



Lista di riscontro - Caseifici
Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP e della Ricotta di
Bufala Campana DOP

MBC05
Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014

Verbale di controllo in Caseifici

Data:	_____	Verbale n°:	_____	RGV:	_____
Ragione Sociale Azienda:	_____			N° iscrizione Elenco	_____
Sede legale Azienda (via, loc., CAP, Com., Prov.)	_____				_____
Recapiti: (tel., fax, telex, e-mail)	_____			P. IVA:	_____
Ubicazione Azienda: (se diversa da sede legale) (via, loc., CAP, Com., Prov.)	_____				_____
Attività svolta	_____				_____
Filiera di riferimento	_____				_____
Rappresentante legale:	_____				_____
Responsabile Azienda: (se diverso dal rappresentante legale ed abilitato alla firma del presente documento)	_____				_____
Gruppo di Valutazione: Cognome Nome Ruolo (VAL / IT)	_____				_____



Lista di riscontro - Caseifici
Piano dei controlli della **Mozzarella di Bufala Campana DOP** e della **Ricotta di Bufala Campana DOP**

MBC05
Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014

Obiettivo Valutazione:

Valutare la conformità delle attività svolte nel rispetto dei requisiti e delle prescrizioni definite nel Piano dei controlli relativo alla Mozzarella di Bufala Campana DOP e eventualmente della Ricotta di Bufala Campana DOP
prescrizioni applicabili all'attività del caseificio

Estensione Valutazione:

Controllo sul posto secondo il programma di Verifica Ispettiva trasmesso

Riconoscimenti/autorizzazioni/inserimento in consorzi e/o associazioni:

Personale contattato:

L'Azienda

L'RGV



Lista di riscontro - Caseifici
Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP e della Ricotta di
Bufala Campana DOP

MBC05
Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014

Data _____ Verbale di campo n° _____ RGV _____

Requisiti di conformità		Risultati di controllo di conformità			
		C	NC	NA	Rif.
a)	Ubicazione del caseificio entro la zona di produzione prevista per la Mozzarella di Bufala Campana DOP				(riportare indirizzo sia della sede legale che dell'eventuale sede operativa)
b)	Ubicazione degli impianti entro la zona di produzione prevista per la Mozzarella di Bufala Campana DOP				(riportare indirizzo sia della sede legale che dell'eventuale sede operativa)
c)	Verifica adeguatezza strutture ed impianti				(Richiedere riconoscimento sanitario a conferma di quello inviato)
c1)	- Idoneità sanitaria delle strutture				
c2)	- Idoneità linee produttive ed impianti (capacità produttiva)				(Riportare capacità produttiva e conferma layout degli impianti)
c3)	- conformità alla separazione spazio/temporale dichiarata				
d)	Presenza e stato di aggiornamento della documentazione relativa ai fornitori di materia prima - latte bufalino – Rintracciabilità				(Verificare data di aggiornamento e presenza dell'ultimo ELE ed ELET MBC – timbrato e firmato da DQA e coerenza con documentazione di accettazione latte)
e)	Idoneità dei produttori presenti in elenco fornitori				(Verificare data di aggiornamento e presenza dell'ultimo ELE ed ELET MBC – timbrato e firmato da DQA e coerenza con documentazione di accettazione latte)
f)	Verifica registrazioni di raccolta latte accertandosi				(Indicare estremi del bollettino di raccolta di riferimento – giro di raccolta con documentazione di accompagnamento latte, se presente il trasportatore in fase di scarico, verificare documentazione in possesso a seguito dell'intervista del trasportatore)
f1)	- Quantitativi giornalieri di latte idoneo a MBC DOP ritirato per ogni allevamento/trasportatore idoneo				(per il riferimento indicato in precedenza indicare il dato richiesto)



Lista di riscontro - Caseifici
Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP e della Ricotta di
Bufala Campana DOP

MBC05
Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014

Requisiti di conformità		Risultati di controllo di conformità			
		C	NC	NA	Rif.
f2)	- Quantitativi giornalieri di latte idoneo a RBC DOP ritirato per ogni allevamento/trasportatore idoneo				
f3)	- Corrispondenza tra quanto dichiarato nel registro con la documentazione di trasporto dei singoli conferitori				(per il riferimento indicato in precedenza indicare il dato richiesto)
f4)	- Quantitativi di latte idoneo a MBC DOP immesso nel circuito tutelato				(per il riferimento indicato in precedenza indicare il dato richiesto)
f5)	- Quantitativi di latte idoneo a MBC DOP immesso nel circuito tutelato				
g)	Verifica modalità di identificazione dei <i>tank</i> di stoccaggio				(indicare laddove necessario le modalità di identificazione del tank di stoccaggio, la relativa capienza e modalità di segregazione del latte con la distinzione tra: latte non idoneo a DOP, Latte idoneo a MBC DOP e latte idoneo a RBC DOP)
h)	Verifica delle registrazioni delle attività di stoccaggio del latte con particolare attenzione a:				(Riportare evidenza della verifica effettuata)
h1)	- Tempi di stoccaggio – 60 ore dalla prima mungitura alla trasformazione				
i)	Verifica modalità di trasformazione giornaliera del latte avviato a DOP (presenza e congruità delle registrazioni giornaliere)				(Indicare indicazioni su MOD_RAL di riferimento e corrispondenza con Registro Giornaliero delle lavorazioni)
i1)	- Verifica operativa delle:				
i2)	o T° di riscaldamento del latte (33-39 °C)				



Lista di riscontro - Caseifici
Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP e della Ricotta di
Bufala Campana DOP

MBC05
Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014

Requisiti di conformità		Risultati di controllo di conformità			
		C	NC	NA	Rif.
i3)	o Sieroinnesto naturale				
i4)	o Caglio				
i5)	o Maturazione sottosiero (5 ore)				
i6)	o Filatura				
i7)	o Salatura in salamoia				
i8)	o Eventuale affumicatura				
i8a)	Registrazione parametri				
i8b)	Modalità operative				
i9)	Verifica Bilancio di massa tra latte avviato alla lavorazione e prodotto finito				(Verifica Bilancio di massa giornaliero e coerenza con i dati produttivi inviati del mese precedente)
l)	Verifica modalità di confezionamento ponendo attenzione a:				
l1)	- Stabilimento di confezionamento				
l2)	- Presenza di sigillo di garanzia su buste annodate				
l3)	- Presenza del liquido di governo su prodotto confezionato				
m)	Caratteristiche fisiche ed organolettiche del prodotto finito, in particolare:				
m2)	- Forma				Completare scheda sensoriale in conformità all'istruzione operativa)



Lista di riscontro - Caseifici
Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP e della Ricotta di
Bufala Campana DOP

MBC05
Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014

Requisiti di conformità		Risultati di controllo di conformità			
		C	NC	NA	Rif.
m3)	- Peso				Completare scheda sensoriale in conformità all'istruzione operativa)
m4)	- Aspetto				Completare scheda sensoriale in conformità all'istruzione operativa)
m5)	- Struttura				Completare scheda sensoriale in conformità all'istruzione operativa)
m6)	- Sapore				Completare scheda sensoriale in conformità all'istruzione operativa)
n)	Verifica conformità del latte mediante analisi dei referti dei controlli analitici effettuati dai soggetti, in particolare: (Autocontrollo)				(Indicare gli estremi dei referti analitici)
n1)	- Rispetto dei tempi previsti per le analisi in autocontrollo				(Indicare tempi in relazione al piano dei controlli)
n2)	- Esiti delle analisi effettuate				(Indicare gli esiti con riferimenti puntuali dei referti di analisi)
o)	Verifica della conformità chimica del prodotto finito:				Inserire il riferimento al Verbale di prelievo)
p)	Verifica quantitativi di prodotto finito immessi al consumo, con particolare riferimento a: (idoneità delle registrazioni)				(Verifica documenti produttivi e di vendita del prodotto)
p1)	- Quantitativi prodotti				
p2)	- Quantitativi immessi al consumo				
p3)	- Bilancio di massa tra Q.tà prodotte e Q.tà immesse al consumo				(Effettuazione del Bilancio di massa)



Lista di riscontro - Caseifici
Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP e della Ricotta di
Bufala Campana DOP

MBC05
Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014

Requisiti di conformità		Risultati di controllo di conformità			
		C	NC	NA	Rif.
q)	Controllo del corretto utilizzo del contrassegno consortile (per la MBC DOP)				
r)	Verifica provenienza "primo siero" destinato alla lavorazione della RBC DOP				(dare evidenza che il "primo siero" utilizzato per la lavorazione della RBC DOP provenga esclusivamente dalla lavorazione del latte di Bufala Idoneo a MBC DOP. Nel caso in cui questo venga acquistato verificare la provenienza e la congruenza delle informazioni di acquisto)
s)	Verifica acidità titolabile del siero utilizzato per la produzione della RBC DOP (max. 3,5° SH/50ml)				(riportare valore del di acidità del siero)
t)	Verifica eventuali trattamenti di stabilizzazione del siero				(riportare tipologia del trattamento effettuato)
u)	Verifica tempi di lavorazione del siero (max. 24 ore dalla separazione della cagliata)				
v)	Verifica eventuale aggiunta di latte crudo con particolare attenzione a:				
v1)	<ul style="list-style-type: none"> Provenienza del latte 				
v2)	<ul style="list-style-type: none"> % di integrazione (max. 6% della massa del primo siero) 				(riportare % di aggiunta del prodotto)
z)	Verifica eventuale aggiunta di panna fresca di siero crudo con particolare attenzione a:				
z1)	<ul style="list-style-type: none"> Provenienza del latte 				
z2)	<ul style="list-style-type: none"> % di integrazione (max. 5% della massa del primo siero) 				(riportare % di aggiunta del prodotto)
j)	Verifica aggiunta di NaCl (max. 1Kg/100kg di siero o miscela siero/latte/panna)				(riportare Kg di aggiunta del prodotto/100 kg)
k)	Verifica modalità di lavorazione				(descrivere processo produttivo riportando i parametri di lavorazione)
k1)	<ul style="list-style-type: none"> Verifica modalità di confezionamento (max. entro 24 ore dalla produzione) 				



Lista di riscontro - Caseifici
 Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP e della Ricotta di
 Bufala Campana DOP

MBC05
 Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014

Requisiti di conformità		Risultati di controllo di conformità			
		C	NC	NA	Rif.
k2)	<ul style="list-style-type: none"> Verifica eventuali modalità di raffreddamento 				(indicare modalità di raffreddamento e T° delle celle di raffreddamento)
k3)	<ul style="list-style-type: none"> Verifica shelf-life 				(riportare data di scadenza dei lotti analizzati)
k4)	<ul style="list-style-type: none"> Verifica modalità di confezionamento 				(riportare i formati delle confezioni utilizzate)
w)	Controllo del corretto utilizzo del contrassegno				
ww)	Verifica presenza di Reclami ricevuti da parte dell'azienda e loro modalità di gestione Presa in carico del reclamo Analisi del reclamo Azioni intraprese Risoluzione del reclamo ¹				

¹ Dettagliare le azioni intraprese e le relative responsabilità.



Lista di riscontro - Caseifici
Piano dei controlli della **Mozzarella di Bufala Campana DOP** e della **Ricotta di Bufala Campana DOP**

MBC05
Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014

Data _____ Verbale di campo n° _____ RGV _____

Note e osservazioni: *(inserire per ogni requisito richiesto il riferimento alla documentazione reperita in azienda e eventuali commenti)*

NC gravi rilevate _____

Riferimento NC _____

NC lievi rilevate _____

Letto e sottoscritto (Luogo) _____

Data _____



Lista di riscontro - Caseifici
Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP e della Ricotta di
Bufala Campana DOP

MBC05
Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014

L'Azienda

L'RGV

Integrazione al verbale di controllo in campo

Integrazione n° _____ Pagina _____ di _____
Estremi del verbale di controllo in campo:
Data _____ Verbale n° _____ RGV _____

Note e osservazioni: *(inserire per ogni requisito richiesto il riferimento alla documentazione reperita in azienda e eventuali commenti)*

NC gravi rilevate _____

Riferimento NC _____

NC lievi rilevate _____

Letto e sottoscritto (Luogo) _____

Data _____



Lista di riscontro - Caseifici
Piano dei controlli della **Mozzarella di Bufala Campana DOP** e della **Ricotta di Bufala Campana DOP**

MBC05
Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014

L'Azienda

L'RGV

Eventuali reclami/osservazioni da parte dell'azienda

Il responsabile aziendale che è intervenuto durante la verifica ha dei reclami in merito agli esiti della stessa?

SI

NO

Specificare il reclamo

Reclamo

L'Azienda

L'RGV



Lista di riscontro - Caseifici
Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP e della Ricotta di
Bufala Campana DOP

MBC05
Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014

Non Conformità Ricontrate

Data Verifica	Id. verbale	Id. azienda	Punto matrice	Tipo NC NCL (Lieve) NCG (Grave)	Descrizione della NC	Trattamento proposto	Chiusura ²

Nota:

I tempi previsti per la comunicazione di presa in carico e invio evidenza oggettiva del trattamento proposto sono:

- NCL: 15 gg dalla data della notifica
- NCG: 1 gg. dalla data della notifica

Ora inizio verifica _____ Ora chiusura verifica _____

L'Azienda

L'RGV

² Campo a cura del OdC: al momento dell'avvenuta chiusura della NC sarà inviata l'evidenza dell'avvenuta chiusura. L'ispettore è tenuto a firmare in caso di conferma dell'efficacia del trattamento proposto dall'azienda



Lista di riscontro - Caseifici
**Piano dei controlli della Mozzarella di Bufala Campana DOP e della Ricotta di
Bufala Campana DOP**

MBC05
Ed 1 Rev. 5 del 12.11.2014