

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azioni da parte del DQA
		Categoria	Descrizione					(%)				
Allevamento	Riconoscimento	Ubicazione e adeguatezza strutture e impianti	In territorio delimitato e rispetto requisiti alimentazione	Produrre ASS.MBC e PRO.MBC	1	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento	
Allevamento	Riconoscimento	Ubicazione e adeguatezza strutture e impianti	In territorio delimitato e rispetto requisiti alimentazione	Produrre ASS.MBC e PRO.MBC	2	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
Allevamento	Riconoscimento	Ubicazione e adeguatezza strutture e impianti	Registrazione sanitaria	Produrre ASS.MBC e PRO.MBC	3	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Assenza idoneità sanitaria		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
Allevamento	Riconoscimento	Ubicazione e adeguatezza strutture e impianti	Bufale razza mediterranea italiana iscritte in anagrafe	Produrre ASS.MBC e PRO.MBC	4	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Razza non conforme o assenza iscrizione anagrafe		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta adeguamento idoneità bufale
Allevamento	Riconoscimento	Ubicazione e adeguatezza strutture e impianti	Allevamento semilibero	Produrre ASS.MBC e PRO.MBC	5	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Stabulazione fissa		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta adeguamento stabulazione
Allevamento	Riconoscimento	Ubicazione e adeguatezza strutture e impianti	Attivazione procedura di iscrizione al libro genealogico	Produrre ASS.MBC e PRO.MBC	6	Controllo adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Non attivazione procedura di iscrizione al libro genealogico		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta evidenza iscrizione
Allevamento	Riconoscimento	Ubicazione e adeguatezza strutture e impianti			7	Verifica ispettiva	I	Ogni riconoscimento	Assenza condizioni di idoneità		Diniego riconoscimento	Nuova richiesta di accesso
Allevamento	Mantenimento requisiti	Ubicazione	In territorio delimitato da disciplinare	Comunicare variazioni ubicazione	8	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
Allevamento	Mantenimento requisiti	Ubicazione	In territorio delimitato da disciplinare	Comunicare variazioni ubicazione	9	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione variazione sito allevamento	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino a verifica idoneità	Verifica ispettiva supplementare nuovo sito allevamento
Allevamento	Mantenimento requisiti	Variazioni anagrafica aziendale	Idoneità sanitaria allevamento Razze bufaline allevate, tipo allevamento - Condizioni alimentazione	Comunicare variazioni sostanziali condizioni di allevamento e variazioni anagrafica aziendale	10	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione variazioni sostanziali con pregiudizio idoneità latte	Grave	Esclusione latte non conforme da circuito DOP fino a ripristino condizioni idoneità	Verifica ispettiva supplementare a riscontro ripristino idoneità
Allevamento	Mantenimento requisiti	Variazioni anagrafica aziendale	Idoneità sanitaria allevamento Razze bufaline allevate, tipo allevamento - Condizioni alimentazione	Comunicare variazioni sostanziali condizioni di allevamento e variazioni anagrafica aziendale	11	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale, se insufficiente - verifica supplementare
Allevamento	Mantenimento requisiti	Variazioni anagrafica aziendale	Idoneità sanitaria allevamento Razze bufaline allevate, tipo allevamento - Condizioni alimentazione		12	Verifica ispettiva	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Mancata idoneità condizioni	Grave	Esclusione del prodotto dal circuito DOP fino a ripristino delle condizioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro dell'adeguamento
Allevamento	Cessazione attività		Recesso da sistema	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema	13	Controllo comunicazioni cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione recesso		Cancellazione da Elenco allevamenti	
Allevamento	Produzione latte	Conformità al Disciplinare della MBC DOP	Rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP		14	Cfr. PdC MBC 01 Tabella 1 Req. A06 e A08	I	0,35	Non conformità Lievi	Lieve	Vedi Trattamento PdC MBC01	Vedi Trattamento PdC MBC01
Allevamento	Produzione latte	Conformità al Disciplinare della MBC DOP	Rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione della Mozzarella di Bufala Campana DOP		15	Cfr. PdC MBC 01 Tabella 1 Req. A06 e A08	I	0,35	Non Conformità Gravi	Grave	Vedi Trattamento PdC MBC01	Vedi Trattamento PdC MBC01
Allevamento	Produzione latte	Conformità a disciplinare	Razionamento bufale in lattazione con foraggi da comprensorio DOP (>50%) ed esclusione degli alimenti vietati	Escludere alimenti vietati da razione delle bufale in lattazione	16	Controllo idoneità razionamento	I	0,35	Impiego di alimenti vietati o foraggio insufficiente per bufale in lattazione con latte destinato a caseifici non facenti parte del circuito della RBC DOP	Lieve	In caso di introduzione di latte nel circuito della RBC DOP: 1. Comunicazione preventiva all'OdC; 2. adeguamento alimentazione bufale in lattazione	Verifica ispettiva a riscontro ripristino corretto razionamento bufale in lattazione
Allevamento	Produzione latte	Conformità a disciplinare	Razionamento bufale in lattazione con foraggi da comprensorio DOP (>50%) ed esclusione degli alimenti vietati	Escludere alimenti vietati da razione delle bufale in lattazione	17	Controllo idoneità razionamento	I	0,35	Impiego di alimenti vietati o foraggio insufficiente per bufale in lattazione	Grave	Esclusione prodotto da circuito Ricotta DOP, Richiesta adeguamento alimentazione bufale in lattazione	Verifica ispettiva a riscontro ripristino corretto razionamento bufale in lattazione
Allevamento	Produzione latte	Conformità insilati	Ph secondo i parametri dettati dal Disciplinare		18	Analisi atta a verificare il rispetto del Ph dell'insilato	A	1% degli allevamenti campionati	Ph fuori dai range previsti	Lieve	Esclusione dell'alimento dalla Razione Alimentare	Verifica ispettiva a riscontro ripristino corretto razionamento bufale in lattazione
Raccoglitori	Riconoscimento	Ubicazione e adeguatezza strutture ed impianti	In territorio delimitato e rispetto requisiti sanitari	Produrre MOD_ASS_MBC, MOD_ELE_RBC e MOD_ELET_MBC	19	MOD_ASS_MBC, MOD_ELE_RBC e MOD_ELET_MBC	D	100	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento	
Raccoglitori	Riconoscimento	Ubicazione e adeguatezza strutture ed impianti	In territorio delimitato e rispetto requisiti sanitari	Produrre MOD_ASS_MBC, MOD_ELE_RBC e MOD_ELET_MBC	20	MOD_ASS_MBC, MOD_ELE_RBC e MOD_ELET_MBC	D	100	Mancata Iscrizione alla Fileria MBC DOP		Diniego riconoscimento	

Raccoglitori	Riconoscimento	Ubicazione e adeguatezza strutture ed impianti	In territorio delimitato e rispetto requisiti sanitari	Produrre MOD_ASS_MBC, MOD_ELE_RBC e MOD_ELET_MBC	21	MOD_ASS_MBC, MOD_ELE_RBC e MOD_ELET_MBC	D	100	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
Raccoglitori	Riconoscimento	Ubicazione e adeguatezza strutture ed impianti	In territorio delimitato e rispetto requisiti sanitari	Produrre MOD_ASS_MBC, MOD_ELE_RBC e MOD_ELET_MBC	22	Verifica ispettiva	I	100	Incongruità dati dichiarati in fase di ispezione		Sospensione procedura riconoscimento	Adeguamento delle condizioni carenti e verifica ispettiva supplementare
Raccoglitori	Mantenimento	Ubicazione	In territorio delimitato da disciplinare	Comunicare variazioni ubicazione	23	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
Raccoglitori	Mantenimento	Ubicazione	In territorio delimitato da disciplinare	Comunicare variazioni ubicazione	24	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino a verifica idoneità	Verifica ispettiva supplementare
Raccoglitori	Mantenimento	Adeguatezza strutture ed impianti, anagrafica aziendale	Idoneità sanitaria variazioni anagrafiche aziendali e ELET_MBC	Comunicare variazioni sostanziali Raccoglitore e variazioni mezzi di trasporto	25	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione variazioni sostanziali con pregiudizio idoneità latte	Grave	Esclusione latte non conforme da circuito DOP fino a ripristino condizioni idoneità	Verifica ispettiva supplementare a riscontro ripristino idoneità
Raccoglitori	Mantenimento	Adeguatezza strutture ed impianti, anagrafica aziendale	Idoneità sanitaria variazioni anagrafiche aziendali e ELET_MBC	Comunicare variazioni sostanziali Raccoglitore e variazioni mezzi di trasporto	26	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione cessazione nella Filiera MBC DOP	Grave	Revoca riconoscimento	
Raccoglitori	Mantenimento	Adeguatezza strutture ed impianti, anagrafica aziendale	Idoneità sanitaria variazioni anagrafiche aziendali e ELET_MBC	Comunicare variazioni sostanziali Raccoglitore e variazioni mezzi di trasporto	27	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Manata comunicazione variazione parco macchine senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale; se mancata integrazione verifica ispettiva supplementare
Raccoglitori	Mantenimento	Adeguatezza strutture ed impianti, anagrafica aziendale	Idoneità sanitaria variazioni anagrafiche aziendali e ELET_MBC	Comunicare variazioni sostanziali Raccoglitore e variazioni mezzi di trasporto	28	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale; se mancata integrazione verifica ispettiva supplementare
Raccoglitori	Mantenimento	Adeguatezza strutture ed impianti, anagrafica aziendale	Idoneità sanitaria variazioni anagrafiche aziendali e ELET_MBC	Comunicare variazioni sostanziali Raccoglitore e variazioni mezzi di trasporto	29	Verifica ispettiva	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Mancata idoneità condizioni	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino a ripristino condizioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
Raccoglitori	Cessazione attività		Recesso da sistema	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema	30	Controllo comunicazioni cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione recesso		Cancellazione da Elenco allevamenti	
Raccoglitore del circuito	Raccolta o acquisto latte	Identificazione e rintracciabilità latte raccolto	Esclusivamente da produttori di latte riconosciuti ed idonei a DOP	Accertare la provenienza del latte da produttori latte riconosciuti ed idonei e registrare approvvigionamenti	31	Controllo ed idoneità approvvigionamenti e registrazioni	I	100	Raccolta latte da soggetti non riconosciuti o non idonei	Grave	Esclusione del latte da circuito DOP. Richiesta adeguamento procedure di raccolta	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento procedure raccolta latte
Raccoglitore del circuito	Raccolta o acquisto latte	Identificazione e rintracciabilità latte raccolto	Esclusivamente da produttori di latte riconosciuti ed idonei a DOP	Accertare la provenienza del latte da produttori latte riconosciuti ed idonei e registrare approvvigionamenti	32	Controllo ed idoneità approvvigionamenti e registrazioni	I	100	Carenza di registrazioni con pregiudizio per la rintracciabilità	Grave	Esclusione latte da circuito DOP. Richiesta adeguamento registrazioni ri raccolta	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni raccolta
Raccoglitore del circuito	Raccolta o acquisto latte	Identificazione e rintracciabilità latte raccolto	Esclusivamente da produttori di latte riconosciuti ed idonei a DOP	Accertare la provenienza del latte da produttori latte riconosciuti ed idonei e registrare approvvigionamenti	33	Controllo ed idoneità approvvigionamenti e registrazioni	I	100	Carenza di registrazioni senza pregiudizio per la rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazioni delle registrazioni	Verifica documentale integrazioni registrazioni Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione
Raccoglitore del circuito	Trasporto latte	Conformità a disciplinare	Mantenimento della rintracciabilità de latte con suddivisione tra Latte idoneo a MBC DOP e latte convenzionale	Mantenere segregato il latte idoneo alla DOP da quello convenzionale	34	Verifica modalità di segregazione	I	100	Mancata segregazione delle produzioni	Grave	Esclusione prodotto da circuito Ricotta DOP Richiesta adeguamento modalità di gestione trasporto latte	Verifica ispettiva a riscontro ripristino della corretta gestione del trasporto latte
Raccoglitore del circuito	Trasporto latte	Conformità a disciplinare	Mantenimento della rintracciabilità de latte con suddivisione tra Latte idoneo a MBC DOP e latte convenzionale	Mantenere segregato il latte idoneo alla DOP da quello convenzionale	35	Verifica modalità di segregazione	I	100	Carenza documentale senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica documentale e in caso di mancata/inadeguata risposta verifica ispettiva supplementare
Raccoglitore del circuito	Latte pronto per la vendita	Identificazione e rintracciabilità	Rintracciabilità	Registrare le quantità e destinazione del latte venduto a DOP	36	Controllo idoneità delle registrazioni	I	100	Registrazioni carenti, senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazioni registrazioni	Verifica documentale integrazione registrazioni. Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione
Raccoglitore del circuito	Latte pronto per la vendita	Identificazione e rintracciabilità	Rintracciabilità	Registrare le quantità e destinazione del latte venduto a DOP	37	Controllo idoneità delle registrazioni	I	100	Registrazioni carenti con pregiudizio della Rintracciabilità	Grave	Esclusione del latte da circuito DOP Richiesta integrazione documentale	Verifica ispettiva supplementare a riscontro integrazioni registrazioni

Raccogliatore del circuito	Latte pronto per la vendita	Identificazione e rintracciabilità	Rintracciabilità	Trasmettere giornalmente i dati in conformità a quanto previsto dal DM 19 settembre 2014	38	Controllo idoneità comunicazioni	D	100	Mancata trasmissione dati produttivi entro i termini previsti	Lieve	Sollecito integrazione	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata risposta a sollecito
Caseificio	Riconoscimento	Ubicazione	In territorio delimitato	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo (MOD ASS.RBC)	39	Controllo richiesta e documentazione	D	Ogni riconoscimento	Ubicazione caseificio fuori zona		Diniego riconoscimento	
Caseificio	Riconoscimento	Adeguatezza strutture impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva, separazione produzioni DOP/non DOP, ecc.	Allegare a richiesta documentazione prevista	40	Controllo completezza e adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
Caseificio	Riconoscimento	Adeguatezza strutture impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva, separazione produzioni DOP/non DOP, ecc.	Allegare a richiesta documentazione prevista	41	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Ogni riconoscimento	Inadeguatezza condizioni		Diniego riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e nuova verifica
Caseificio	Mantenimento requisiti	Ubicazione	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione	42	Controllo modifiche comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
Caseificio	Mantenimento requisiti	Ubicazione	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione	43	Controllo modifiche comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione variazione ubicazione (nuovo sito)	Grave	Richiesta integrazione documentale	Verifica ispettiva per riconoscimento nuovo sito produzione
Caseificio	Mantenimento requisiti	Adeguatezza strutture impianti	Variazioni idoneità sanitaria, capacità produttiva, anagrafica, titolarità, ecc.	Comunicare variazioni sostanziali delle condizioni di riconoscimento	44	Controllo variazioni comunicate e adeguatezza documentazione	D	Ad ogni comunicazione	Carenze documentali con pregiudizio della conformità	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP	Verifiche ispettiva supplementare
Caseificio	Mantenimento requisiti	Adeguatezza strutture impianti	Variazioni idoneità sanitaria, capacità produttiva, anagrafica, titolarità, ecc.	Comunicare variazioni capacità produttiva caseificio	45	Controllo variazioni capacità impianto	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione variazione	Lieve	Notifica carenza Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale Verifica ispettiva in caso di mancata integrazione
Caseificio	Mantenimento requisiti	Adeguatezza strutture impianti	Variazioni idoneità sanitaria, capacità produttiva, anagrafica, titolarità, ecc.	Comunicare variazioni capacità produttiva caseificio	46	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Inadeguatezza condizioni	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento condizioni
Caseificio	Cessazione attività	Cessazione attività	Cessazione attività	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo DOP	47	Controllo comunicazione di cessazione	D	Ad ogni comunicazione	Mancata comunicazione di cessazione		Revoca riconoscimento Cancellazione da Elenco caseifici	
Caseificio	Approvvigionamento "primo siero" Separazione linee produttive	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità	Accertarsi completezza e adeguatezza della documentazione di fornitura del "primo siero" acquistato (Dichiarazione di origine)	48	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	100	Dichiarazione di origine carente con pregiudizio della tracciabilità o assenza Dichiarazione di origine	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di accettazione	Verifica ispettiva e riscontro adeguamento procedure di accettazione materia prima
Caseificio	Approvvigionamento "primo siero" Separazione linee produttive	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità	Registrazione gli esiti del controllo in Dichiarazione di origine	49	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Carenza registrazioni senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento procedura di accettazione	Verifica documentale adeguamento procedure di accettazione
Caseificio	Approvvigionamento "primo siero" Separazione linee produttive	Identificazione e rintracciabilità	Rintracciabilità	Registrazione origine e quantità "primo siero" avviate alla lavorazione, approvvigionate o autoprodotte (MOD RAL.RBC o equivalente documentazione)	50	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Carenza registrazioni con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento registrazioni
Caseificio	Approvvigionamento "primo siero" Separazione linee produttive	Identificazione e rintracciabilità	Rintracciabilità	Registrazione origine e quantità "primo siero" avviate alla lavorazione, approvvigionate o autoprodotte (MOD RAL.RBC o equivalente documentazione)	51	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Carenza registrazioni senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione; verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione
Caseificio	Approvvigionamento "primo siero" Separazione linee produttive	Identificazione e rintracciabilità	Rintracciabilità	Registrazione quotidianamente sul MOD_RAL la quantità mensili primo siero avviate alla lavorazione, distinte per ogni fornitore	52	Controllo idoneità comunicazioni	D	100	Mancata trasmissione dati produttivi entro i termini previsti	Lieve	Sollecito integrazione	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata risposta a sollecito

Caseificio	Approvvigionamento "primo siero" Separazione linee produttive	Identificazione e rintracciabilità	Il Caseificio si attiene a quanto previsto e trasmette planimetrie con evidenza separazione linee produttive. In alternativa lavora separatamente DOP da non DOP	Caseificio si accerta della separazione delle linee o mantiene evidenza dei programmi di lavorazione.	53	Controllo planimetrie e programma di lavorazione	D	100	Mancata evidenza dei programmi di lavorazione senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento	In caso di mancata adeguamento.
Caseificio	Approvvigionamento "primo siero" Separazione linee produttive	Identificazione e rintracciabilità	Il Caseificio si attiene a quanto previsto e trasmette planimetrie con evidenza separazione linee produttive. In alternativa lavora separatamente DOP da non DOP	Caseificio si accerta della separazione delle linee o mantiene evidenza dei programmi di lavorazione.	54	Controllo separazione fisica delle linee produttive	I	100	Mancata separazione temporale o spaziale delle linee produttive	Grave	Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento linee produttive
Caseificio	Stoccaggio (eventuale)	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione contenitori e registrazione attività di stoccaggio	Identificare contenitori di stoccaggio	55	Controllo idoneità Identificazione contenitori e registrazione attività di stoccaggio	I	100	Identificazione/registrazione carente, con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento identificazione/registrazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento identificazione/registrazione
Caseificio	Stoccaggio (eventuale)	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione contenitori e registrazione attività di stoccaggio	Identificare contenitori di stoccaggio	56	Controllo idoneità Identificazione contenitori e registrazione attività di stoccaggio	I	100	Identificazione/registrazione carente, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione	Verifica documentale integrazione; in caso di mancata integrazione verifica ispettiva supplementare
Caseificio	Lavorazione	Conformità a disciplinare	Primo siero da spurgo cagliata Mozzarella di Bufala Campana	Accertare idoneità siero avviato a lavorazione ai fini della denominazione	57	Controllo idoneità siero	I	100	Siero non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure approvvigionamento	Applicazione di piano rinforzato di verifiche ispettive
Caseificio	Lavorazione	Conformità a disciplinare	Stabilizzazione	In caso di trasformazione non immediata effettuare trattamenti ammessi	58	Controllo idoneità trattamenti di stabilizzazione	I	100	Assenza di trattamenti di stabilizzazione o applicazione di trattamenti non ammessi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento sistemi trattamento	Verifica ispettiva a riscontro idoneità sistemi di trattamento
Caseificio	Lavorazione	Conformità a disciplinare	Trasformazione siero entro 24 ore da separazione dalla cagliata	Attenersi ai tempi di trasformazione ammessi	59	Controllo conformità tempi lavorazione	I	100	Trasformazione oltre le 24 ore da separazione	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento tempi di lavorazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento tempi di lavorazione
Caseificio	Lavorazione	Conformità a disciplinare	Acidità titolabile massima del siero 5°SH/50	Accertare idoneità acidità titolabile	60	Controllo idoneità acidità titolabile	I	100	Acidità titolabile non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento acidità siero in lavorazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento acidità siero in lavorazione
Caseificio	Lavorazione	Conformità a disciplinare	Eventuale aggiunta di latte di bufala, panna di siero di latte di bufale e sale entro quantità ammesse	Attenersi esclusivamente ai materiali ed alle quantità ammesse da disciplina	61	Controllo idoneità quantità aggiunte	I	100	Aggiunta di sostanze non ammesse	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento lavorazione
Caseificio	Lavorazione	Conformità a disciplinare	Eventuale aggiunta di latte di bufala, panna di siero di latte di bufale e sale entro quantità ammesse	Attenersi esclusivamente ai materiali ed alle quantità ammesse da disciplina	62	Controllo idoneità quantità aggiunte	I	100	Superamento quantità massime ammesse	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento lavorazione
Caseificio	Lavorazione	Conformità a disciplinare	Riscaldamento per iniezione diretta vapore o scambio indiretto calore	Attenersi alle modalità di riscaldamento ammesse	63	Controllo idoneità riscaldamento	I	100	Riscaldamento non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento modalità riscaldamento	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento modalità riscaldamento
Caseificio	Lavorazione	Conformità a disciplinare	Completamento riscaldamento a max 96°C	Attenersi alla temperatura massima ammessa	64	Controllo idoneità riscaldamento	I	100	Riscaldamento a temperature superiori a 96°C	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento temperature di riscaldamento	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento temperature di riscaldamento
Caseificio	Lavorazione	Conformità a disciplinare	Separazione manuale con immissione in fiscelle plastiche ad uso alimentare o tele ovvero meccanica con estrattori	Separare come previsto	65	Controllo idoneità separazione	I	100	Separazione con modalità difformi da disciplina	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP. Richiesta adeguamento modalità separazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento modalità separazione
Caseificio	Lavorazione	Conformità a disciplinare	Raffreddamento fino alla temperatura di +4°C, in cella frigorifero (qualora la ricotta non venga immediatamente confezionata) o in bagno di acqua e/o ghiaccio oppure usando altri sistemi di raffreddamento funzionali ad accelerare la velocità di raffreddamento (prodotto confezionato)	Effettuare raffreddamento secondo modalità previste e ammesse	66	Controllo idoneità raffreddamento	I	100	Raffreddamento non conforme per modalità o temperatura finale superiore a 4°C o inferiore a 1°C	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure raffreddamento	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento procedure raffreddamento
Caseificio	Lavorazione	Conformità a disciplinare	Trattamento termico eventualmente preceduto da operazione di lisciatura od omogeneizzazione (per la ricotta non definita fresca)	Attenersi a modalità previste da disciplinare	67	Controllo idoneità operazioni	I	100	Difformità delle operazioni disciplinate	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento operazioni	Verifica ispettiva supplementare
Caseificio	Confezionamento	Conformità a disciplinare	Confezionamento entro 24 ore da produzione e viene effettuato o prima o dopo la procedura di raffreddamento	Confezionare entro tempi ammessi	68	Controllo idoneità confezionamento	I	100	Confezionamento oltre 24 ore da produzione	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure confezionamento	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento procedure confezionamento

Caseificio	Confezionamento	Conformità a disciplinare	Confezionamento entro 24 ore da produzione e viene effettuato o prima o dopo la procedura di raffreddamento	Registrare i parametri di processo disciplinati	69	Controllo adeguatezza registrazioni	I	100	Registrazione carente con perdita elementi di evidenza della conformità	Grave	Esclusione prodotto non documentato da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure registrazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento procedure registrazione
Caseificio	Confezionamento	Conformità a disciplinare	Confezionamento entro 24 ore da produzione	Registrare i parametri di processo disciplinati	70	Controllo adeguatezza registrazioni	I	100	Registrazione carente senza perdita elementi di evidenza della conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione; Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione
Caseificio	Confezionamento	Conformità a disciplinare	Confezionamento in carta, contenitori plastici chiusi per termosaldatura o in altri avvolgimenti per alimenti o sottovuoto	Utilizzare materiale di confezionamento ammessi	71	Controllo materiali di confezionamento	I	100	Impiego di materiali non ammessi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento materiali di confezionamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento materiali di confezionamento
Caseificio	Prodotto finito	Conformità a disciplinare	Caratteristiche fisiche ed organolettiche	Accertare conformità per ogni lotto di prodotto e registrare esiti dei controlli	72	Controllo idoneità registrazioni controlli	I	100	Registrazione carente con perdita elementi di evidenza della conformità	Grave	Esclusione prodotto non documentato da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure registrazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento procedure registrazione
Caseificio	Prodotto finito	Conformità a disciplinare	Caratteristiche fisiche ed organolettiche	Accertare conformità per ogni lotto di prodotto e registrare esiti dei controlli	73	Controllo idoneità registrazioni controlli	I	100	Registrazione carente senza perdita elementi di evidenza della conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione; Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione
Caseificio	Prodotto finito	Conformità a disciplinare	Caratteristiche chimiche: % grasso stq, % grasso sul secco, % acido lattico, % sodio e % umidità Ricerca latte e/o panna di origine non bufalina	Accertare conformità prodotto come da previsioni in paragrafo 7.2.1, registrare e conservare esiti dei controlli	74	Controllo adeguatezza accertamenti e registrazioni	I	100	Mancato rispetto frequenze di autocontrollo	Grave	Richiesta integrazione frequenze autocontrollo	Verifica integrazione autocontrollo; In caso di mancata integrazione applicazione di piano rinforzato di analisi sul prodotto
Caseificio	Prodotto finito	Conformità a disciplinare	Caratteristiche chimiche: % grasso stq, % grasso sul secco, % acido lattico, % sodio e % umidità Ricerca latte e/o panna di origine non bufalina	Accertare conformità prodotto come da previsioni in paragrafo 7.2.1., registrare e conservare esiti dei controlli	75	Analisi prodotto come da punto 7.2.2	A	100	Non conformità per uno o più parametri	Grave	Richiesta adeguamento procedure di autocontrollo analitico	Applicazione di piano rinforzato di analisi sul prodotto
Caseificio	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità della Ricotta di Bufala Campana DOP immessa al consumo	Identificare e registrare il prodotto finito conforme in documentazione di sistema	76	Controllo adeguatezza registrazioni	I	100	Identificazione e/o registrazione carente con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure di identificazione e/o registrazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento procedure di identificazione e/o registrazione
Caseificio	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità della Ricotta di Bufala Campana DOP immessa al consumo	Identificare e registrare il prodotto finito conforme in documentazione di sistema	77	Controllo adeguatezza registrazioni	I	100	Identificazione e/o registrazione carente senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione; Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione
Caseificio	Prodotto finito	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità della Ricotta di Bufala Campana DOP immessa al consumo	Trasmettere giornalmente DM 19 settembre 2014	78	Controllo idoneità comunicazioni	D	100	Mancata trasmissione quantitativi entro i termini previsti	Lieve	Sollecito	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata risposta a sollecito
Caseificio	Designazione presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione Ricotta di Bufala Campana DOP	Confezionamento ed etichettatura in conformità a quanto previsto dall'art. 8 del Disciplinare di produzione e dal § 12 del PdC	Impiegare esclusivamente materiale di designazione e presentazione conforme	79	Controllo correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	100	Elementi di designazione e presentazione difformi	Grave	Richiesta di integrazione della documentazione (2 gg lavorativi)	Richiesta adeguamento elementi di designazione e presentazione e verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
Caseificio	Designazione presentazione	Conformità elementi di designazione e presentazione Ricotta di Bufala Campana DOP	Confezionamento ed etichettatura in conformità a quanto previsto dall'art. 8 del Disciplinare di produzione e dal § 12 del PdC	Impiegare esclusivamente materiale di designazione e presentazione conforme	80	Controllo corretto utilizzo contrassegno, confezioni conformi con diciture prescritte e specificazioni ammesse	I	100	Elementi di designazione e presentazione difformi per errori di stampa	Lieve	Esclusione del prodotto dal circuito IGP	Richiesta adeguamento elementi di designazione e presentazione e verifica ispettiva per riscontro adeguamento