazione di controllo di tipo ispettivo (allegato A),
- **A:** identificazione di controllo di tipo analitico (allegato A),
- **NC:** Non conformità (allegato A),
- **AC:** Azione correttiva; individua le attività intraprese da DQA SRL , a fronte di NC, per il ripristino delle condizioni di conformità In allegato A);
- **CD:** Comitato di Delibera

5 – Accesso al sistema di controllo e certificazione

In considerazione della corrispondenza dei requisiti, tutti i produttori di latte di bufala e tutti i raccoglitori che concorrono alla fornitura di latte idoneo alla DOP Ricotta di Bufala Campana devono necessariamente essere soggetti riconosciuti ed assoggettati ai controlli ai fini della DOP Mozzarella di Bufala Campana.

Tutti i soggetti ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare che intendono concorrere alla realizzazione della DOP Ricotta 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 Ricotta di Bufala Campana viene prevista specifica procedura iniziale di riconoscimento; a tal fine ogni soggetto interessato deve produrre a DQA richiesta di adesione al sistema di controllo e certificazione secondo quanto previsto.

La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria secondo quanto richiamato nel suddetto modello.

La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l’accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione.

Le domande possono essere trasmesse a DQA:

- direttamente dal soggetto richiedente,
- dal Consorzio di Tutela incaricato riconosciuto in base a delega.

Con l’atto della presentazione al DQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli ed assumono la diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della denominazione “Ricotta di Bufala Campana”.

5.1 – Criteri generali

Quanto riportato al successivo paragrafo 5.2, relativo alle modalità di presentazione delle domande di accesso al sistema di controllo e certificazione, trova applicazione presso tutti i soggetti della filiera che, alla data di approvazione del presente documento da parte del competente Ministero dell’Agricoltura della Sovranità Alimentare e delle Foreste, non siano già riconosciuti ai fini della DOP Ricotta di Bufala Campana e Mozzarella di Bufala Campana.

Per i soggetti già riconosciuti l’accettazione del presente Piano è condizione vincolante per il mantenimento nel sistema di controllo della denominazione Ricotta di Bufala Campana.

5.2 – Richiesta di accesso

Visto quanto riportato in premessa, l’accesso per il richiedente produttore latte alla filiera della Ricotta di Bufala Campana DOP è contestuale all’accesso alla filiera della Mozzarella di Bufala Campana DOP, pertanto, di seguito si riporta la documentazione prevista dal Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP:

- 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 é composta da:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.MBC e relativi allegati),
- Modello ELE.RBC – Elenco anagrafiche dei fornitori di latte;

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

- 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 e relativi allegati);
- Modulo RAD.MBC – Modulo raccolta dati;
- Modello ELE.RBC – 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.RBC 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 latte, 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 al summenzionato elenco dei fornitori o l'impiego di fornitori non presenti in elenco convalidato dall'Organismo di controllo comporta l'applicazione da parte del DQA di quanto previsto nella Matrice del Piano dei controlli allegata.

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.

L'attività di verifica documentale comprende anche la verifica dell'avvenuto pagamento, in conformità a quanto previsto dal Tariffario MBC02 per i produttori latte e RBC05 per i Caseifici ed i Raccoglitori latte, senza il quale il DQA non provvederà ad avviare la procedura di riconoscimento iniziale.

Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione, 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 al 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 entro ulteriori 15 giorni, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della DOP Ricotta di Bufala Campana.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare:

- 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;

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

- per i raccoglitori di latte, la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti di rintracciabilità delle produzioni, l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e separazione (D.M. del 9 settembre 2014 G.U. 219 del 20 settembre 2014);
- per i caseifici il rispetto del metodo di produzione previsto dal Disciplinare, la rispondenza del prodotto ai requisiti di conformità, la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei la lavorazione e la conservazione del prodotto ai fini della DOP e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione, la rintracciabilità della materia prima, degli ingredienti e delle produzioni e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e separazione (D.M. del 9 settembre 2014 G.U. 219 del 20 settembre 2014).

6.1.2 – Rilascio idoneità

Per i produttori latte, la procedura di rilascio dell'idoneità segue l'iter previsto dal Piano dei Controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP (MBC01), qualora nel corso della verifica iniziale non siano emerse situazioni da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell'ispezione si procede con la valutazione della richiesta di accesso e della documentazione prodotta nel corso dell'istruttoria da parte del CD di DQA, alla quale consegue l'iscrizione contemporanea dell'azienda sia nell'elenco della Mozzarella di Bufala Campana DOP, sia in quello della DOP Ricotta di Bufala Campana detenuto da DQA.

Qualora in sede di verifica ispettiva si riscontrino Non Conformità relativa ai requisiti previsti solamente dal Disciplinare di produzione della Ricotta di Bufala Campana DOP, tali da compromettere l'idoneità dell'azienda, il DQA provvederà all'inserimento della stessa nei soli elenchi della Mozzarella di Bufala Campana DOP.

Per i Raccoglitori e i caseifici, qualora nel corso della verifica iniziale non siano emerse situazioni da richiedere un supplemento di istruttoria, al positivo riscontro dell'ispezione si procede con la valutazione della richiesta di accesso e della documentazione prodotta nel corso dell'istruttoria da parte del CD di DQA. Alla quale consegue l'iscrizione dell'azienda nel relativo elenco della DOP Ricotta di Bufala Campana detenuto da DQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il CD delibera il rilascio dell'idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco, dandone comunicazione al Consorzio di Tutela riconosciuto.

Il CD, in caso in cui emergano motivi che ostano la concessione, 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.

6.1.3 - Validità del riconoscimento e recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi ai fini della DOP Ricotta di Bufala Campana, fatti salvi i casi di rinuncia o sospensione volontaria 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 Ricotta di Bufala Campana DOP 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 Ricotta 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 Ricotta 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, relative ai fornitori, ecc.) documentate nella domanda iniziale di accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP (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.

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno, o possono 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 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 dei controlli e cancellazione dagli elenchi

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 DOP RBC 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 da DQA anche in assenza di notifica di recesso: in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione RBC per un periodo di almeno 12 mesi consecutivi.

DQA invierà all’Azienda una comunicazione preventiva informando l’Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall’Elenco DQA. Trascorsi 30 giorni senza che l’Azienda si opponga 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 RBC si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

DQA provvederà a cancellare dall’elenco delle aziende idonee alla produzione di latte per la filiera della Ricotta di Bufala Campana DOP, le aziende di produzione latte che comunichino la volontà di recedere dalla filiera della Mozzarella di Bufala Campana DOP.

I soggetti che sospendono volontariamente l’attività, per cessazione definitiva dell’attività d’impresa o per recesso dal sistema dei controlli, sono comunque tenuti a versare la tariffa fissa annuale e la tariffa variabile sino a quel momento maturata.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intenda riprendere l’attività ai fini della denominazione si rende necessario attuare un nuovo iter di riconoscimento.

7 – Procedure di sorveglianza

7.1 – Sorveglianza sui soggetti

Positivamente concluse le attività di riconoscimento i soggetti riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità secondo le modalità e le frequenze di controllo evidenziate nell’allegato A.

Per quanto detto in premessa circa la modalità di gestione degli elenchi dei produttori latte, l’entità annuale dei controlli corrisponde a quelle prevista dal Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP, di seguito riportata:

- a) 35% dei soggetti registrati in elenco DQA così costituito: un terzo dei soggetti presenti in elenco più un’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;

Il produttore latte oltre 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 deve produrre e rendere disponibile ai controlli di conformità la documentazione ed evidenze adeguate a verificare la conformità della razione alimentare e l’origine dei foraggi.

Nei casi in cui i controlli di conformità non coincidano con le lavorazioni del prodotto le verifiche ispettive saranno condotte su base documentale.

Per ciò che attiene la verifica dello stato di conservazione dell’insilato, l’ispettore DQA è tenuto ad effettuare sul 100% degli allevamenti visitati una verifica visiva olfattiva della massa dell’insilato eventualmente presente in azienda, oltre a verificare la conformità della costituzione; il DQA prevede di effettuare un controllo analitico del Ph dell’insilato su una quota del 1% degli allevamenti campionati.

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

Per i Caseifici e i Raccoglitori l'entità annuale dei controlli corrisponde al 100% dei soggetti riconosciuti. La verifica dovrà essere effettuata a Sorpresa e dovrà prevedere l'attività di prelievo campioni.

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli e dal D.M. del 09 settembre 2014 G.U. n. 219 del 20 settembre 2014.

In particolare sono tenuti a documentare, conservare, rendere disponibili ai controlli di conformità effettuati da DQA e trasmettere (secondo quanto previsto o richiesto) adeguata documentazione prodotta in autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti di conformità di prodotti e processi, dell'osservanza delle disposizioni del presente Piano dei Controlli nonché della corretta identificazione e della completa tracciabilità delle produzioni immesse nel circuito della Ricotta di Bufala Campana.

Salvo diversa disposizione in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione Ricotta di Bufala Campana DOP devono essere conservate per almeno un anno oltre l'anno della data di redazione.

In particolare, inoltre, il caseificio deve assicurare, tramite appropriati sistemi di registrazione, l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima e della Ricotta di Bufala Campana DOP durante la fase di approvvigionamento, lavorazione, confezionamento e immissione al consumo e l'adempimento degli obblighi previsti dal D.M. del 9 settembre 2014 G.U. 219 del 20 settembre 2014.

Con frequenza giornaliera, al massimo entro il martedì successivo la settimana di lavorazione, il caseificio deve trasmettere a DQA SRL, mediante la piattaforma informatica appositamente istituita le quantità (in peso) di Ricotta di Bufala Campana DOP mensilmente prodotte.

Il Raccoglitore inoltre deve trasmettere i dati previsti dal D.M. del 9 settembre 2014 G.U. 219 del 20 settembre 2014, ed in particolare:

- Q.tà latte idoneo a MBC_DOP ritirata da singoli allevamenti;
- Q.tà latte idoneo a MBC_DOP consegnato ai singoli caseifici;

Tali comunicazioni, da inviare anche in caso di produzioni nulle, soddisfano le esigenze di monitoraggio delle fasi produttive così come esplicitato dal disciplinare di produzione (art. 4 – Prova dell'origine).

La mancata osservanza della già indicata disposizione comporta, per i soggetti interessati, la notifica da parte di DQA di sollecito con i relativi tempi di attuazione delle idonee azioni correttive; in caso di mancata osservanza della tempistica comunicata DQA provvederà all'esecuzione di verifica ispettiva supplementare a reperimento ed integrazione delle informazioni carenti.

È responsabilità dell'operatore fornire evidenza oggettiva del costante rispetto dei requisiti di conformità previsti, nonché della corretta gestione delle eventuali non conformità rilevate.

I soggetti di filiera devono, inoltre, fornire disponibilità ed accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che DQA intende effettuare al fine della verifica della rispondenza al disciplinare presso i siti produttivi e/o altri eventuali siti di interesse.

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

Autocontrollo del Raccoglitore

Per l'autocontrollo si fa riferimento a quanto previsto dal Piano dei Controlli della DOP “Mozzarella di Bufala Campana”.

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

Il raccoglitore è comunque tenuto a dare costante evidenza della segregazione del latte idoneo alla produzione di Ricotta di Bufala Campana DOP da quello idoneo per altre produzioni.

Il raccoglitore deve quindi identificare e registrare sistematicamente, per ogni raccolta, i quantitativi di latte idoneo ritirato da ogni allevamento ai fini della DOP “RBC”.

Autocontrollo del Caseificio

È responsabilità del caseificio verificare sistematicamente in autocontrollo la rispondenza ai requisiti previsti dal disciplinare della ricotta destinata alla DOP.

Il caseificio è comunque tenuto a dare costante evidenza della segregazione del latte idoneo alla produzione di Ricotta di Bufala Campana DOP da quello idoneo per altre produzioni.

Il caseificio deve quindi identificare e registrare sistematicamente, per ogni raccolta, i quantitativi di latte idoneo ritirato da ogni allevamento e da ogni raccoglitore ai fini della DOP “RBC”.

In riferimento all'acidità titolabile del siero impiegato per la produzione della Ricotta di Bufala Campana è cura del caseificio verificarne la rispondenza, procedendo alla misura del parametro di almeno 1 ciclo di lavorazione per ogni data di lavorazione.

Gli esiti di tale controllo sono da registrare in appositi registri delle attività lavorazione Ricotta di Bufala Campana, gestiti anche su supporto informatico.

In particolare, per quanto riguarda i tenori percentuali di umidità e di grasso sul tal quale, questi devono essere determinati sul prodotto finito ottenuto in conformità alla DOP.

Tutte le determinazioni analitiche devono essere documentate con produzione di appropriato referto analitico e garantendo, almeno, una frequenza minima come da prospetto seguente.

Matrice	Parametro	Classi di produzione		
		<u>Inferiore a 250 ton</u>	<u>Da 250 a 500 ton</u>	<u>Oltre 500 ton</u>
Ricotta	% Umidità	1 analisi / semestre	2 analisi / semestre	3 analisi / semestre
	% grasso sul secco	1 analisi / semestre	2 analisi / semestre	3 analisi / semestre
	% grasso sul t.q.	1 analisi / semestre	2 analisi / semestre	3 analisi / semestre
	% acido lattico	1 analisi / semestre	2 analisi / semestre	3 analisi / semestre
	% in sodio	1 analisi / semestre	2 analisi / semestre	3 analisi / semestre

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

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 ove possibile.

Qualora il risultato analitico evidenzia valori non rispondenti alla disciplina vigente il caseificio dovrà provvedere ad approntare opportune e tempestive azioni correttive sulle modalità di ottenimento della ricotta la cui efficacia deve essere comprovata dai risultati di accertamento analitico, aggiuntivo rispetto alle analisi da effettuarsi in autocontrollo in accordo con i criteri della precedente tabella.

È inoltre compito del caseificio eseguire la valutazione delle caratteristiche fisiche ed organolettiche della ricotta, per ogni lotto di lavorazione, da documentarsi in mod. RAL.RBC (registro attività lavorazione Ricotta di Bufala Campana) o formato equivalente (anche su supporto informatico).

7.2.2 Sorveglianza dell'Organismo di Controllo

DQA effettua controlli analitici a riscontro della rispondenza ai requisiti del disciplinare del prodotto finito, idoneo alla denominazione Ricotta di Bufala Campana.

Il controllo dell'acidità titolabile avviene in fase di verifica ispettiva, qualora siano in corso fasi delle lavorazioni che permettano tale rilievo.

In particolare, per quanto riguarda i tenori percentuali in umidità ed il grasso sul tal quale della ricotta, questi parametri sono determinati sul prodotto finito ottenuto in conformità alla DOP, secondo le frequenze riportate nel successivo prospetto.

Matrice	Parametro	Classi di produzione		
		<u>Inferiore a 250 ton</u>	<u>Da 250 a 500 ton</u>	<u>Oltre 500 ton</u>
Ricotta	% Umidità	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

Matrice	Parametro	Classi di produzione		
		Inferiore a 250 ton	Da 250 a 500 ton	Oltre 500 ton
	% grasso sul secco	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno
	% grasso sul t.q.	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno
	% acido lattico	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno
	% in sodio	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno
	Ricerca di latte e/o panna di origine non bufalina	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno

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.

Delle tre unità 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 per eventuali controanalisi dovute a seguito di contenzioso proposto dagli operatori. L'operatore è tenuto a conservare in forma congelata il campione in suo possesso per un periodo minimo di tre mesi o quantomeno fino alla ricezione del RdP da parte del DQA.

DQA ricevuto il Rapporto di Analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti e ne notifica l'esito al richiedente.

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 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 allegata al presente Piano dei controlli. La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dal Laboratorio 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 (10.4).

7.3 – Adempimenti

I soggetti riconosciuti ai fini della DOP Ricotta di Bufala Campana si impegnano al rispetto dei seguenti requisiti:

Tutti gli operatori:

- Disciplina produttiva,
- Piano dei Controlli,
- adempimenti previsti dal D.M. del 09 settembre 2014 G.U. n. 219 del 20 settembre 2014;

Per gli allevamenti:

- Adempimenti previsti dal 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

Tutti gli operatori sono tenuti inoltre a collaborare con il 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.

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

8 – Requisiti di Conformità

8.1 – Denominazione

Cfr. Art. 1 del Disciplinare di produzione della DOP “Ricotta di Bufala Campana”

8.2 – Descrizione e caratteristiche del prodotto

Cfr. Art. 2 del Disciplinare di produzione della DOP “Ricotta di Bufala Campana”

8.3 – Zona di Produzione

Cfr. Art. 3 del Disciplinare di produzione della DOP “Ricotta di Bufala Campana”

8.4 – Metodo di Produzione

Cfr. Art. 5 del Disciplinare di produzione della DOP “Ricotta di Bufala Campana”

8.5 – Etichettatura e Confezionamento

Cfr. Art. 8 del Disciplinare di produzione della DOP “Ricotta di Bufala Campana”

9 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni

In caseificio deve essere assicurata la netta e identificata distinzione fisica delle aree e delle linee di lavorazione dedicate alle lavorazioni idonee alla DOP, dal ricevimento (del latte idoneo e/o del siero dolce) e fino alla fase di confezionamento (tanks di stoccaggio, tubazioni, recipienti di lavorazione, locali, ecc.) da ogni altra linea di lavorazione.

Con la domanda di adesione deve essere trasmessa a DQA SRL la planimetria descrittiva dello stabilimento con evidenza delle linee, delle attrezzature, degli impianti e dei reparti dedicati alla DOP e con evidenza della destinazione di tutti i locali dello stabilimento (uffici, magazzini, celle, etc.), sia DOP che non DOP.

Le linee di utilizzate per le lavorazioni idonee alla DOP devono essere esclusivamente dedicate a questa destinazione.

Ove non possibile evitare la promiscuità con altre produzioni di parti della linea di lavorazione DOP (ad esempio a motivo della limitazione dei locali ed impianti) e dalle fasi dalla trasformazione alla formatura del prodotto, può essere attuata la separazione temporale delle lavorazioni destinandolo parte della giornata alla lavorazione idonea a DOP e parte alle altre lavorazioni.

Tale differimento temporale delle lavorazioni deve essere stabilito dal produttore il quale ne deve dare evidenza in sede di verifica ispettiva al DQA mediante compilazione corretta della documentazione HACCP aziendale dalla quale si deve evincere la separazione temporale delle lavorazioni.

9.1 – Approvvigionamento e rintracciabilità del “primo siero”

L’approvvigionamento del “primo siero” (o siero dolce) e degli ingredienti (latte di bufale e panna fresca di siero di latte di bufala) da impiegare ai fini della denominazione “Ricotta di Bufala Campana” può avvenire mediante autoproduzione, nel caso dei caseifici riconosciuti per la DOP Mozzarella di Bufala Campana, ovvero mediante acquisto di siero dolce conforme ed idoneo proveniente da produttori riconosciuti per la summenzionata denominazione.

In caso di acquisto da caseificio riconosciuto per la DOP Mozzarella di Bufala Campana il soggetto acquirente deve richiedere al fornitore dichiarazione sottoscritta circa la rispondenza alle prescrizioni applicabili alla denominazione del materiale acquistato (modulo Dichiarazione di origine o equivalente dichiarazione).

Al ricevimento, tale dichiarazione dovrà essere datata e siglata dall’acquirente ad evidenza della rispondenza della stessa alle esigenze di tracciabilità e conformità.

Tutte le dichiarazioni dovranno essere scrupolosamente conservate e rese disponibili ai controlli di conformità.

Il caseificio produttore di Ricotta di Bufala Campana DOP deve predisporre, mantenere aggiornato e rendere disponibile ai controlli, un proprio elenco di allevamenti riconosciuti dai quali viene approvvigionata la materia prima destinata alla trasformazione in “Ricotta di Bufala Campana”.

Le variazioni a detto elenco aziendale devono essere tempestivamente comunicate a DQA secondo le modalità riportate in paragrafo 5.2 al fine di applicare, secondo quanto necessario, adeguate procedure di riconoscimento (come da paragrafo 5.1) ovvero apportare gli aggiornamenti agli elenchi.

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

Il siero non rispondente ai requisiti della denominazione o alle prescrizioni del presente Piano dei Controlli deve essere trattato separatamente rispetto al siero idoneo, utilizzando appositi e identificati contenitori.

Procedure e sistemi di registrazione in autocontrollo devono permettere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità del siero e dei contenitori utilizzati per l'eventuale stoccaggio.

Tali procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ricostruire, e per ogni giornata di lavorazione, l'origine, i quantitativi, i contenitori di stoccaggio e la conformità del siero dolce ai requisiti applicabili ai fini della denominazione “Ricotta di Bufala Campana” e devono consentire di identificare la destinazione della materia prima.

9.2 – Trasformazione e confezionamento

Il caseificio deve destinare alla produzione della denominazione “Ricotta di Bufala Campana” esclusivamente primo siero conforme ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal presente Piano dei Controlli, derivante da lavorazioni di Mozzarella di Bufala Campana ove sia stato impiegato esclusivamente latte di bufala proveniente da allevamenti riconosciuti per tale denominazione e siano rispettate le prescrizioni circa l'alimentazione degli animali in lattazione.

Le linee di lavorazione, i locali e gli impianti dedicati alla produzione della Ricotta di Bufala Campana devono essere fisicamente distinti mediante separazione spaziale degli stessi dagli equivalenti destinati alle produzioni generiche.

Ove tale separazione non sia possibile diviene necessario attuare la separazione temporale delle lavorazioni della DOP Ricotta di Bufala Campana, da effettuarsi in tempi diversi dalle lavorazioni del prodotto generico.

Il siero comunque conforme alla denominazione Ricotta di Bufala Campana deve essere conservato in contenitori distinti, identificati e utilizzati a tale scopo.

Ad evidenza della conformità delle operazioni e della rintracciabilità delle produzioni, il caseificio deve registrare in autocontrollo su apposita documentazione (es. Scheda RAL.RBC o documentazione equivalente) e per ogni data di produzione:

- il numero delle lavorazioni ed il totale del siero lavorato,
- la provenienza del siero immesso in lavorazione,
- i parametri di lavorazione regolati dal disciplinare
- le quantità di prodotto ottenuto e confezionato ai fini della DOP Ricotta di Bufala Campana.

Secondo quanto necessario, le produzioni ottenute ai fini della denominazione “Ricotta di Bufala campana” devono essere opportunamente identificate (mediante cartellini, collocazione fisica del prodotto in spazi dedicati ed identificati e/o altre modalità aventi effetto equivalente) e devono mantenere tale identificazione nel corso del tempo in maniera tale da consentire la completa tracciabilità delle produzioni.

Delle operazioni di confezionamento devono essere prodotte, mantenute, rese disponibili ai controlli e trasmesse adeguate registrazioni (es. Scheda RAL.RBC o equivalente documentazione, anche su supporto informatico).

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

DQA SRL attraverso opportuni controlli a campione andrà a verificare la presenza di tale dicitura e la corretta identificazione del prodotto D.O.P.

Nel caso di vendita al dettaglio presso il punto vendita il soggetto deve identificare la produzione D.O.P. venduta (ad esempio con apposito tasto su registratore di cassa).

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, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini dell'immissione delle produzioni nel circuito della DOP Ricotta di Bufala Campana.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori nel corso delle attività in autocontrollo, sia da DQA nel corso dei controlli di conformità.

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

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 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 denominazione Ricotta di Bufala Campana DOP, quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità.

10.3 – Gestione delle non conformità da parte di DQA

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della Ricotta di Bufala Campana 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 allegato A 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.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dal DQA nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall’operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso.

Lo stesso vale anche nel caso di revisione delle analisi.

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

10.4 – Piani rinforzati di verifica ispettiva e di analisi

Quando previsto dal Piano dei Controlli a fronte di situazioni non conformi (Allegato A – Schema dei controlli), viene attivato automaticamente un Piano rinforzato, di verifiche ispettive o di prelievi ed analisi.

Il piano rinforzato di verifiche ispettive supplementari prevede che DQA esegua una verifica ispettiva supplementare senza preavviso al quadrimestre, per un anno.

Il piano rinforzato di prelievi ed analisi prevede che DQA esegua senza preavviso un prelievo al mese per tre mesi.

I casi di mancata accettazione dei piani rinforzati da parte delle aziende saranno notificati all’Autorità di Vigilanza – ICQRF.

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 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;

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

- 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.

11 – 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 denominazione “Ricotta di Bufala Campana” 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.

12 – Etichettatura e confezionamento

La Ricotta di Bufala Campana DOP deve essere confezionata in carta, in contenitori di plastica o altri materiali idonei al contatto con gli alimenti e a seconda dei materiali la chiusura delle confezioni può essere realizzata con avvolgimento o per termosaldatura, eventualmente anche sottovuoto.

Nel caso in cui il prodotto sia ceduto per essere adoperato come ingrediente di prodotti trasformati sono ammesse confezioni fino a 40 kg.

La confezione reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, la dicitura “Ricotta di Bufala Campana DOP” oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- dicitura “fresca” a seconda di quanto descritto all’articolo 5 del disciplinare di produzione. La dicitura “fresca” va riportata immediatamente al di sotto della denominazione Ricotta di Bufala Campana con caratteri di dimensioni pari al 50% di quelli utilizzati per la denominazione Ricotta di Bufala Campana.

Il logo è rilasciato, dopo la verifica della conformità della produzione al presente disciplinare (cfr. paragrafo 6.1), dalla struttura di controllo.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi altra qualificazione non espressamente prevista dal disciplinare di produzione, e dal Piano dei Controlli, ivi compresi gli aggettivi: fine, scelto, extra, selezionato, superiore, genuino o comunque elogiativi del prodotto, è tuttavia ammesso l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a marchi privati, purché questi non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del disciplinare.

La dicitura “Ricotta di Bufala Campana” deve essere riportata in lingua italiana.

Il logo della denominazione (rappresentato in figura 1) riproduce un nastro circolare tricolore dal quale fuoriesce il profilo della testa di una bufala.

Intorno a quanto descritto c'è la dicitura RICOTTA DI BUFALA CAMPANA in stampatello, maiuscolo.

Il nastro è composto da tre strisce di colore: verde (91% cyan e 83% giallo), rosso (79% magenta e 91% giallo) e bianco. La testa di bufala è di colore nero.

La dicitura RICOTTA DI BUFALA è di colore rosso (79% Magenta e 91% giallo), completato da CAMPANA di colore verde (91% cyan e 83% giallo).

	Piano dei controlli della Denominazione di Origine Protetta Ricotta di Bufala Campana” DOP	RBC 04
---	---	---------------

Figura 1: Logo della denominazione “Ricotta di Bufala Campana”



Ogni operatore titolare di etichetta dovrà assicurare la conformità ed attenersi alle prescrizioni riportate sul Disciplinare (Art. 8).

Sulle confezioni dovrà, inoltre, essere indicata la seguente dicitura: “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente” seguito dalla dicitura Italia o dalla bandiera italiana.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di DQA il Consorzio di tutela incaricato dal MASAF secondo quanto previsto dall’Art. 14 della Legge 526/1999, nell’esercizio delle funzioni di tutela della DOP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un’attività di valutazione o approvazione preventiva dell’etichetta antecedentemente all’impiego della medesima da parte degli operatori. DQA nel corso delle visite ispettive verifica la conformità al disciplinare di produzione delle etichette utilizzate per la commercializzazione ai fini della DOP

13 – Allegati

1. Allegato A – “Tabella sintetica dei controlli di conformità svolti a fronte del disciplinare”
2. Allegato B – “Elenco moduli Relativo al Piano dei controlli”