



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

RBC 04

**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 – Documenti di riferimento	4
4 – Definizioni ed abbreviazioni.....	4
4.1 - Definizioni.....	4
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 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo.....	7
6.1 - Procedure di riconoscimento.....	7
6.1.1 - Verifica ispettiva iniziale	7
6.1.2 – Rilascio idoneità.....	7
6.1.3 - Validità del riconoscimento e recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi.....	8
6.2 – Variazioni alle situazioni del riconoscimento	8
6.3 – Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi.....	8
6.4 – Procedure di sorveglianza.....	9
6.4.1 – Sorveglianza sui soggetti.....	9
6.4.2 – Sorveglianza sul prodotto	10
7 – Gestione delle non conformità.....	12
7.1 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	12
7.2 – Gestione delle non conformità da parte di DQA	12
8 – Piani rinforzati di verifica ispettiva e di analisi	12
9 – Reclami e ricorsi.....	13
10 – Riservatezza	13
11 – Pubblicità.....	13
12 – Disciplina produttiva	13
12.1 – Denominazione.....	13
12.2 – Descrizione e caratteristiche del prodotto.....	14
12.3 – Zona di produzione.....	14
12.4 – Metodo di produzione	15
12.4.1 – Alimentazione delle bufale	15
12.4.2 - Materie prime.....	16
12.4.3 – Lavorazione	16
12.5 – Etichettatura e confezionamento	17
13 – Identificazione e rintracciabilità delle produzioni	18
13.1 – Approvvigionamento e rintracciabilità del “primo siero”	19
13.2 – Trasformazione e confezionamento	19
14 – Schema dei controlli.....	21



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

RBC 04

1 - Premessa

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 richiede che i prodotti agroalimentari beneficiari della DOP siano conformi ad un disciplinare di produzione e che i requisiti di conformità siano verificati da organismi di certificazione autorizzati dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

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 depositato presso il Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e notificato ai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene infatti tutti gli elementi che caratterizzano la Ricotta di Bufala Campana e, in particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e confezionamento, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione del prodotto al momento dell'immissione al consumo.

Oltre agli elementi sopra indicati, il Piano dei Controlli descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della DOP "Ricotta di Bufala Campana".

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti interessati lungo la filiera di produzione disciplinata (attività in autocontrollo), sia dai controlli di conformità svolti da DQA al fine di accertare la conformità alla disciplina dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalla documentazione delle attività e dei riscontri posti a carico dei soggetti di filiera vengono generate le registrazioni prodotte 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.

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; 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 esclusivamente 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 summenzionata 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



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

RBC 04

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.

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”, opportunamente integrati con i riscontri attinenti l'eventuale segregazione del latte in fase di trasporto dei produttori latte iscritti alla sola filiera della “Mozzarella di Bufala Campana” da quelli iscritti ad entrambe le filiere - “Mozzarella di Bufala Campana” e “Ricotta di Bufala Campana”.


3 – Documenti 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
- Regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- 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.
- 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;
- UNI CEI EN 45011: "Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione di prodotti;

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 delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, 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, qualora esistente.
- **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.

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

- **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 raccogliitore, 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.
- **Raccogliitore 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

- **MIPAAF:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,
- **ICQRF:** Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari,
- **R:** Identificazione di un requisito applicabile (in paragrafo 12),
- **ID:** numero identificativo di ogni singola riga (in paragrafo 14),
- **D:** identificazione di controllo di tipo documentale (in paragrafo 14),
- **I:** identificazione di controllo di tipo ispettivo (in paragrafo 14),
- **A:** identificazione di controllo di tipo analitico (in paragrafo 14),
- **NC:** Non conformità (in paragrafo 14),
- **AC:** Azione correttiva; individua le attività intraprese da DQA SRL , a fronte di NC, per il ripristino delle condizioni di conformità In paragrafo 14);
- **CD:** Comitato di Delibera

Data	05.02.2014		Pagina 5 di 35
------	------------	--	----------------



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

RBC 04

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.

Ai fini della iscrizione in elenco per la denominazione Ricotta di Bufala Campana, i produttori latte ed i raccoglitori sono tenuti ad inoltrare a DQA il modello ASS.RBC integrato, per gli allevamenti, dal modello PRO.RBC relativo ai requisiti aggiuntivi di alimentazione delle bufale previsti dal Disciplinare della Ricotta, e per i Raccoglitori dai modelli MOD_ELE_RBC e MOD_ELET_RBC.

Il riconoscimento e l'iscrizione in elenco avverranno a seguito di verifica ispettiva.

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 (modello ASS.RBC), 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 (se presente) in base a delega.

Con l'atto della presentazione a 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 delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, non siano già riconosciuti ai fini della DOP Ricotta 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

Per il richiedente produttore latte la documentazione di richiesta per l'accesso al sistema di controllo é composta da:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.RBC),
- Dichiarazione Produttore Latte (modello PRO.RBC).

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.RBC),
- Modello ELE.RBC – Elenco anagrafiche dei fornitori di latte;
- Modello ELET.RBC – 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.RBC);
- Modulo RAD.RBC – Modulo raccolta dati;
- Modello ELE.RBC – Elenco anagrafiche dei fornitori di latte;

			Pagina 6 di 35
Data	05.02.2014		



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

RBC 04

- Modello ELET.RBC – 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.RBC) 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'esecuzione di una verifica ispettiva supplementare.

6 – Riconoscimento dei soggetti produttivi e mantenimento nel sistema di controllo

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, DQA verifica adeguatezza, completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione, secondo quanto necessario.

6.1 - Procedure di riconoscimento

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a 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 di latte la sostanziale coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale e la capacità di soddisfare i requisiti del Disciplinare;
- 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;
- 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 e la rintracciabilità della materia prima, degli ingredienti e delle produzioni.

6.1.2 – Rilascio idoneità

Per i produttori latte, 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.

Per i Raccoglitori, 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.



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

RBC 04

Per i caseifici, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale, delle prove, e qualora dai riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione della richiesta di accesso e della documentazione prodotta nel corso dell'istruttoria da parte del CD di 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 all'eventuale 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.

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.

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.

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 15 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.

6.2 – Variazioni alle situazioni del riconoscimento

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.

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 Ricotta di Bufala Campana 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.



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

RBC 04

La cancellazione dall'Elenco può essere applicata dal 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 (Allevamento, Caseificio e Raccogliatore di latte) per un periodo di almeno 12 mesi consecutivi.

DQA invierà all'Azienda e per conoscenza al Mipaaf una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'Elenco DQA.

Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria alla cancellazione, DQA procederà alla cancellazione del soggetto dall'Elenco delle Aziende riconosciute.

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.

6.4 – Procedure di sorveglianza

6.4.1 – 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 al successivo paragrafo 14.

Esclusivamente per i produttori latte e per quanto concerne la percentuale del 10% riferita all'entità dei controlli sugli allevamenti, tale percentuale viene formata sommando:

- a) Un 5% di soggetti estratti casualmente dall'elenco degli allevamenti riconosciuti a cura del Mipaaf;
- b) Un 5% di soggetti indicati dal Consorzio di Tutela incaricato (ove esistente), su segnalazione di casi dubbi o sospetti. Qualora tali segnalazioni non raggiungessero la prevista percentuale del 5%, Mipaaf provvederà ad integrare tale quota per la parte mancante. In caso di mancanza del Consorzio di Tutela riconosciuto da Mipaaf, l'intera percentuale viene determinata da Mipaaf.

Il produttore latte 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.

I soggetti appartenenti alla filiera produttiva disciplinata sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati e degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli.

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.

Con frequenza mensile, entro il giorno 15 del mese successivo, il caseificio deve trasmettere a DQA SRL:

- le quantità mensili (in peso) di siero dolce impiegato nelle lavorazioni ai fini della denominazione (distinto in autoprodotta e per ogni fornitore, per il siero approvvigionato esternamente),
- le quantità (in peso) di Ricotta di Bufala Campana DOP mensilmente prodotte;
- il registro mensile delle lavorazioni a NON DOP.



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

RBC 04

Il Raccoglitore, inoltre deve trasmettere entro il giorno 15 del mese successivo a DQA srl, le seguenti informazioni:

- Q.tà latte idoneo a MBC_DOP ritirata da singoli allevamenti;
- Q.tà latte idoneo a RBC_DOP ritirato da singoli allevamenti;
- Q.tà latte idoneo a RBC_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 suesposta 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.

E' 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 paragrafo 14 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.

6.4.2 – Sorveglianza sul prodotto

Autocontrollo di Raccoglitore

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

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 di caseificio

E' 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 mod. RAL_RBC (registro attività lavorazione Ricotta di Bufala Campana) o formato equivalente (anche su supporto informatico).



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

RBC 04

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		
		Inferiore a 100 ton	Da 100 a 250 ton	Oltre 250 ton
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 campioni dovranno essere analizzati da un Laboratorio Accreditato a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025.

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 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.

E' 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).

Controlli DQA SRL

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		
		Inferiore a 250 ton	Da 250 a 500 ton	Oltre 500 ton
Ricotta	% Umidità	1 analisi / anno	2 analisi / anno	3 analisi / anno
	% 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 3 unità campionarie delle quali una rimane a disposizione del caseificio, le altre sono inviate al Laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) ed incaricato da DQA, una per l'esecuzione delle prove e una, in caso di eventuali esigenze, per la controanalisi.

Qualora il risultato analitico evidenzia valori non rispondenti alla disciplina vigente DQA provvede a darne informazione al produttore, il quale può avanzare osservazioni e istanze di ripetizione dell'analisi (al massimo entro 10 gg. dalla notifica da parte del DQA).



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

RBC 04

Nel caso di non conformità confermata, o in assenza di richiesta di revisione di analisi, DQA provvede a richiedere al caseificio appropriate azioni correttive sulle modalità di ottenimento della ricotta la cui efficacia viene verificata mediante adozione di un piano rinforzato di campionamento ed analisi (vedasi al successivo paragrafo 8).

7 – 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.

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.

7.1 – 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.

7.2 – 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 paragrafo 14 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 MIPAAF, alle Regioni territorialmente interessate ed al Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente.

8 – Piani rinforzati di verifica ispettiva e di analisi

Quando previsto dal Piano dei Controlli a fronte di situazioni non conformi (par. 14 – 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.

			Pagina 12 di 35
Data	05.02.2014		



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

RBC 04

Qualora in corso di attuazione di un piano rinforzato venissero riscontrate ulteriori situazioni di non conformità tali da generare piani rinforzati del medesimo tipo (analitico o verifiche ispettive), il soggetto interessato verrà notificato all'ICQRF per gli opportuni provvedimenti.

9 – Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione Ricotta di Bufala Campana ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue ovvero a generarsi valutazioni o decisioni avverse e ingiustificate, gli stessi operatori possono inoltrare a DQA un reclamo formale.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue ovvero, nel caso di valutazioni o decisioni avverse, le motivazioni per cui l'operatore ritiene che le stesse siano ingiustificate.

DQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 15 giorni lavorativi, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

Nel caso di reclamo relativo a valutazioni o decisioni dell'Organismo di Controllo e qualora gli esiti del suo trattamento siano ancora ritenuti non soddisfacenti da parte dell'operatore, questi può attivare una procedura di ricorso.

In conformità alle prescrizioni della norma UNI EN 45011, DQA dispone di adeguate procedure, approvate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'organismo di controllo.

Il ricorso, indirizzato al Presidente del Comitato Ricorsi, deve essere presentato entro 10 giorni dalla data di notifica della valutazione del reclamo adottata da DQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta valutazione.

Il Presidente del Comitato di Ricorsi riceve ed esamina la completezza della documentazione e convoca il Comitato.

Qualora il ricorso presentato sia accettato, entro 5 giorni dalla presentazione il Presidente procede alla convocazione del Comitato, all'istruzione del ricorso (anche ricorrendo al parere di esperti), all'informazione, convocazione ed audizione delle parti interessate.

Entro i 30 giorni dal ricevimento del ricorso il Comitato Ricorsi assume la decisione in merito al ricorso, trasmettendola alle parti interessate.

La decisione del Comitato è inappellabile dalle parti all'interno della struttura di controllo.

Le spese relative al ricorso sono a carico del soggetto che perde il ricorso.

10 – 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.


11 – Pubblicità

Per quanto riguarda le modalità di apposizione del logo distintivo, delle indicazioni e delle diciture previste in applicazione della disciplina della denominazione, i produttori devono attenersi esclusivamente e scrupolosamente al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso dal disciplinare di produzione e autorizzato ai sensi del presente Piano dei Controlli (cfr. paragrafo 12.5).

12 – Disciplina produttiva

12.1 – Denominazione

La denominazione di origine protetta Ricotta di Bufala Campana è riservata esclusivamente a quel prodotto lattiero caseario, che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione e nel presente Piano dei Controlli.

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

12.2 – Descrizione e caratteristiche del prodotto

La DOP Ricotta di Bufala Campana è un prodotto lattiero caseario ottenuto per coagulazione al calore delle proteine, caratterizzato da un elevato contenuto in acqua.

All'atto dell'immissione al consumo la DOP Ricotta di Bufala Campana presenta le seguenti caratteristiche:

Caratteristiche fisiche (R1)

- forma: tronco piramidale o tronco conica;
- peso: fino a 2.000 grammi;
- colore: bianco porcellana;
- aspetto esterno: assenza di crosta;
- consistenza: morbida, granulosa, ma non sabbiosa.

Caratteristiche chimiche (R2)

- grasso sulla sostanza secca: minimo 45%;
- grasso: non inferiore al 12% stq;
- umidità: non superiore al 75%;
- acido lattico: inferiore o uguale a 0,3%;
- contenuto in sodio: inferiore o uguale a 0,3%.

Caratteristiche organolettiche (R3)

- sapore: caratteristico, fresco e delicatamente dolce;
- odore: fragrante di latte e crema.

12.3 – Zona di produzione

La zona di produzione della DOP "Ricotta di Bufala Campana" comprende il territorio amministrativo di seguito specificato (R4).

Regione Campania

- Provincia di Benevento: l'intero territorio dei comuni di Limatola, Dugenta, Amorosi.
- Provincia di Caserta: l'intero territorio.
- Provincia di Napoli: l'intero territorio dei comuni di Acerra, Arzano, Cardito, Frattamaggiore, Frattaminore, Giugliano in Campania, Mugnano di Napoli, Pozzuoli, Qualiano.
- Provincia di Salerno: l'intero territorio.

Regione Lazio

- Provincia di Frosinone: l'intero territorio dei comuni di Amaseno, Giuliano di Roma, Villa S. Stefano, Castro dei Volsci, Pofi, Ceccano, Frosinone, Ferentino, Morolo, Alatri, Castrocielo, Ceprano, Roccasecca.
- Provincia di Latina: l'intero territorio dei comuni di Cisterna di Latina, Fondi, Lenola, Latina, Maenza, Minturno, Monte S. Biagio, Pontinia, Priverno, Prossedi, Roccagorga, Roccasecca dei Volsci, Sabaudia, S. Felice Circeo, Sermoneta, Sezze, Sonnino, Sperlonga, Terracina, Aprilia, S. Cosma e Damiano.
- Provincia di Roma: l'intero territorio dei comuni di Anzio, Ardea, Nettuno, Pomezia, Roma, Monterotondo.

Regione Puglia

- Provincia di Foggia: l'intero territorio dei comuni di Manfredonia, Lesina, Poggio Imperiale e parte del territorio dei comuni che seguono con la corrispondente delimitazione:
 - Cerignola – La zona confina ad est con il lago Salpi, a sud con la statale n. 544, a nord e ad ovest con il comune di Manfredonia;
 - Foggia – La zona abbraccia il perimetro della nuova circonvallazione, ad est in direzione del comune di Manfredonia, ad ovest in direzione del comune di Lucera, a nord e a sud confina con la rimanente parte del comune di Foggia;
 - Lucera – La zona interessata confina ad ovest con il comune di Foggia, a sud con la strada statale n. 546 e con parte del torrente San Lorenzo, a nord con la strada provinciale n. 16 fino a raggiungere il comune di Torremaggiore e ad est con la strada provinciale n. 17 che da Lucera conduce a Foggia;

Data	05.02.2014		Pagina 14 di 35
------	------------	--	-----------------



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

RBC 04

- Torremaggiore – La zona interessata confina a sud con il comune di Lucera, ad est con il comune di San Severo, ad ovest con la strada provinciale n. 17 in direzione Lucera e a nord confina con il comune di Apricena;
- Apricena – La zona interessata costeggia a sud il torrente Radicosa, ad est la strada Pedegarganica ed il comune di Sannicandro Garganico, ad ovest con il comune di Lesina e a nord con il comune di Poggio Imperiale;
- Sannicandro Garganico – La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, a nord con il comune di Lesina, ad ovest con il comune di Apricena, ad est con il comune di Cagnano Varano;
- Cagnano Varano – La zona interessata confina a sud con la strada statale Garganica, ad est con il lago Varano, ad ovest con il comune di Sannicandro Garganico e a nord con il mare;
- San Giovanni Rotondo - La zona interessata confina a sud con la strada statale n. 89, ad est con il comune di Manfredonia, ad ovest con il comune di San Marco in Lamis e a nord con la strada provinciale n. 58;
- San Marco in Lamis – La zona interessata confina a nord con il comune di Foggia, ad est con il comune di San Giovanni Rotondo, ad ovest con il comune di Rignano Garganico e a nord con la restante parte del comune di San Marco in Lamis.

Regione Molise

- Provincia di Isernia: l'intero territorio del comune di Venafro.

12.4 – Metodo di produzione

12.4.1 – Alimentazione delle bufale

Il razionamento delle bufale in lattazione si basa per più della metà sulla somministrazione di foraggi provenienti dal comprensorio DOP (R5). I foraggi possono essere integrati convenientemente con mangimi in grado di bilanciare l'apporto dei diversi nutrienti della dieta. Gli alimenti da somministrare alle bufale il cui latte e relativo siero è destinato anche alla produzione di "Ricotta di Bufala Campana" DOP dovranno essere idonei e qualitativamente sicuri al fine di non compromettere la salute degli animali e di non trasferire sostanze, odori o sapori sgradevoli al latte.

Sono ammessi gli insilati di mais e dei foraggi non riportati nella lista degli alimenti vietati. La massa insilata, chiusa ermeticamente, va coperta con idoneo telo evitando teli di colore nero all'esterno e coperture trasparenti. La somministrazione di foraggi insilati deve avvenire non prima di 40 giorni dalla chiusura del silo. Il pH della massa insilata deve essere intorno a 4.3 od inferiore per le graminacee ed intorno a 4.5 per le leguminose.

Alimenti ammessi

Possono essere somministrati foraggi freschi, affienati, essiccati, disidratati ed insilati purché non espressamente riportati al paragrafo "Alimenti vietati". Stesso dicasi per quanto concerne i mangimi aziendali o di produzione industriale e per i prodotti complementari dei foraggi ed i sottoprodotti industriali.

Alimenti vietati (R5)

Nell'alimentazione delle bufale da latte è vietato l'utilizzo di:

- foraggi riscaldati per fermentazione;

E' vietato l'impiego delle sotto elencate essenze di origine vegetale:

- a) colza, ravizzone, senape, fieno greco, foglie di pianta da frutto e non, aglio selvatico, coriandolo;
- b) finocchi, cavolfiore, cavoli, rape ed altre crocifere;
- c) vinacce, raspi e vinaccioli;
- d) foglie e colletti di barbabietole, borlande;
- e) buccette e semi di pomodoro, residui della lavorazione dell'industria conserviera;
- f) sansa di olive;
- g) pastazzo di agrumi (fresco ed insilato);
- h) semi di veccia (comprese le svecciature), di fieno greco, di colza, di ravizzone;
- i) sottoprodotti della lavorazione del riso: lolla, pula, puletta, farinaccio, gemma e grana verde;
- j) farine di estrazione, pannelli ed expeller di: arachidi, colza, ravizzone, semi di pomodoro, babassu, neuk, cocco, tabacco, sesamo, papavero, palmisto, olive, mandorle e noci;
- k) amminoacidi ramificati, peptici, lisati proteici, isoacidi;



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

RBC 04

l) olii di semi di oleaginose.

12.4.2 - Materie prime

La materia prima per la produzione della Ricotta di Bufala Campana DOP è costituita dal “primo siero” (o “siero dolce”) proveniente dalla lavorazione del latte di bufala, ottenuto dalla mungitura manuale e/o meccanica di Bufale di Razza Mediterranea Italiana allevate nell’areale di produzione indicato all’articolo 3 del disciplinare di produzione ed evidenziato al precedente paragrafo 12.3 del Piano dei Controlli.

Il “primo siero” (o “siero dolce”) deve essere ottenuto dal meccanismo di spurgo dovuto alla rottura della cagliata destinata alla produzione della “Mozzarella di Bufala Campana” **(R6)**.

L’acidità titolabile massima del siero utilizzato per la produzione di Ricotta di Bufala Campana DOP è 3,5 °SH/50 ml **(R7)**, pertanto il “siero acido” derivante dal completamento della maturazione della cagliata non può essere utilizzato per la produzione della Ricotta di Bufala Campana DOP.

Qualora la trasformazione immediata del siero non fosse possibile, questo deve essere sottoposto a trattamenti di stabilizzazione (pastorizzazione, termizzazione e/o refrigerazione) con tecniche e tempi tali da evitare comunque la sua acidificazione oltre il valore massimo definito **(R8)**.

In ogni caso, il siero è trasformato in DOP Ricotta di Bufala Campana entro 24 ore dalla separazione dalla cagliata **(R9)**.

E’ ammessa l’aggiunta di latte di bufala crudo, termizzato o pastorizzato, proveniente dalla zona di cui all’articolo 3 del disciplinare di produzione e menzionata al precedente paragrafo 12.3 del presente Piano dei Controlli, in misura massima del 6% della massa del “primo siero” (o “siero dolce”) **(R10)**.

E’ ammessa l’aggiunta di panna fresca di siero di latte di bufala proveniente dalla zona di cui all’articolo 3 del disciplinare di produzione e menzionata al precedente paragrafo 13.3 del presente Piano dei Controlli nella misura massima del 5% della massa del “primo siero” **(R11)**.

Tale procedimento serve per aumentare la consistenza della ricotta e favorirne anche la cavatura o estrazione.

E’ ammessa l’aggiunta di sale (NaCl) in misura massima di 1 kg per 100 kg di “primo siero” (o “siero dolce”) **(R12)** o miscela di siero con latte e/o panna fresca. L’addizione di sale direttamente al siero non solo conferisce maggior sapidità al prodotto, ma influenza anche i processi di denaturazione ed aggregazione delle proteine e quindi la consistenza del prodotto.

12.4.3 – Lavorazione

Il “primo siero” (o “siero dolce”) è inviato subito, o dopo trattamento di stabilizzazione e stoccaggio inferiore alle 24 ore, alle apposite caldaie dove avviene la produzione della DOP Ricotta di Bufala Campana. Il riscaldamento può avvenire sia per iniezione diretta di vapore che per scambio indiretto di calore **(R13)**. L’eventuale addizione di latte di bufala e/o panna fresca può avvenire sia prima dell’inizio del riscaldamento sia anche a riscaldamento avviato.

Dopo aver raggiunto una temperatura media di 82°C, per favorire il processo di coagulazione delle proteine è ammessa l’aggiunta di aliquote variabili di “cizza” (siero innesto naturale derivante da precedenti lavorazioni di Mozzarella di Bufala Campana avvenute nelle aziende ubicate nella zona di produzione indicata all’articolo 3 del disciplinare e riportata in paragrafo 12.3), acido lattico o acido citrico al fine di modificare l’acidità del mezzo e quindi facilitare l’ottenimento della ricotta **(R14)**.

Si completa la fase di riscaldamento fino al raggiungimento di una temperatura non superiore a 92°C **(R15)**. Il calore determina la denaturazione delle proteine e la loro aggregazione, dunque la formazione di un coagulo morbido e fine che inizia ad affiorare immediatamente alla superficie grazie alla presenza del grasso. Questa fase si completa in qualche minuto.

La separazione della ricotta è effettuata sia manualmente utilizzando un mestolo forato e deponendo gentilmente il coagulo umido direttamente nelle caratteristiche fiscelle di materiale plastico per uso alimentare o nelle tele, sia meccanicamente con l’uso di appositi estrattori **(R16)**.

La ricotta posta nelle fiscelle o nelle tele completa quindi la separazione della scotta per assumere la sua consistenza definitiva. La ricotta così sgrondata viene parzialmente raffreddata.



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

RBC 04

Il confezionamento deve avvenire comunque entro le 24 ore dalla produzione **(R17)** e viene effettuato o prima o dopo la procedura di raffreddamento.

Qualora la ricotta non venga immediatamente confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4°C in cella frigorifera; qualora invece la ricotta venga confezionata, il raffreddamento prosegue fino a raggiungere la temperatura di + 4°C in cella frigorifera o in bagno di acqua e/o ghiaccio **(R18)**.

La durata massima della conservabilità (shelf life) della Ricotta di Bufala Campana “fresca” non potrà essere superiore, dalla data di produzione a sette giorni **(R19)**.

Al fine di ottenere una ricotta con una conservabilità superiore (massimo 21 giorni dalla data di produzione) **(R19)**, prima di procedere alla fase di confezionamento è ammesso un trattamento termico della ricotta sgrondata dalla scotta. Successivamente la ricotta viene lisciata od omogeneizzata **(R20)** al fine di conferirle un aspetto più cremoso. Il prodotto così ottenuto è definito Ricotta di Bufala Campana “fresca omogeneizzata”. E' ammesso il confezionamento della ricotta ancora calda, anche con l'ausilio di macchine operatrici, in contenitori di plastica immediatamente chiusi per termosaldatura (21). La ricotta confezionata è quindi rapidamente raffreddata fino a raggiungere la temperatura di + 4°C in cella frigorifera oppure in bagno di acqua e/o ghiaccio **(R18)**.

Le operazioni di produzione di latte, di siero e di panna fresca che concorrono alla produzione della Ricotta di Bufala Campana e le operazioni di produzione e confezionamento devono avvenire nel territorio indicato all'articolo 3 del disciplinare, e al precedente paragrafo 12.3, al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo e per non alterare la qualità del prodotto **(R4)**.

12.5 – Etichettatura e confezionamento

La Ricotta di Bufala Campana DOP deve essere confezionata in carta, in contenitori di plastica per uso alimentare termosaldati o in altri avvolgimenti per alimenti **(R21)**.

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, oltre al logo della denominazione, al simbolo grafico comunitario e le informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- dicitura “fresca” o “fresca omogeneizzata” a secondo di quanto descritto all'articolo 5 del disciplinare di produzione e riportato al precedente paragrafo 12.4. Le diciture “fresca” o “fresca omogeneizzata” vanno riportate 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 **(R22)**.

Il logo è rilasciato, dopo la verifica della conformità della produzione al presente disciplinare (cfr. paragrafo 6.1), dalla struttura di controllo (o dal Consorzio di Tutela incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, ove esistente).

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 **(R23)**.

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% cian 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% cian 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”



Sulle confezioni, inoltre, deve essere riportata la seguente dicitura (R24):

“Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf”

Le presentazioni utilizzate per l'immissione al consumo della denominazione “Ricotta di Bufala Campana” DOP dovranno essere preventivamente convalidate dal Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente, o dall'Organismo di Controllo per la verifica della rispondenza delle caratteristiche disciplinate e del rispetto di tutte le norme legislative in materia di etichettatura.

In assenza di Consorzio incaricato le suddette presentazioni sono convalidate da DQA.

13 – 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 e preventivamente comunicato a titolo indicativo all'organismo di controllo, comprensivo delle operazioni differite e degli orari previsti per le suddette operazioni.

Il programma stabilito deve essere osservato dal produttore il quale deve permettere al DQA di verificarne il rispetto mediante compilazione corretta della documentazione HACCP aziendale dalla quale si deve evincere la separazione temporale delle lavorazioni.

Mensilmente il produttore deve inviare al DQA un “registro mensile delle lavorazioni” dal quale si possano evincere almeno le seguenti informazioni:

- giorno di produzione
 - ora di inizio lavorazione a NON DOP;
 - ora di fine lavorazione a NON DOP.

Data	05.02.2014		Pagina 18 di 35
------	------------	--	-----------------



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

RBC 04

13.1 – 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 6.2 al fine di applicare, secondo quanto necessario, adeguate procedure di riconoscimento (come da paragrafo 6.1) ovvero apportare gli aggiornamenti agli elenchi.

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.

13.2 – 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.

Gli orari indicativi di inizio e fine delle lavorazioni DOP devono essere preventivamente comunicati all'organismo di controllo.

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,

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

- 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 (cfr. par. 6.4.1) 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).



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

RBC 04

14 – Schema dei controlli

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	I D	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione					(%)						
Allevamento	Riconoscimento (cfr. par. 5)	Ubicazione e adeguatezza a strutture e impianti (R4)	In territorio delimitato e rispetto requisiti alimentazione	Produrre ASS.RBC e integrazione PRO.RBC	1	Controllo ASS.RBC e integrazione PRO.RBC	D	100	Allevamenti richiedenti	Elenco produttori latte	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento	
					2						Mancata Iscrizione alla Filiera MBC DOP		Diniego riconoscimento	
					3						Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
					4	Verifica ispettiva	I	100	Allevamenti richiedenti		Alimentazione non conforme		Sospensione procedura riconoscimento	Adeguamento condizioni carenti e verifica ispettiva supplementare
	Mantenimento requisiti	Ubicazione (R4)	In territorio delimitato da disciplinare	Comunicare variazioni ubicazione	5	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco produttori latte	Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
					6						Mancata comunicazione e variazione sito allevamento	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino a verifica idoneità	Verifica ispettiva supplementare nuovo sito allevamento
		Adeguatezza a strutture impianti, anagrafica aziendale	Idoneità sanitaria Variazioni anagrafica aziendale Condizioni alimentazione (R5)	Comunicare variazioni sostanziali condizioni di allevamento e variazioni anagrafica aziendale	7	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto		Mancata comunicazione e 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



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione										
				8						Mancata comunicazione e cessazione nella Filiera MBC DOP	Grave	Revoca riconoscimento	
				9						Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale; in caso di mancata integrazione verifica ispettiva supplementare
				10	Verifica ispettiva	I	Secondo esigenze	Allevamento riconosciuto		Mancata idoneità condizioni	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino a ripristino condizioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
	Cessazione attività		Recesso da sistema	11	Controllo comunicazioni cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco allevamenti e capacità produttiva a fine anno solare	Mancata comunicazione e recesso		Cancellazione da Elenco allevamenti	
Allevamento	Produzione latte	Conformità a disciplinare (R5)	Razionamento bufale in lattazione con foraggi da comprensorio DOP (>50%) ed esclusione degli alimenti vietati	12	Controllo idoneità razionamento	I	10	Allevamento riconosciuto DOP Mozzarella di Bufala Campana		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 corretto razionamento bufale in lattazione
Raccoglitori	Riconoscimento (cfr. par. 5)	Ubicazione e adeguatezza a strutture ed impianti (R4)	In territorio delimitato e rispetto requisiti sanitari	13	Controllo MOD_ASS_RB C, MOD_ELE_RB C e MOD_ELET_RB C	D	100	Raccoglitori richiesti	Elenco Raccoglitori di latte	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento	



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti		Autocontrollo	I D	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione					(%)						
					14						Mancata Iscrizione alla Filiera MBC DOP		Diniego riconoscimento	
					15						Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentale
					16	Verifica ispettiva	I	100	Raccoglitori richiedenti		Incongruità dati dichiarati in fase di ispezione		Sospensione procedura riconoscimento	Adeguamento delle condizioni carenti e verifica ispettiva supplementare
	Mantenimento	Ubicazione (R4)	In territorio delimitato da disciplinare	Comunicare variazioni ubicazione	17	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Raccoglitori riconosciuti		Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
					18						Mancata comunicazione	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino a verifica idoneità	Verifica ispettiva supplementare
		Adeguatezza a strutture ed impianti, anagrafica aziendale	Idoneità sanitaria variazioni anagrafiche aziendali e ELET_MBC	Comunicare variazioni sostanziali Raccoglitori e variazioni mezzi di trasporto	19	Controllo variazioni comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Raccoglitori riconosciuti		Mancata comunicazione e 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
					20						Mancata comunicazione e cessazione nella Filiera MBC DOP	Grave	Revoca riconoscimento	



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Autocontrollo	I D	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione				(%)						
							21			Manata comunicazione e variazione parco macchine senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale; se mancata integrazione verifica ispettiva supplementare
							22			Carenze documentali	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale; se mancata integrazione verifica ispettiva supplementare
					Verifica ispettiva	I	Secondo esigenze	Raccolto re riconosciuto		Mancata idoneità condizioni	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino a ripristino condizioni	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento
	Cessazione attività		Recesso da sistema	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema	Controllo comunicazioni cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto		Mancata comunicazione e 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	Controllo ed idoneità approvvigionamenti e registrazioni	I	100	Raccolto re riconosciuto		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



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Autocontrollo	I D	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva		
		Categoria	Descrizione												
				26						Carenza di registrazioni con pregiudizio per la rintracciabilità	Grave	Esclusione latte da circuito DOP. Richiesta adeguamento registrazioni raccolta	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento registrazioni raccolta		
				27						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		
	Trasporto latte	Conformità a disciplinare	Mantenimento della rintracciabilità de latte con suddivisione tra Latte idoneo a MBC DOP Latte idoneo a RBC DOP e Latte non idoneo		Mantenere segregate le tre tipologie di latte e darne evidenza	28	Verifica modalità di segregazione	I	100	Raccoglitori riconosciuti	Elenco raccoglitori latte	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
				29						Carenza documentale senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione documentale	Verifica documentale e in caso di mancata/inadeguata risposta verifica ispettiva supplementare		



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Descrizione	Autocontrollo	I D	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
	Latte pronto per la vendita	Identificazione e rintracciabilità	Rintracciabilità	Registrare le quantità e destinazione del latte venduto a DOP	30	Controllo idoneità delle registrazioni	I	100	Raccogliere riconosciuto		Registrazioni carenti, senza perdita di rintracciabilità	Lieve	Richiesta integrazioni registrazioni	Verifica documentale integrazione registrazioni. Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione
					31						Registrazioni carenti con pregiudizio della Rintracciabilità	Grave	Esclusione del latte da circuito DOP Richiesta integrazione documentale	Verifica ispettiva supplementare a riscontro integrazioni registrazioni
				Trasmettere mensilmente a DQA SRL le informazioni (cfr. par. 6.4.1)	32	Controllo idoneità comunicazioni	D	100	Raccogliere riconosciuto		Mancata trasmissione dati produttivi entro i termini previsti	Lieve	Sollecito integrazione	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata risposta a sollecito
Caseificio	Riconoscimento (cfr. Par. 5; Par. 6.1)	Ubicazione (R4)	In territorio delimitato	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo (MOD ASS.RBC)	33	Controllo richiesta e documentazione	D	Ogni riconoscimento	Caseificio richiedente	Elenco caseifici e capacità produttiva	Ubicazione caseificio fuori zona		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza a strutture impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva, separazione produzioni DOP/non DOP, ecc.	Allegare a richiesta documentazione prevista	34	Controllo completezza e adeguatezza documentazione	D	Ogni riconoscimento	Caseificio richiedente		Carenze documentali		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
					35	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Ogni riconoscimento	Caseificio richiedente		Inadeguatezza condizioni		Diniego riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e nuova verifica



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Autocontrollo	I D	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione				(%)						
				36	Campionamento ed analisi di prodotto	A	Ogni riconoscimento	Prodotto		Non conformità caratteristiche chimiche		Diniego riconoscimento	Richiesta adeguamento procedure lavorazione e nuova analisi di prodotto
	Mantenimento requisiti (cfr. Par. 6.2)	Ubicazione (R4)	In territorio delimitato	37	Controllo modifiche comunicate	D	Ad ogni comunicazione	Caseificio riconosciuto	Elenco caseifici e capacità produttiva	Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
				38						Mancata comunicazione e variazione ubicazione (nuovo sito)	Grave	Richiesta integrazione documentale	Verifica ispettiva per riconoscimento nuovo sito produzione
		Adeguatezza a strutture impianti	Variazioni idoneità sanitaria, capacità produttiva, anagrafica, titolarità, ecc.	39	Controllo variazioni comunicate e adeguatezza documentazione	D	Ad ogni comunicazione	Caseificio riconosciuto		Carenze documentali con pregiudizio della conformità	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento	Verifiche ispettiva supplementare
				40	Comunicare variazioni capacità produttiva caseificio	D	Ad ogni comunicazione	Caseificio riconosciuto		Mancata comunicazione e variazione	Lieve	Notifica carenza Richiesta integrazione documentale	Verifica integrazione documentale Verifica ispettiva in caso di mancata integrazione
				41	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Secondo esigenze, in relazione a variazioni comunicate	Caseificio riconosciuto	Elenco caseifici	Inadeguatezza condizioni	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento condizioni
	Cessazione attività (cfr. Par. 6.3)	Cessazione attività	Cessazione attività	42	Comunicare cessazione attività o recesso da sistema di controllo DOP	D	Ad ogni comunicazione	Caseificio riconosciuto		Mancata comunicazione e di cessazione		Revoca riconoscimento Cancellazione da Elenco caseifici	



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Autocontrollo	I D	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione				(%)						
	Approvvigionamento "primo siero" Separazione linee produttive	Identificazione e rintracciabilità (Par. 13.1)	Identificazione e rintracciabilità	43	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	100	Caseificio riconosciuto		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
				44	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Caseificio riconosciuto		Carenza registrazioni senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento procedura di accettazione	Verifica documentale 'adeguamento procedure di accettazione
Caseificio			Rintracciabilità	45	Controllo idoneità registrazioni	I	100	Caseificio riconosciuto	Quantità immesse nel circuito per ogni caseificio Quantità di Ricotta di Bufala Campana DOP prodotta e immessa nel circuito tutelato	Carenza registrazioni con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP Richiesta adeguamento registrazioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento registrazioni
				46						Carenza registrazioni senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione; verifica ispettiva supplementare con mancata integrazione



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Autocontrollo	I D	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione				(%)						
			Trasmettere mensilmente a DQA SRL quantità mensili primo siero avviate alla lavorazione, distinte per ogni fornitore (cfr. par. 6.4.1)	47	Controllo idoneità comunicazioni	D	100	Caseificio riconosciuto		Mancata trasmissione dati produttivi entro i termini previsti	Lieve	Sollecito integrazione	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata risposta a sollecito
			Il Caseificio si attiene a quanto previsto e trasmette planimetrie con evidenza separazione linee produttive. In alternativa lavora separatamente DOP da non DOP e trasmette a DQA SRL programma di lavorazione della DOP.	48	Controllo planimetrie e programma di lavorazione	D	100	Caseificio riconosciuto		Mancata rispetto invio documentazione	Lieve	Richiesta adeguamento	In caso di mancata adeguamento. Verifica ispettiva supplementare
				49	Controllo separazione fisica delle linee produttive	I	100	Caseificio riconosciuto		Mancata separazione temporale o spaziale delle linee produttive	Grave	Richiesta adeguamento	Verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento linee produttive
	Stoccaggio (eventuale)	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione contenitori e registrazione attività di stoccaggio	50	Controllo idoneità Identificazione contenitori e registrazione attività di stoccaggio	I	100	Caseificio riconosciuto		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



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Autocontrollo	I D	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione										
				51						Identificazione /registrazione carente, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione	Verifica documentale integrazione; in caso di mancata integrazione verifica ispettiva supplementare
	Lavorazione	Conformità a disciplinare	Primo siero da spurgo cagliata Mozzarelle di Bufala Campana (R6)	52	Controllo idoneità siero	I	100	Caseificio riconosciuto		Siero non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento procedure approvvigionamento	Applicazione di piano rinforzato di verifiche ispettive
			Stabilizzazione (R8)	53	Controllo idoneità trattamenti di stabilizzazione	I	100	Caseificio riconosciuto		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			Trasformazione siero entro 24 ore da separazione (R9)	54	Controllo conformità tempi lavorazione	I	100	Caseificio riconosciuto		Trasformazione e 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



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione				(%)						
			Acidità titolabile non superiore a 3,5°SH/50 (R7)		Controllo idoneità acidità titolabile	I	100	Caseificio riconosciuto		Acidità titolabile superiore a 3,5°SH/50	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento acidità siero in lavorazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento acidità siero in lavorazione
		Conformità a disciplinare	Eventuale aggiunta di latte di bufala, panna di siero di latte di bufale e sale entro quantità ammesse (R10; R11;R12;R14)		Controllo idoneità quantità aggiunte	I	100	Caseificio riconosciuto		Aggiunta di sostanze non ammessi	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento lavorazione
				57						Superamento quantità massime ammesse	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento lavorazione	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento lavorazione
			Riscaldamento per iniezione diretta vapore o scambio indiretto calore (R13)		Controllo idoneità riscaldamento	I	100	Caseificio riconosciuto		Riscaldamento non conforme	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento modalità riscaldamento	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento modalità riscaldamento
			Completamento riscaldamento a max 92°C (R15)		Controllo idoneità riscaldamento	I	100	Caseificio riconosciuto		Riscaldamento a temperature superiori a 92°C	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento temperature di riscaldamento	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento temperature di riscaldamento



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Autocontrollo	I D	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva		
		Categoria	Descrizione				(%)								
			Separazione manuale con immissione in fiscelle plastiche ad uso alimentare o tele ovvero meccanica con estrattori (R16)		Separare come previsto	60	Controllo idoneità separazione	I	100	Caseificio riconosciuto		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
			Raffreddamento fino alla temperatura di +4°C, in cella frigorifero o in bagno di acqua e/o ghiaccio (prodotto confezionato) (R18)		Effettuare raffreddamento secondo modalità previste e ammesse	61	Controllo idoneità raffreddamento	I	100	Caseificio riconosciuto		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
			Trattamento termico con successiva lisciatura od omogeneizzazioni (solo per ricotta fresca omogeneizzata) (R20)		Attenersi a modalità previste da disciplinare	62	Controllo idoneità operazioni	I	100	Caseificio riconosciuto		Difformità delle operazioni disciplinate	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP Richiesta adeguamento operazioni	Verifica ispettiva supplementare
	Confezionamento	Conformità a disciplinare	Confezionamento entro 24 ore da produzione (R17)		Confezionare entro tempi ammessi	63	Controllo idoneità confezionamento	I	100	Caseificio riconosciuto		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



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Autocontrollo	I D	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione				(%)						
			Registrazione i parametri di processo disciplinati (mod RAL.RBC o equivalente documentazione)	64	Controllo adeguatezza registrazioni	I	100	Caseificio riconosciuto		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
				65						Registrazione carente senza perdita elementi di evidenza della conformità	Grave	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione; Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione
			Confezionamento in carta, contenitori plastici immediatamente chiusi per termosaldatura o in altri avvolgimenti per alimenti (R21)	66	Utilizzare materiale di confezionamento ammessi	I	100	Caseificio riconosciuto		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
	Prodotto finito	Conformità a disciplinare	Caratteristiche fisiche ed organolettiche (R1, R3)	67	Accertare conformità per ogni lotto di prodotto e registrare esiti dei controlli (mod. RAL.RBC o equivalente)	I	100	Caseificio riconosciuto		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



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Descrizione	Autocontrollo	ID	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione	documentazione)	68						Registrazione carente senza perdita elementi di evidenza della conformità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione; Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione
			Caratteristiche chimiche: % grasso stq, % grasso sul secco, % acido lattico, % sodio e % umidità (R2)	Accertare conformità prodotto come da previsioni in paragrafo 6.4.1, registrare e conservare esiti dei controlli	69	Controllo adeguatezza accertamenti e registrazioni	I	100	Caseificio riconosciuto		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
					70	Analisi prodotto come da punto 6.4.2	A	100	Caseificio riconosciuto		Non conformità per uno o più parametri	Grave	Richiesta adeguamento procedure di autocontrollo analitico	Applicazione di piano rinforzato di analisi sul prodotto
Caseificio		Identificazione e rintracciabilità	Identificazione e rintracciabilità della Ricotta di Bufala Campana DOP immessa al consumo	Identificare e registrare il prodotto finito conforme in RAL.RBC o equivalente documentazione	71	Controllo adeguatezza registrazioni	I	100	Caseificio riconosciuto		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



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

RBC 04

Soggetto	Procedura o fase del processo	Requisiti	Autocontrollo	I D	Attività di controllo	Tipo di controllo	Entità controllo per anno (%)	Elemento controllato	Documentazione comunicata a MIPAF	Non conformità	Gravità non conformità	Trattamento non conformità	Azione correttiva
		Categoria	Descrizione				(%)						
				72						Identificazione e/o registrazione carente senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta integrazione registrazioni	Verifica documentale integrazione; Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata integrazione
			Trasmettere mensilmente a DQA SRL produzioni mensili di Ricotta di Bufala campana (cfr. par. 6.4.1)	73	Controllo idoneità comunicazioni	D	100	Caseificio riconosciuto		Mancata trasmissione quantitativi entro i termini previsti	Lieve	Sollecito	Verifica ispettiva supplementare in caso di mancata risposta a sollecito
	Designazione presentazione (cfr. Par. 12.)	Conformità elementi di designazione e presentazione Ricotta di Bufala Campana DOP	Logo Denominazione Indicazioni di legge Scadenze Diciture "fresca" o "fresca omogeneizzata" "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Mipaaf" (R19, R20, R22, R23, R24,)	74	Controllo correttezza diciture degli elementi di designazione e presentazione	I	100	Caseificio riconosciuto		Elementi di designazione e presentazione difformi	Grave	Inibizione all'uso della presentazione non conforme	Richiesta adeguamento elementi di designazione e presentazione e verifica ispettiva supplementare a riscontro adeguamento