

Piano dei controlli del Formaggio

“Mozzarella di Gioia del Colle”

Denominazione di Origine Protetta

DPC 074

Indice

1 - Introduzione	3
2 - Scopo e campo di applicazione	3
3 - Documenti di riferimento	3
4 - Definizioni e abbreviazioni	3
4.1 - Definizioni	3
4.2 - Abbreviazioni	4
5 - Accesso al sistema di controllo e certificazione	4
6 - Riconoscimento degli operatori e variazioni	4
6.1 - Procedura di riconoscimento	5
6.2 - Validità del riconoscimento e riconferma	5
6.3 - Variazione delle situazioni del riconoscimento	5
6.3.1 - Subentro al Riconoscimento	5
6.4 - Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi	6
7 - Registrazioni, obblighi e autocontrollo degli operatori	6
7.1 - Obblighi generali degli operatori	6
7.2 - Obblighi specifici degli operatori	6
7.2.1 - Produttori Latte	6
7.2.2 - Raccoglitori Latte/Caseifici	7
7.2.3 - Caseifici	7
8 – Denunce ed adempimenti dei produttori	8
8.1 - Generalità	8
8.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA	8
8.2.1 – Raccoglitori latte	8
8.2.2 – Caseifici	8
8.3 – Sicurezza	8
9 – Procedura di sorveglianza	8
9.1 – Procedure di sorveglianza specifiche per i produttori latte	9
9.2 – Sorveglianza in autocontrollo sulle materie prime e sul prodotto	10
9.3 – Sorveglianza analitica CSQA sul latte e sul prodotto finito	10
10 - Gestione delle non conformità	11
10.1 - Non conformità rilevate in autocontrollo	11
10.2 - Non conformità rilevate da parte di CSQA	11
11 - Reclami e ricorsi	12
12 - Riservatezza	12
13 - Etichettatura	12
14 - Disciplina produttiva della DOP Mozzarella di Gioia del Colle	12
15 – Separazione produzioni DOP e produzioni generiche	12
Appendice A - Elenco modulistica	13
Appendice B – Allegati	13

1 - Introduzione

Il Regolamento (UE) n.1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari prevede che i prodotti agroalimentari che beneficiano della tutela della denominazione (DOP e IGP) siano ottenuti in conformità al disciplinare di produzione e che la verifica del rispetto del disciplinare sia effettuata da strutture di controllo autorizzate dagli stati membri.

CSQA Certificazioni Srl (nel seguito solo CSQA), quale Organismo di Controllo autorizzato per il formaggio Mozzarella di Gioia del Colle Denominazione di Origine Protetta ai sensi della legislazione vigente, ha definito il presente documento DPC074 come guida per lo svolgimento delle attività in autocontrollo e dei controlli di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del Disciplinare di produzione, disponibile presso il sito internet del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con i segni distintivi della DOP Mozzarella di Gioia del Colle; insieme costituito dalle attività direttamente a carico dei soggetti produttori (attività di autocontrollo) e dai controlli di conformità svolti da CSQA al fine di verificare il rispetto del disciplinare.

Dalle attività di autocontrollo dei produttori sono generate registrazioni documentate che forniscono evidenza del rispetto dei requisiti del disciplinare (o della gestione di eventuali non conformità), le quali sono esaminate nel corso delle verifiche ispettive effettuate da CSQA. Pertanto, gli operatori riconosciuti devono produrre, conservare adeguatamente e rendere disponibile ai controlli la documentazione generata in autocontrollo ai fini della denominazione tutelata.

2 - Scopo e campo di applicazione

Il presente Piano dei Controlli - DPC074 - persegue la finalità di identificare ed assicurare, attraverso attività di valutazione, ispezioni e prove, il rispetto dei requisiti disciplinati della Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Gioia del Colle"; trova applicazione presso gli operatori (produttori latte, raccoglitori e caseifici) che intendono avvalersi di tale denominazione tutelata.

3 - Documenti di riferimento

- Regolamento (CE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Disciplinare di produzione – Consultabile al sito istituzionale MIPAAF all'indirizzo: www.politicheagricole.it;
- Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (UE) 625/2017 del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Legge n. 128/98 - legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53 così come sostituito dall'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999 n. 526;
- D.Lgs. 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;
- UNI CEI EN ISO/IEC 17025 "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura";
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 "Valutazione della conformità - Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi";
- Regolamento di esecuzione (UE) 2020/2018 della Commissione del 9 dicembre 2020 recante iscrizione di un nome nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Mozzarella di Gioia del Colle (DOP)];
- Provvedimento 11 dicembre 2020 – Gazzetta Ufficiale n. 322 del 30 dicembre 2020: Iscrizione della denominazione «Mozzarella di Gioia del Colle» DOP nel registro europeo delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.

4 - Definizioni e abbreviazioni

4.1 - Definizioni

- **Autocontrollo:** verifica dei requisiti di conformità, attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva del formaggio Mozzarella di Gioia del Colle, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.
- **Autorità di vigilanza:** Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regione Puglia e Regione Basilicata, territorialmente interessate.
- **Consorzio di tutela incaricato:** Consorzio di tutela della denominazione incaricato dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali ai sensi dell'articolo 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526;
- **Controllo di Conformità:** attività mediante cui CSQA verifica il rispetto dei requisiti del disciplinare e del Piano dei Controlli per il formaggio Mozzarella di Gioia del Colle DOP.
- **Disciplinare:** documento che specifica i requisiti della denominazione "Mozzarella di Gioia del Colle" e, in particolare, i riferimenti alla zona di produzione, le modalità di ottenimento e le caratteristiche del prodotto.

- **Lotto:** “un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche (...)”. Il lotto è determinato dal produttore.
- **Non conformità:** mancato soddisfacimento di requisiti specificati. Le non conformità si considerano gravi quando sono causa di pregiudizio irrimediabile per la conformità del prodotto o la tracciabilità delle produzioni.
- **Prodotto finito:** formaggio ottenuto in conformità ai requisiti previsti e idoneo ad essere immesso al consumo con la denominazione tutelata Mozzarella di Gioia del Colle DOP.
- **Richiedente:** operatore (produttore latte, raccoglitore, caseificio) che richiede l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Mozzarella di Gioia del Colle;
- **Soggetto riconosciuto:** operatore (produttore latte, raccoglitore, caseificio) inserito nel sistema di controllo e certificazione della DOP Mozzarella di Gioia del Colle, per le attività effettuate presso i siti produttivi identificati ai fini della denominazione;
- **Produttore latte:** soggetto riconosciuto che mediante l'allevamento di vacche fornisce al primo acquirente (raccoglitore o trasformatore), latte idoneo alla preparazione di Mozzarella di Gioia del Colle DOP;
- **Raccoglitore latte:** soggetto riconosciuto e controllato iscritto come Primo Acquirente del latte nell'apposito “Albo degli acquirenti” previsto dalla normativa, che si interpone tra due soggetti riconosciuti gestendo le forniture di latte idoneo alla DOP Mozzarella di Gioia del Colle, con o senza attività di raccolta latte con mezzi propri e di stoccaggio;
- **Caseificio:** soggetto riconosciuto che lavora il latte idoneo alla DOP e produce, confeziona e immette sul mercato Mozzarella di Gioia del Colle DOP, come prescritto dal disciplinare di produzione;
- **Trasportatore latte:** soggetto che effettua il servizio di raccolta, trasporto e consegna al destinatario di latte idoneo alla DOP senza stoccaggio intermedio e senza intervenire nella compravendita della materia prima;
- **Verifica ispettiva:** l'insieme delle attività di audit svolte presso un Soggetto (Cuaa) nell'arco di un anno solare
- **Pascolamento:** utilizzo diretto delle risorse foraggere, finalizzato al benessere animale, che per tradizione avviene nel periodo autunno-primaverile nelle ore centrali della giornata. Esso deve avvenire nei limiti dei carichi di bestiame per ettaro (2 UBA/ha nelle zone vulnerabili e 4 UBA/ha nelle zone non vulnerabili) derivanti dal corretto rispetto della normativa vigente che disciplina l'utilizzazione agronomica degli effluenti di allevamento e le conseguenti quantità massime di azoto apportabili.

4.2 - Abbreviazioni

MIPAAF: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali,

ICQRF: Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari;

BDV: Banca Dati Vigilanza;

CEC: Comitato Esecutivo di Certificazione;

ID: schema dei controlli, numero identificativo di ogni singola riga;

D: schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo documentale;

I: schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo ispettivo;

A: schema dei controlli, identificazione di controllo di tipo analitico;

VIS: schema dei controlli, Verifica ispettiva supplementare

VDO: schema dei controlli, Verifica documentale fuori azienda (effettuata d'ufficio)

NC: Non conformità;

AC: Azione correttiva;

Art N°: Riferimento ad articolo del disciplinare di produzione.

5 - Accesso al sistema di controllo e certificazione

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Mozzarella di Gioia del Colle ogni soggetto interessato deve produrre a CSQA specifica richiesta di adesione: nel dettaglio il formato MOD001 – Richiesta di accesso.


La domanda deve essere corredata con la documentazione accessoria indicata nel formato. La domanda deve essere redatta e sottoscritta direttamente dai richiedenti l'accesso al sistema di controllo e certificazione della denominazione. Essa può essere trasmessa a CSQA direttamente dal soggetto richiedente, dal Consorzio di Tutela incaricato, o da altro soggetto delegato. La delega dovrà contenere la previsione che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente. La delega potrà riguardare anche i rapporti economici in tal caso la fattura sarà indirizzata al Consorzio di Tutela o altro soggetto delegato.

Con l'atto della presentazione a CSQA della richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione i soggetti notificati nella domanda accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli e del Tariffario della denominazione ed assumono diretta responsabilità delle attività svolte ai fini della DOP Mozzarella di Gioia del Colle.

6 - Riconoscimento degli operatori e variazioni

Ricevuta la richiesta di accesso e la documentazione accessoria CSQA, entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento, ne verifica completezza ed adeguatezza. Dalla valutazione si possono verificare le seguenti situazioni:

Situazioni	Provvedimento
Richiesta accettata	CSQA provvede, entro 15 giorni lavorativi, alla disposizione della verifica ispettiva iniziale per il riconoscimento.

	Mozzarella di Gioia del Colle DOP – Piano dei Controlli	DPC 074
--	---	---------

Richiesta e/o documentazione accessoria incompleta o inadeguata	CSQA sospende l'iter di riconoscimento nella filiera e lo informa delle integrazioni necessarie
Richiesta rigettata	CSQA informa l'operatore del motivo per cui la richiesta è stata respinta.

6.1 - Procedura di riconoscimento

Ricevuta la richiesta di accesso e riscontrata la congruità CSQA, come da precedente punto 6, provvede a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti del disciplinare della denominazione mediante verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento. Nel corso della verifica viene riscontrata la possibilità del richiedente di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività specifiche svolte ai fini della denominazione, la corrispondenza tra le condizioni effettive e quanto documentato nella domanda e nella documentazione accessoria ricevuta, la disponibilità di attrezzature e impianti nonché l'adeguatezza dei sistemi previsti per identificazione e rintracciabilità della materia prima e del prodotto.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per i produttori latte l'uso di alimenti zootecnici rispondenti alle prescrizioni applicabili, il carico inferiore a, 2 UBA/ha nelle zone vulnerabili e 4 UBA/ha nelle zone non vulnerabili, di superficie ammessa dal Disciplinare di produzione e la conservazione del latte alla stalla;
- per i raccoglitori latte la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e lo stoccaggio del latte nel rispetto dei requisiti previsti, compresa la eventuale separazione delle linee DOP e non DOP, nonché l'adeguatezza dei sistemi di identificazione e rintracciabilità della materia prima e delle forniture;
- per i trasformatori, la disponibilità di locali, impianti ed attrezzature idonei, compresa la eventuale separazione tra linee di lavorazione della denominazione e linee delle paste filate fresche generiche nonché l'adeguatezza dei sistemi di identificazione e rintracciabilità delle produzioni.

Considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tale attività non siano evidenziate situazioni di mancata rispondenza al disciplinare, si procede con la valutazione dell'istruttoria da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione di CSQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il Comitato Esecutivo di Certificazione delibera il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco.

Il Comitato Esecutivo di Certificazione, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione viene data informazione al richiedente, all'Autorità nazionale di controllo ed al Consorzio per la Tutela incaricato, per gli atti conseguenti.

6.2 - Validità del riconoscimento e riconferma

La validità del riconoscimento ai fini della DOP Mozzarella di Gioia del Colle, fatti salvi i casi di recesso volontario del produttore, è annuale.

Tutti gli operatori iscritti possono riconfermare l'iscrizione tramite il pagamento delle quote fisse annuali per l'anno successive entro il 30 novembre di ogni anno.

6.3 - Variazione delle situazioni del riconoscimento

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione Mozzarella di Gioia del Colle e qualora le situazioni aziendali documentate nella domanda iniziale o in successive integrazioni (quali le condizioni strutturali, gli impianti produttivi, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire a CSQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 15 giorni dal loro accadimento, notifica delle 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. CSQA, entro 15 giorni lavorativi dal ricevimento della comunicazione, valuterà le variazioni segnalate, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni intervenute.

In riferimento ai Produttori latte, qualora il Raccoglitore latte o il Trasformatore dovesse venire a conoscenza di variazioni/cessazioni intervenute, è tenuto a darne tempestiva comunicazione a CSQA.

In ogni caso la notifica della variazione all'organismo di controllo non costituisce convalida per le nuove condizioni venutesi a realizzare.

6.3.1 - Subentro al Riconoscimento

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, suddivisione, fusione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura (Modello di subentro DSA Dichiarazione subentro - Rev.11/07/2016) si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione, nel relativo elenco della DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale.

	Mozzarella di Gioia del Colle DOP – Piano dei Controlli	DPC 074
--	---	---------

In tutti gli altri casi in cui il subentro non comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, CSQA pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco della DOP, sempre a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato Esecutivo di Certificazione.

6.4 - Recesso dal sistema dei controlli e cancellazione dagli elenchi

L'assenza di riconferma per l'anno successivo, entro il 15 dicembre di ogni anno, comporta la cancellazione del soggetto interessato dal relativo elenco detenuto da CSQA, a partire dal 1 gennaio dell'anno successivo.

Nei casi in cui un produttore riconosciuto per la denominazione intenda recedere dal sistema dei controlli in corso d'anno (per chiusura o cessione dell'azienda, cessazione dell'attività produttiva ai fini della DOP Mozzarella di Gioia del Colle o altra diversa motivazione) deve trasmettere a CSQA notifica della volontà di 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 CSQA.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione intendesse riprendere l'attività ai fini della denominazione Mozzarella di Gioia del Colle si renderà necessario dare avvio ad un nuovo iter di riconoscimento.

7 - Registrazioni, obblighi e autocontrollo degli operatori

7.1 - Obblighi generali degli operatori

- Si accertano dei requisiti di conformità previsti dal piano dei controlli e dal disciplinare di produzione ed effettuano adeguata registrazione;
- registrano i reclami e le relative azioni correttive adottate;
- registrano le non conformità e forniscono evidenza oggettiva che le materie prime, i semilavorati e il prodotto finito non conformi siano esclusi dal circuito tutelato DOP Mozzarella di Gioia del Colle;
- gestiscono ed archiviano la documentazione prevista dal piano dei controlli in modo da agevolare le verifiche da parte del tecnico ispettore dell'OdC e delle Autorità ufficiali preposte al controllo;
- conservano tutta la documentazione riguardante la DOP Mozzarella di Gioia del Colle presso l'azienda per almeno 5 anni dalla data di emissione;
- registrano le date e gli orari di lavorazione delle produzioni tutelate nel caso in cui le produzioni generiche ed a denominazione protetta vengano separate temporalmente;
- producono e forniscono evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti, della conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del prodotto avviato alla DOP Mozzarella di Gioia del Colle, nonché delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;
- hanno l'obbligo di comunicare senza ritardo a CSQA qualsiasi sanzione, provvedimento e/o contestazione emessa dalle Autorità competenti in materia agricola, ambientale e igienico-sanitaria.

Si rimanda all'appendice A per la modulistica applicabile.

7.2 - Obblighi specifici degli operatori

7.2.1 - Produttori Latte

Il produttore latte, ai fini dell'idoneità del latte alla DOP Mozzarella di Gioia del Colle e della tracciabilità delle forniture, deve produrre e rendere disponibili ai controlli di conformità adeguate evidenze e registrazioni documentali relative a:

- l'identificazione e la registrazione degli animali presenti in allevamento, in applicazione della normativa vigente;
- le produzioni lattiere consegnate e le modalità del conferimento, con dichiarazione della idoneità nei documenti (registro scarico latte, distinta di raccolta, buoni di consegna, ecc.) mediante dicitura "latte idoneo per la produzione di Mozzarella di Gioia del Colle DOP" o altre analoghe indicazioni aventi equivalente significato;
- la conformità della razione alimentare e l'origine degli alimenti (evidenze di acquisto di alimenti di zona, documentazione di approvvigionamento alimenti, fascicolo aziendale, contratti di affitto/comodato, cartellini mangime);
- il rispetto dei requisiti strutturali igienico sanitari dell'allevamento, Reg. (CE) n. 853/04 (numero di riconoscimento);
- i giorni di pascolamento delle vacche in lattazione, il carico inferiore a 2 UBA/ha nelle zone vulnerabili e 4 UBA/ha nelle zone non vulnerabili di superficie ammessa dal Disciplinare di produzione;
- le modalità di produzione, conservazione e consegna del latte ai fini della denominazione Mozzarella di Gioia del Colle.

Qualora parte dell'allevamento sia condotto senza il rispetto dei requisiti imposti dal disciplinare, gli animali devono essere adeguatamente separati e registrati, i mangimi e gli alimenti ammessi e vietati devono essere adeguatamente identificati e separati, per le lavorazioni possono essere utilizzati gli stessi impianti e/o attrezzature con separazione temporale, il latte deve essere stoccato e raccolto separatamente.

Qualora l'azienda si approvvigioni di alimenti al di fuori dell'azienda è raccomandata di formalizzare l'ordine di acquisto al fornitore specificando che si tratta di una richiesta di alimenti idonei al disciplinare di produzione DOP Mozzarella di Gioia del Colle; a tal fine è invitato a tenere adeguata registrazione e ad acquisire dal fornitore un documento (es. cartellino, DDT) integrato da una dichiarazione circa:

- l'idoneità al disciplinare di produzione DOP Mozzarella di Gioia del Colle dell'alimento fornito, mediante la seguente dicitura: "Mangime idoneo al disciplinare di produzione DOP Mozzarella di Gioia del Colle" o altra dicitura equivalente;
- se l'alimento proviene (o in che percentuale proviene) dalla zona di produzione della DOP Mozzarella di Gioia del Colle (Art. 3 del Disciplinare di Produzione).

7.2.2 - Raccoglitori Latte/Caseifici

Il soggetto responsabile della raccolta del latte ovvero il Primo acquirente (raccoglitore latte o trasformatore) deve:

- produrre e mantenere attivo e aggiornato un elenco aziendale dei produttori latte riconosciuti dall'organismo di controllo dai quali viene raccolto il latte destinato alla produzione di Mozzarella di Gioia del Colle DOP, elenco che deve essere messo a disposizione per i controlli di conformità dell'organismo di controllo;
- produrre e mantenere attivo e aggiornato un elenco aziendale dei trasportatori latte impiegati nella raccolta del latte idoneo a Mozzarella di Gioia del Colle DOP che comprenda almeno l'anagrafica del trasportatore e l'identificazione e la capacità del/i mezzo/i di trasporto utilizzati, elenco che deve essere messo a disposizione per i controlli di conformità dell'organismo di controllo;
- raccogliere e trattare separatamente il latte proveniente da produttori non riconosciuti ai fini della denominazione Mozzarella di Gioia del Colle DOP, o comunque, anche se proveniente da produttori riconosciuti, non rispondente ai requisiti della denominazione per qualsiasi altro motivo;
- definire, applicare e documentare in autocontrollo procedure e sistemi di registrazione relativi alla raccolta del latte, allo stoccaggio ed al trasporto al fine di garantire la rispondenza e la tracciabilità del latte;
- fornire le evidenze oggettive del rispetto dei requisiti di conformità, dell'identificazione e della tracciabilità del latte nonché delle eventuali non conformità rilevate in autocontrollo, ivi comprese anche le relative modalità di trattamento;
- gestire le registrazioni in autocontrollo in modo tale da poter consentire l'identificazione e la rintracciabilità della totalità del latte raccolto, conforme alla DOP o meno;

Le registrazioni relative alla raccolta devono identificare almeno:

- la data e l'ora del ritiro,
- gli allevamenti e le relative quantità di latte,
- il comparto in cui viene stoccato (qualora nel medesimo giro di raccolta venga effettuata raccolta di latte conforme e non conforme ai fini della DOP),
- la destinazione del latte.

Presso il raccoglitore o trasformatore, la documentazione e le registrazioni relative alla raccolta del latte devono permettere di:

- identificare i singoli produttori latte e le quantità consegnate da ogni produttore (per la raccolta diretta da produttori latte),
- identificare il raccoglitore riconosciuto e la quantità ceduta, per ogni consegna (per latte consegnato al trasformatore)
- evidenziare la conformità del latte e delle modalità della raccolta alle prescrizioni applicabili.

Ad evidenza della rispondenza ai requisiti della denominazione i documenti che scortano il trasporto del latte (es. distinte di raccolta, DDT, ecc.) devono chiaramente riportare la dicitura: "latte idoneo a Mozzarella di Gioia del Colle DOP" o altre analoghe indicazioni aventi equivalente significato.

7.2.3 - Caseifici

Il trasformatore deve:

- produrre e mantenere attivo e aggiornato un elenco aziendale dei produttori latte riconosciuti dall'organismo di controllo dai quali viene raccolto il latte destinato alla produzione di Mozzarella di Gioia del Colle DOP, elenco che deve essere messo a disposizione per i controlli di conformità dell'organismo di controllo;
- produrre e mantenere attivo e aggiornato un elenco aziendale dei trasportatori latte impiegati nella raccolta del latte idoneo a Mozzarella di Gioia del Colle DOP che comprenda almeno l'anagrafica del trasportatore e l'identificazione e la capacità del/i mezzo/i di trasporto utilizzati, elenco che deve essere messo a disposizione per i controlli di conformità dell'organismo di controllo;
- destinare alla produzione di Mozzarella di Gioia del Colle DOP esclusivamente latte conforme ai requisiti previsti dal disciplinare e dal presente Piano dei Controlli, proveniente da soggetti di filiera riconosciuti;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella produzione di Mozzarella di Gioia del Colle DOP (es: MOD 004 e MOD 005);
- identificare e garantire la tracciabilità durante la raccolta e lo stoccaggio del latte avviato a DOP, le lavorazioni e il confezionamento;
- produrre e fornire evidenza oggettiva a CSQA delle situazioni di non conformità eventualmente riscontrate e delle relative modalità di trattamento;

- attuare la sorveglianza in autocontrollo sulle materie prime e sul prodotto finito (analitica e caratteristiche fisiche, morfologiche ed organolettiche) come previsto dal paragrafo 9.2;
- conservare e rendere disponibili al controllo ispettivo di CSQA i rapporti di prova relativi all'autocontrollo analitico e i relativi riferimenti identificativi dei lotti di materia prima e prodotto finito analizzati;
- documentare e rendere disponibile al controllo ispettivo di CSQA l'autocontrollo effettuato.

8 – Denunce ed adempimenti dei produttori

8.1 - Generalità

È responsabilità di ogni operatore attenersi alle previsioni del disciplinare di produzione e del Piano e documentare, in autocontrollo, l'attività effettuata. Ogni operatore è tenuto a produrre, conservare, rendere disponibile ai controlli e trasmettere (secondo quanto previsto o eventualmente richiesto dall'organismo di controllo) idonea documentazione di autocontrollo ad evidenza del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione, dell'osservanza delle disposizioni del Piano di Controlli nonché della identificazione e della tracciabilità delle produzioni immesse nel circuito della denominazione "Mozzarella di Gioia del Colle" DOP.

La documentazione prodotta in autocontrollo, conservata e resa disponibile al controllo, dovrà consentire la tracciabilità del latte, delle materie prime, del prodotto finito (input materia prima ed output prodotto finito); dovrà inoltre evidenziare il soddisfacimento dei requisiti del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli in riferimento alle materie prime, al processo di lavorazione ed alle caratteristiche del prodotto finito.

Esclusi i formati obbligatori (cfr. Appendice A), per le finalità sopra menzionate possono essere utilizzati documenti sia in forma cartacea (ad es. schede lavorazione, registri produzione, documenti di trasporto, fatture, ecc.) che equivalenti registrazioni su supporto informatico.

Salvo disposizioni diverse in applicazione della normativa vigente, la documentazione e le registrazioni prodotte in relazione alla denominazione "Mozzarella di Gioia del Colle" DOP devono essere conservate per almeno i 5 anni successivi all'anno di redazione.

8.2 – Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA

8.2.1 – Raccoglitori latte

I raccoglitori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA, con frequenza mensile ed entro la data del 15 del mese successivo, sistematica denuncia (es. MOD002A e MOD002B):

- delle quantità mensili di latte idoneo ritirato, distinte per ogni produttore latte;
- delle quantità mensili di latte idoneo ceduto ai caseifici, distinte per destinatario.

Tale denuncia deve essere inoltrata anche in caso di quantità nulle.

8.2.2 – Caseifici

I trasformatori riconosciuti sono tenuti a trasmettere a CSQA, con frequenza mensile ed entro la data del 15 del mese successivo, sistematica denuncia (es. MOD002A e MOD003)

- delle quantità di latte idoneo approvvigionato, distinte per ogni fornitore;
- delle quantità mensili di latte impiegato nelle trasformazioni a Mozzarella di Gioia del Colle DOP;
- delle quantità mensili di Mozzarella di Gioia del Colle DOP prodotte, distinte per tipologia (sferoidale, nodo e treccia) e classe di peso.

Tale denuncia deve essere inoltrata anche in caso di produzioni nulle.

In caso di non assolvimento degli adempimenti da parte degli operatori riconosciuti, causa mancata periodica denuncia entro le scadenze previste dal Piano dei dati produttivi e/o delle informazioni richieste, CSQA richiederà all'Azienda la trasmissione di idonea integrazione entro 7 giorni dalla ricezione del sollecito, segnalando nel contempo, che in caso di permanenza della carenza, si darà luogo all'effettuazione di una verifica ispettiva supplementare con costi a carico dell'azienda al fine di reperire gli elementi informativi carenti e di verificare le procedure aziendali messe in atto per l'invio delle denunce.

Qualora nel corso di tali verifiche supplementari si dovessero riscontrare situazioni non conformi queste saranno trattate in accordo con le previsioni dello schema di controllo.


8.3 – Sicurezza

L'operatore assoggettato al controllo è tenuto a fornire al personale ispettivo, e/o in affiancamento, dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza.

9 – Procedura di sorveglianza

Positivamente concluse le attività di riconoscimento gli operatori riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità in sorveglianza (verifiche ispettive e prove sul prodotto) secondo le modalità di controllo evidenziate nello Schema dei controlli.

I controlli per i produttori di latte saranno determinati in base alla tipologia di attività:

 CSQA YOUR QUALITIES OUR VALUE	Mozzarella di Gioia del Colle DOP – Piano dei Controlli	DPC 074
--	---	---------

Tipologia A: produzione esclusiva di latte idoneo alla DOP Mozzarella di Gioia del Colle: in azienda viene prodotto esclusivamente latte idoneo alla DOP Mozzarella di Gioia del Colle, sono presenti esclusivamente alimenti e mangimi consentiti e sono presenti macchinari e impianti dedicati esclusivamente alla DOP Mozzarella di Gioia del Colle.

Tipologia B: produzione di latte idoneo alla DOP Mozzarella di Gioia del Colle e di altre tipologie di latte nella stessa unità operativa: sono presenti animali allevati per la produzione di latte idoneo alla DOP Mozzarella di Gioia del Colle e animali per altre produzioni lattiere adeguatamente separati e registrati, sono presenti mangimi e alimenti ammessi e vietati adeguatamente identificati e separati, per le lavorazioni possono essere utilizzati gli stessi impianti e/o attrezzature con separazione temporale.

I controlli per i raccoglitori latte saranno determinati in base alla tipologia di attività:

Tipologia A: Raccoglitori latte che non effettuano né attività di trasporto del latte con mezzi propri né di stoccaggio.

Tipologia B: Raccoglitori latte che effettuano trasporto del latte con mezzi propri e/o stoccaggio.

Il numero di verifiche ispettive ordinarie annualmente effettuate sui caseifici viene definito in base alle produzioni annualmente immesse sul circuito DOP nell'anno precedente, secondo i criteri del successivo prospetto.

Prospetto 1 – Frequenza delle verifiche ispettive di sorveglianza

Produzioni Mozzarella di Gioia del Colle DOP	N° verifiche ispettive sorveglianza annuale
Fino a 150 tonnellate/anno	1
Maggiore di 150 tonnellate/anno	2

La sorveglianza è finalizzata ad accertare che l'operatore mantenga in continuo la capacità di realizzare il prodotto in conformità ai requisiti disciplinati ed avviene applicando il seguente piano delle verifiche:

Operatore	% di operatori controllati in sorveglianza	Tipo Di Controllo
Produttori latte Tipologia A	35 %	Documentale e ispettivo
Produttori latte Tipologia B	100 %	Documentale e ispettivo
Raccoglitori latte Tipologia A	100 %	Documentale e ispettivo
Raccoglitori latte Tipologia B	100 % (3 controlli annuali)	Documentale e ispettivo
Caseifici	100 % - (n° controlli annui in Prospetto1)	Documentale e ispettivo

Gli operatori riconosciuti sono tenuti al rispetto dei requisiti disciplinati ed all'assolvimento degli adempimenti previsti dal Piano dei Controlli.

In particolare, i produttori sono tenuti a documentare, conservare e rendere disponibile ai controlli di conformità svolti da CSQA adeguate registrazioni documentate in riferimento alle attività effettuate in autocontrollo ai fini della denominazione tutelata Mozzarella di Gioia del Colle DOP.

I produttori sono tenuti inoltre ad accettare i controlli di conformità, con o senza preavviso, che CSQA intende effettuare presso i siti produttivi.

Gli operatori assoggettati ai controlli sono tenuti ad accettare anche le eventuali verifiche di accompagnamento del personale CSQA incaricato del controllo da parte di ispettori di Accredia o dell'Autorità di vigilanza, ai fini della sorveglianza sull'operato dell'organismo di controllo.

Nello Schema dei controlli sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei produttori ed i corrispondenti controlli di CSQA per la verifica della rispondenza al disciplinare di produzione. Sono inoltre evidenziate possibili situazioni di non conformità ed il relativo livello di importanza, nonché le azioni poste in essere da CSQA quale conseguenza di un loro eventuale riscontro.

L'insieme complessivo dei controlli sulla DOP Mozzarella di Gioia del Colle è costituito, pertanto, da attività poste direttamente a carico dei produttori (autocontrollo) e dai controlli di conformità effettuati da CSQA e consistenti in verifiche ispettive sui produttori e in prove sul prodotto.

9.1 – Procedure di sorveglianza specifiche per i produttori latte

La verifica del requisito "L'alimentazione del bestiame, il cui latte è utilizzato per produrre la "Mozzarella di Gioia del Colle", è costituita da erba e/o fieno di erbaio polifita in percentuale almeno pari al 60% della sostanza secca totale", è effettuata mediante il calcolo della quantità massima di concentrati acquistabili annualmente dall'azienda secondo quanto riportato nell'Allegato 1 del presente Piano dei controlli.

Il carico massimo ammesso per il pascolamento è di 2 UBA/ha nelle zone vulnerabili e 4 UBA/ha nelle zone non vulnerabili di superficie, ammessa dal Disciplinare di produzione della DOP Mozzarella di Gioia del Colle, condotta dall'azienda (da fascicolo aziendale e contratti di affitto/comodato o altra documentazione comprovante l'utilizzo delle superfici).

9.2 – Sorveglianza in autocontrollo sulle materie prime e sul prodotto

A - Autocontrollo analitico dei caseifici: latte

Il latte destinato alla trasformazione in Mozzarella di Gioia del Colle DOP deve rispondere ai requisiti di conformità previsti dal disciplinare di produzione: grasso $\geq 3.4\%$, titolo proteico $\geq 3.2\%$ (media geometrica mensile). Tale rispondenza viene assicurata in autocontrollo dal produttore mediante attuazione di un programma di sorveglianza analitica in autocontrollo che preveda almeno 2 determinazioni mensili per ogni parametro.

In caso di non conformità analitica o mancato rispetto della frequenza delle analisi in autocontrollo, sarà cura del caseificio attivare le procedure di esclusione della materia prima dal circuito della DOP fino a ripristino delle condizioni di conformità.

B – Autocontrollo dei caseifici: prodotto finito

In riferimento al prodotto finito il disciplinare di produzione definisce caratteristiche morfologiche, fisico-chimiche ed organolettiche.

La rispondenza delle caratteristiche viene assicurata in autocontrollo dai produttori secondo i criteri successivamente evidenziati.

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

Le caratteristiche fisiche, morfologiche ed organolettiche (superficie, aspetto esterno e al taglio, sapore e odore) sono verificate in continuo nel corso delle operazioni di formatura e confezionamento, eliminando le unità di prodotto che si presentano difettose.

Con l'annotazione nella scheda lavorazione/confezionamento delle produzioni identificate come Mozzarella di Gioia del Colle DOP (Es. MOD004 – Scheda di produzione) il produttore attesta la rispondenza per le caratteristiche fisiche, morfologiche ed organolettiche.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Le caratteristiche chimiche (lattosio, acido lattico su s.s., umidità e materia grassa su t.q.) sono verificate in autocontrollo dal produttore mediante adozione e attuazione del piano di autocontrollo che preveda, almeno, un campionamento ed il controllo dei requisiti ogni 100 tonnellate di prodotto finito realizzato, con un minimo di almeno un controllo annuale per quantità fino a 100 tonnellate.

In caso di non conformità analitica il produttore è tenuto alla esclusione del prodotto dal circuito DOP (se ancora nelle disponibilità del produttore, ovvero sia possibile il ritiro dal mercato), oltre ad adottare azioni correttive sul processo di lavorazione verificandone l'efficacia mediante ulteriore determinazione supplementare su successivo lotto di prodotto, fino a ripristino delle condizioni.

9.3 – Sorveglianza analitica CSQA sul latte e sul prodotto finito

A - Sorveglianza analitica CSQA: latte

Nel caso in cui i produttori latte o i raccoglitori disponessero di attrezzature e/o impianti atti alla termizzazione e/o alla pastorizzazione del latte, CSQA eseguirà un campionamento all'anno ai fini della successiva analisi per la determinazione dell'attività fosfatase, il valore riscontrato dovrà essere superiore a 350 mU/l affinché la materia prima venga considerata non trattata termicamente.

Il campione viene formato mediante prelievo di due unità campionarie dello stesso lotto da almeno 100 ml ciascuna (latte in stoccaggio presso lo stesso operatore o presso il caseificio prima dell'avvio della lavorazione) delle quali una viene lasciata all'operatore (o al caseificio) che potrà avviarla ad un proprio laboratorio ed utilizzare il relativo rapporto di prova ai fini dell'autocontrollo; l'altra aliquota è inviata al laboratorio (accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025) per l'esecuzione delle determinazioni. Il produttore è tenuto a mantenere tracciabilità del lotto di latte campionato e del prodotto finito ottenuto, onde intervenire con misure adeguate di esclusione del prodotto (se ancora nelle disponibilità del produttore, ovvero sia possibile il ritiro dal mercato) o altra misura correttiva in caso di eventuali situazioni di non conformità.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova CSQA considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme a quanto previsto dal presente Piano dei controlli se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

Essendo il latte fresco soggetto ad alterazioni durante la conservazione non è possibile effettuare una revisione dell'analisi, che ha quindi valore definitivo.

Nel caso di non conformità CSQA procederà ad un campionamento ed analisi supplementare su altro lotto di latte fino a verifica del ripristino della conformità.

B - Sorveglianza analitica CSQA: prodotto finito

CARATTERISTICHE FISICHE ED ORGANOLETTICHE

Le caratteristiche morfologiche, fisiche, organolettiche e la rispondenza agli indicatori sono valutate nel corso della verifica ispettiva su almeno una unità casuale di prodotto finito, confezionato o pronto per il confezionamento.

Il riscontro di eventuali situazioni di mancata rispondenza ai requisiti per le summenzionate caratteristiche comporta l'esclusione dal circuito DOP delle unità di prodotto risultate non conformi, con ripetizione del controllo su altre unità disponibili. Nel caso in cui 5 unità dello stesso lotto non rispettino le caratteristiche morfologiche, fisiche, organolettiche disciplinate l'intero lotto dovrà essere escluso dal circuito DOP e il controllo verrà esteso ad un altro lotto, qualora disponibile.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Circa la conformità dei parametri chimici:

- Lattosio ($\leq 0,6$ %)
- Acido lattico ($\geq 0,20$ % su s.s.)
- Umidità (58-68 %)
- Materia grassa (15-21% su t.q.)

CSQA esegue il campionamento e l'analisi del prodotto, in accordo con le previsioni quantitative del prospetto 2.

Il campione viene formato mediante prelievo di tre unità campionarie dello stesso lotto (prodotto confezionato o pronto per il confezionamento) delle quali una viene lasciata all'operatore che potrà avviarla ad un proprio laboratorio ed utilizzare il relativo rapporto di prova ai fini dell'autocontrollo; le altre aliquote sono inviate al laboratorio (accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025); una per l'esecuzione delle determinazioni e l'altra per eventuale ripetizione dell'analisi.

Prospetto 2 – Campionamento annuali prodotto finito DOP

Volumi produzioni Mozzarella di Gioia del Colle DOP	N° campioni per anno
Fino a 150 tonnellate/anno	1
Oltre 150 tonnellate/anno	2

Il produttore è tenuto a mantenere tracciabilità del lotto di prodotto campionato onde intervenire con misure adeguate di esclusione del prodotto (se ancora nelle disponibilità del produttore, ovvero sia possibile il ritiro dal mercato) o altra misura correttiva in caso di eventuali situazioni di non conformità. Nel caso di non conformità CSQA procederà ad un campionamento ed analisi supplementari su altro lotto di prodotto fino a verifica del ripristino della conformità.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova CSQA considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

In caso di esito non conforme dell'analisi chimica CSQA notifica l'esito negativo delle analisi indicando il requisito o/e requisiti non conformi, e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione, assegnando il termine massimo di 3 gg dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

La mancata presentazione di istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi.

La ripetizione dell'analisi, svolta presso un Laboratorio accreditato (UNI CEI EN ISO/IEC 17025), ha valore definitivo. CSQA informerà l'operatore circa il Laboratorio prescelto e lo stesso potrà prendere contatti con il Laboratorio al fine di assistere alla stessa con proprio rappresentante.

10 - Gestione delle non conformità

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento di requisiti specificati nel disciplinare e/o nel presente Piano dei Controlli, cui tutti i soggetti devono attenersi ai fini della rispondenza delle produzioni ai requisiti della denominazione "Mozzarella di Gioia del Colle" DOP.

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

Tutte le non conformità rilevate devono essere gestite con adozione di appropriate misure ed azioni correttive allo scopo di gestire adeguatamente le produzioni e prevenire il reiterarsi delle non conformità.

10.1 - Non conformità rilevate in autocontrollo

Qualora un soggetto riconosciuto rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità deve procedere secondo i seguenti criteri:

- documentare la non conformità rilevata e definire modalità di gestione della carenza, al fine di riportare la situazione entro i requisiti di conformità, quando possibile;
- rendere disponibili evidenze oggettive delle non conformità rilevate, dei trattamenti adottati e delle eventuali azioni correttive adottate;
- qualora impossibile ripristinare le condizioni di conformità alla disciplina, escludere e/o declassare il prodotto e tracciare e documentare la destinazione.


10.2 - Non conformità rilevate da parte di CSQA

Le situazioni di non conformità di prodotto e/o processo, rilevate nel corso di controlli di conformità, a fronte dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle misure correttive e di adeguamento per le situazioni risultate carenti.

Per il prodotto giudicato definitivamente non conforme devono essere adottate appropriate misure di esclusione/declassamento e rintracciabilità della destinazione.

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 dello Schema dei Controlli.

In osservanza delle disposizioni vigenti, le situazioni di non conformità qualificate "gravi", in quanto pregiudicano irrimediabilmente la conformità o la rintracciabilità del prodotto, saranno comunicate a MIPAAF – ICQRF per le eventuali

	Mozzarella di Gioia del Colle DOP – Piano dei Controlli	DPC 074
--	---	---------

azioni conseguenti. In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi e lievi saranno inserite nella Banca Dati Vigilanza.

11 - Reclami e ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall'Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue, gli stessi operatori possono inoltrare a CSQA un'istanza formale di reclamo.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione di CSQA e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue.

CSQA assicura la trattazione, l'esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 30 giorni, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

Il modello per la compilazione dei reclami è disponibile all'indirizzo: www.csqa.it.

In conformità alle prescrizioni della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17065, CSQA dispone di adeguate procedure e risorse, approvate dal Ministero delle politiche Agricole Alimentari e Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell'organismo di controllo.

Nel caso di decisioni di CSQA ritenute non congrue o ingiustificate, l'operatore può attivare la procedura di ricorso.

Il ricorso, indirizzato al Presidente del Comitato di Appello, deve essere presentato entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione adottata da CSQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta decisione.

Entro 30 giorni dal ricevimento, il Comitato di Appello esamina il ricorso e trasmette all'operatore la propria decisione, avverso la quale non è più possibile ricorrere innanzi a CSQA.

Le spese relative al ricorso sono a carico della parte soccombente.

12 - Riservatezza

Fatti salvi gli adempimenti e gli obblighi previsti verso le Autorità preposte al controllo ed alla vigilanza, CSQA assicura ai soggetti della denominazione "Mozzarella di Gioia del Colle" DOP 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 in ragione dei rapporti intercorrenti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

13 - Etichettatura

In riferimento alle indicazioni apposte sulle confezioni, i produttori della denominazione Mozzarella di Gioia del Colle DOP devono attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione delle disposizioni specifiche del disciplinare di produzione (Art. 8), e del presente Piano dei Controlli in materia di etichettatura.

Le etichette (impianti grafici) da utilizzare per l'immissione al consumo della Mozzarella di Gioia del Colle DOP dovranno essere trasmesse, preventivamente al loro impiego, a CSQA per valutazione e convalida.

Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal MipAAF" (o acronimo MIPAAF). Tale dicitura potrà essere tradotta nelle lingue dei paesi di destinazione del prodotto a condizione di conservare in lingua italiana i termini "Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali", eccetto per i casi ove la legislazione del paese di destinazione non lo consenta.

14 - Disciplina produttiva della DOP Mozzarella di Gioia del Colle

I soggetti che intendono usufruire della Denominazione di Origine Protetta "Mozzarella di Gioia del Colle" devono assoggettarsi al controllo attuato da CSQA e operare in conformità al Disciplinare di Produzione della DOP e al Piano dei Controlli approvato dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali.


Il Disciplinare di Produzione, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana n. 322 del 30 dicembre 2020, è consultabile nel sito ufficiale del M.I.P.A.A.F. all'indirizzo www.politicheagricole.gov.it

15 – Separazione produzioni DOP e produzioni generiche

A garanzia della rispondenza della materia prima e delle produzioni idonee alla denominazione Mozzarella di Gioia del Colle DOP da eventuali altre produzioni generiche non idonee, trattate e/o realizzate presso la medesima struttura, è responsabilità di ogni operatore separare i processi di lavorazione delle due diverse produzioni (DOP e non DOP), con adozione, secondo quanto necessario, di adeguate modalità di separazione fisica o temporale delle attività.

Nel caso di separazione "spaziale" il produttore deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali utilizzati ai fini della DOP.

Nel caso di separazione "temporale" delle produzioni le registrazioni delle operazioni dovranno contenere gli elementi atti ad indicare date e orari di produzione distinta della DOP rispetto al prodotto generico.

	Mozzarella di Gioia del Colle DOP – Piano dei Controlli	DPC 074
--	---	---------

Appendice A - Elenco modulistica

La modulistica successivamente elencata è stata predisposta ad uso dei produttori al fine di consentire agli stessi la produzione e la trasmissione a CSQA di una richiesta di accesso al sistema di controllo e certificazione per l'DOP Mozzarella di Gioia del Colle coerente con gli elementi necessari e/o applicabili.

Il formato di richiesta di adesione deve essere completato in ogni sua parte e, corredato della documentazione accessoria prevista, trasmesso in originale a:

CSQA Certificazioni Srl - via S. Gaetano, 74 - 36016 Thiene (VI)

Formato obbligatorio

MOD001: Mozzarella di Gioia del Colle DOP - Richiesta di adesione al sistema di controllo

Modello predisposto per i produttori che intendono richiedere il riconoscimento ai fini della denominazione e l'accesso al circuito tutelato della DOP Mozzarella di Gioia del Colle.

Al formato deve essere allegata copia della documentazione evidenziata in calce.

Formati indicativi

Sono successivamente proposti alcuni formati cartacei, non aventi carattere obbligatorio, predisposti da CSQA ai fini della registrazione in autocontrollo delle attività e delle produzioni.

I produttori interessati possono utilizzare tali formati ovvero impiegarne altri, anche su supporto elettronico, aventi valore equivalenti per natura e qualità delle informazioni riportate.

MOD002A: Registro mensile raccolta latte

Modello indicativo predisposto per la registrazione mensile delle quantità di latte raccolto distinto per fornitore.

MOD002B: Registro mensile latte ceduto

Modello indicativo predisposto per la registrazione mensile delle quantità di latte ceduto.

MOD003: Registro dati caseificio

Modello indicativo predisposto per la registrazione giornaliera delle quantità di latte approvvigionato, del latte avviato alla trasformazione in Mozzarella di Gioia del Colle DOP e delle produzioni ottenute.

MOD004 – Scheda siero innesto

Modello indicativo predisposto per la registrazione dei principali elementi di conformità e tracciabilità delle lavorazioni a Mozzarella di Gioia del Colle DOP, con indicazione della materia prima utilizzata e del prodotto finito ottenuto.

MOD005 – Scheda di produzione

Modello indicativo predisposto per la registrazione dei principali elementi di conformità e tracciabilità delle lavorazioni a Mozzarella di Gioia del Colle DOP, con indicazione della materia prima utilizzata e del prodotto finito ottenuto.

MOD006 – Registro pascolamento

Modello indicativo predisposto per la registrazione giornaliera dell'attività di pascolamento.

Appendice B – Allegati

Schema dei controlli - Documento nel quale sono dettagliati gli adempimenti in autocontrollo a carico dei produttori ed i corrispondenti controlli di CSQA per la verifica della rispondenza al disciplinare di produzione. Sono inoltre evidenziate possibili situazioni di non conformità ed il relativo livello di importanza, nonché le azioni poste in essere da CSQA quale conseguenza di un loro eventuale riscontro.

Allegato 1 – Documento di riferimento per il calcolo della quantità massima di mangime acquistabile dai produttori latte come da paragrafo 9.1