

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3) Categoria	REQUISITO (3) Descrizione	AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA N.C. (7)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (8)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC
Produttore Latte	Riconoscimento iniziale (par. 6)	Ubicazione allevamento	In territorio delimitato da disciplinare (Art.3)	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo (MOD 001)	1	Controllo idoneità richiesta	D	Ad ogni richiesta	Ubicazione fuori zona		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza strutture, impianti, sistema di gestione (Art. 5)	Completezza documentazione richiesta di adesione	Produrre a CSQA richiesta di accesso (MOD001) debitamente compilato. Attenersi alle prescrizioni del disciplinare in merito alle condizioni di alimentazione, produzione, conservazione e consegna del latte e al piano dei controlli per il carico UBA/ha di superficie ammessa dal disciplinare per il pascolamento	2	Controllo MOD001 e allegati	D		Carenza e/o assenza dati informativi		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazione documentazione
			Alimentazione, produzione e conservazione latte, carico UBA/ha di superficie ammessa dal disciplinare		3	Verifica ispettiva	I		Mancata adeguatezza condizioni		Diniego riconoscimento	Diniego riconoscimento e richiesta adeguamento. VIS dopo adeguamento.
	Mantenimento dei requisiti (par. 6.3)	Ubicazione allevamento	In territorio delimitato da disciplinare (Art.3)	Comunicare variazioni ubicazione allevamento (entro 15 gironi dalla modifica)	4	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione	Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
					5				Carenze documentali	Lieve	Notifica carenze Richiesta integrazione documentale	VDO integrazione documentale ed eventuale VIS in relazione alle variazioni comunicate
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità sanitaria Anagrafica azienda	Comunicare variazioni anagrafica aziendale, idoneità sanitaria.	6	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione	Carenze documentali		Richiesta integrazione documentazione	VDO documentazione integrativa in caso di mancata documentazione integrativa VIS
					7		I	Secondo necessità, in relazioni a variazioni comunicate	Mancata adeguatezza condizioni riscontrate in verifica a seguito delle modifiche apportate	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità. Richiesta ripristino condizioni idoneità	VIS a riscontro ripristino condizioni idoneità
					8	Verifica ispettiva	I	Produttori latte Tipologia A 35% Produttori latte Tipologia B 100%	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio della conformità	Lieve	Richiesta integrazione documentale idoneità adeguamento per prodotto o processo	VDO integrazione documentale ed eventuale VIS
					9				Mancata notifica variazioni con pregiudizio della conformità	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità.	VDO integrazione documentale e VIS nei casi ove non sia possibile risolvere la non conformità documentalmente
	Cessazione attività (Par. 6.4)	Cessazione attività	Comunicazione cessazione attività	Notificare recesso ai fini della DOP Mozzarella Gioia del Colle	10	Controllo comunicazione cessazione	D	Ogni comunicazione	Mancata comunicazione di cessazione		Cancellazione da elenco allevamenti	
	Allevamento del bestiame	Identificazione e tracciabilità	Identificazione bovine	Identificare lattifere (es. sistemi identificazione ai fini sanitari)	11	Controllo identificazione bovine	I	Produttori latte Tipologia A 35% Produttori latte Tipologia B 100%	Identificazione carente senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta di adeguamento identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	VDO avvio corrette procedure identificazione in caso di mancato adeguamento VIS
					12		I		Identificazione assente tale da precludere la identificazione e tracciabilità	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità.	VIS a riscontro adeguamento identificazione
			Registrare identificazione su registro di stalla	Registrare identificazione in Registro di stalla	13	Controllo registro di stalla	I		Registro non aggiornato	Lieve	Inserimento registrazioni carenti e trasmissione evidenze a CSQA	VDO avvio corrette procedure registrazione, in caso di mancato adeguamento VIS
					14		I		Assenza Registro di stalla	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità.	VIS a riscontro adeguamento corrette registrazioni

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3) Categoria	REQUISITO (3) Descrizione	AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA N.C. (7)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (8)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC
Produttore Latte	Allevamento del bestiame	Conformità a disciplinare (Art. 5)	Pascolamento per almeno 150 giorni/anno di erbai ammessi	Registrare giorni di pascolamento e composizione erbai pascolati	15	Verifica registrazioni giorni di pascolamento/anno e erbai pascolati	I	Produttori latte Tipologia A 35% Produttori latte Tipologia B 100%	Pascolamento per meno di 150 giorni/anno di erbai ammessi o carenza delle registrazioni tali da non permettere il controllo del requisito	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità.	VIS a riscontro ripristino condizioni conformità
					16		I		Carenza nelle registrazioni senza pregiudizio controllo conformità	Lieve	Adeguamento delle registrazioni	In caso di mancato adeguamento VIS
			Carico massimo 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.	Condurre superficie sufficiente a garantire un carico massimo 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	17	Verifica ispettiva	I		Carico massimo superiore a 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	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità.	VIS a riscontro ripristino condizioni conformità
		Alimentazione del bestiame il cui latte è destinato alla DOP. Conformità a disciplinare (Art. 5)	Erba e/o fieno di erbaio polifita in percentuale almeno pari al 60% della S.S. totale	Controllo del piano di razionamento alimentare con verifica dei parametri individuati nella tabella dell'Allegato 1 per la quota annuale di erba e/o fieno	18	Verifica alimentazione	I	Produttori latte Tipologia A 35% Produttori latte Tipologia B 100%	Mancato rispetto dei parametri indicati dalla tabella dell'Allegato 1 per la determinazione della quota annuale di erba e/o fieno	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità.	VIS a riscontro ripristino condizioni conformità
			Alimentazione con mangimi e alimenti ammessi dal disciplinare (Art. 5)	Utilizzare solamente alimenti ammessi dal disciplinare di produzione	19	Verifica razione alimentare e cartellini mangime	I		Utilizzo per l'alimentazione del bestiame di alimenti non ammessi	Grave	Esclusione latte da circuito DOP al ripristino delle condizioni di conformità.	VIS a riscontro ripristino condizioni conformità
			Dei prodotti destinati all'alimentazione degli animali, il cui latte è destinato alla DOP, non meno del 60% deve provenire dalla zona di produzione	Rispettare prescrizioni alimentari e conservare documentazione acquisti e cartellini o registrazioni in caso di autoproduzione	20	Verifica alimentazione	I		Mancato rispetto % alimenti dalla zona di produzione per latte destinato a DOP	Grave	Esclusione latte da circuito DOP al ripristino delle condizioni di conformità.	VIS a riscontro adeguamento razione alimentare
					21		I		Carenze documentai	Lieve	Richiesta integrazione documentale	VDO integrazione documentale; in caso di mancata integrazione VIS
	Mungitura e gestione latte idoneo per conferimento o vendita	Mungiture e gestione latte conformità a disciplinare (Art. 5)	Latte raccolto in due diverse mungiture (Art. 5)	Effettuare due mungiture giornaliere e non miscelare il latte di più di due mungiture o con latte non idoneo	22	Verifica ispettiva	I	Produttori latte Tipologia A 35% Produttori latte Tipologia B 100%	Mungitura non conforme e/o miscelazione non ammessa	Grave	Esclusione latte da circuito DOP al ripristino delle condizioni di conformità.	VIS a riscontro ripristino condizioni conformità
	Conformità a disciplinare	Gestione latte conformità a disciplinare (Art. 5)	Latte non trattato termicamente prima dell'arrivo in caseificio	Non trattare termicamente il latte	23	Analisi lotto campionato per attività fosfatase (par. 9.3)	A	1 analisi/anno 100% allevamenti in possesso di attrezzature e/o impianti atti alla termizzazione e/o alla pastorizzazione del latte	Valore attività fosfatase ≤ 350 mU/l	Grave	Esclusione lotto non conforme da circuito DOP. Adeguamento processo produttivo.	VIS a riscontro adeguamento processo produttivo con prelievo su altro lotto di latte
	Latte idoneo per conferimento o vendita	Identificazione e tracciabilità	Identificazione e tracciabilità registrazione attività produzione/vendita latte	Registrare sistematicamente quantitativi latte conferiti/venduti (es. su libretto stalla, distinta di raccolta, ecc.) identificando correttamente il latte destinato a DOP con le diciture previste (par 7.2.1.)	24	Controllo presenza e adeguatezza registrazioni quantitativi conferiti e identificazione prodotto idoneo	I	Produttori latte Tipologia A 35% Produttori latte Tipologia B 100%	Registrazioni carenti senza pregiudizio tracciabilità	Lieve	Adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	VDO avvio corrette procedure di registrazione; in caso di mancato adeguamento VIS
					25				Registrazioni carenti con pregiudizio della tracciabilità	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino alla finestra successiva al ripristino delle condizioni di conformità.	Richiesta adeguamento registrazioni. VIS a riscontro adeguamento registrazioni

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3) Categoria	REQUISITO (3) Descrizione	AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA N.C. (7)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (8)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC
Raccoglitori latte	Riconoscimento iniziale	Ubicazione stabilimento (solo per Tipologia B con stoccaggio del latte)	In territorio delimitato da disciplinare (Art.3)	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo (MOD 001)	26	Controllo idoneità richiesta	D	Ogni riconoscimento	Ubicazione fuori zona del Raccoglitore		Diniego riconoscimento	
	Riconoscimento iniziale (par. 6)	Adeguatezza strutture impianti (solo per Tipologia B) e gestione identificazione e tracciabilità	Idoneità sanitaria, capacità produttiva e gestione identificazione e tracciabilità	Allegare a richiesta (MOD001) documentazione accessoria prevista	27	Controllo presenza e completezza documentazione accessoria	D	Ogni riconoscimento	Carenze della documentazione		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione della documentazione
					28	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Ogni riconoscimento	Inadeguatezza di strutture, impianti o condizioni		Diniego riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e VIS dopo adeguamento
	Mantenimento dei requisiti (Par. 6.3)	Ubicazione centro raccolta (in caso di stoccaggio del latte) (Art. 3)	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione centro raccolta (entro 15 giorni)	29	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione di variazione	Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
					30				Carenze documentali	Lieve	Notifica carenze Richiesta integrazione documentale	Valutazione integrazione documentale ed eventuale VIS nuovo sito
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità sanitaria, anagrafica aziendale, capacità produttiva e gestione dell'identificazione e tracciabilità	Comunicare variazioni sostanziali alle condizioni di riconoscimento	31	Controllo variazioni comunicate e adeguatezza documentazione	D	Ogni comunicazione di variazione	Carenze documentali	Lieve	Integrazione documentazione	Valutazione documentazione integrativa in caso di mancata trasmissione documentazione integrativa nuova VIS
					32		I	Secondo necessità in base alle variazioni comunicate	Mancata adeguatezza condizioni verificate	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino ripristino delle condizioni di conformità	VIS a riscontro adeguamento
					33	Verifica ispettiva	I	100 % raccoglitori Tipologia A 300 % raccoglitori Tipologia B	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio della conformità	Lieve	Integrazione documentale idoneità adeguamento per prodotto o processo	VDO integrazione documentale ed eventuale VIS
					34		I		Mancata notifica variazioni con pregiudizio della conformità a seguito delle modifiche apportate	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino ripristino delle condizioni di conformità. Integrazione documentale idoneità adeguamento per prodotto o processo	VDO integrazione documentale e Visita Ispettiva Supplementare nei casi ove non è possibile risolvere la non conformità documentalmente
	Cessazione attività (Par. 6.4)	Cessazione attività	Comunicazione cessazione attività	Notificare recesso ai fini della DOP Mozzarella Gioia del Colle	35	Controllo comunicazione cessazione	D	Ogni comunicazione	Mancata comunicazione di cessazione		Cancellazione da elenco raccoglitori latte	
	Raccolta latte	Identificazione e tracciabilità latte	Latte proveniente da fornitori riconosciuti ed idonei	Accertare corretta provenienza delle forniture da allevamento riconosciuto ed idoneo	36	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	100 % raccoglitori Tipologia A 300 % raccoglitori Tipologia B	Provenienza da fornitori non riconosciuti	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino ripristino delle condizioni di conformità Adeguamento procedura approvvigionamento	VIS a riscontro adeguamento procedura approvvigionamento
			Identificazione e tracciabilità	Identificare e registrare sistematicamente (ad ogni raccolta) fornitori e quantità di latte raccolto (es. distinta di raccolta, registri raccolta, ecc.)	37	Controllo idoneità registrazioni di raccolta	I		Registrazioni carenti, senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e invio evidenze a CSQA	Verifica adeguamento registrazioni. Con mancato adeguamento VIS
					38		I		Registrazioni carenti, con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione latte non tracciato da circuito DOP	VIS a riscontro adeguamento documentazione approvvigionamento

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3) Categoria	REQUISITO (3) Descrizione	AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA N.C. (7)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (8)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC
Raccogliatore latte	Raccolta latte	Identificazione e tracciabilità latte	Identificazione e tracciabilità	Raccogliere e/o stoccare separatamente latte idoneo a DOP e latte non idoneo (solo per Tipologia B)	39	Controllo idoneità raccolta e stoccaggio	I	100 % raccoglitori	Miscelazione di latte idoneo alla DOP con latte non idoneo	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino ripristino delle condizioni di conformità Adeguamento procedura approvvigionamento	VIS a riscontro adeguamento procedura approvvigionamento
	Stoccaggio latte (solo per Tipologia B con stoccaggio latte)	Identificazione e tracciabilità	Identificazione serbatoi stoccaggio	Identificare, secondo quanto necessario, i contenitori impiegati per stoccaggio latte idoneo a DOP	40	Controllo idoneità identificazione contenitori latte idoneo a DOP	I	100 % raccoglitori Tipologia A 300 % raccoglitori Tipologia B	Identificazione serbatoi carente, senza perdita tracciabilità latte	Lieve	Richiesta integrazione identificazione serbatoi. Invio evidenze a CSQA	Verifica evidenze adeguamento. Con mancato adeguamento VIS
					41		I		Identificazione contenitori assente, con pregiudizio per tracciabilità latte	Grave	Esclusione latte non tracciato da circuito DOP	VIS a riscontro adeguamento procedure tracciabilità latte
			Registrare attività di stoccaggio latte	Registrare provenienza e quantità latte in stoccaggio per DOP e operazioni di movimentazione e/o uscita da stoccaggio	42	Controllo idoneità registrazioni di fornitura	I	100 % raccoglitori Tipologia A 300 % raccoglitori Tipologia B	Registrazioni stoccaggio carenti senza perdita della tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni stoccaggio e invio evidenze a CSQA	Verifica evidenze adeguamento. In caso di mancato adeguamento VIS
					43				Registrazioni di stoccaggio carenti, con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione latte non tracciato da circuito DOP	VIS a riscontro adeguamento registrazioni di stoccaggio
	Conformità a disciplinare	Gestione latte conformità a disciplinare (Art. 5)	Latte non trattato termicamente prima dell'arrivo in caseificio (Art. 5)	Non trattare termicamente il latte	44	Analisi lotto campionato per attività fosfatasica (par. 9.3)	A	1 analisi/anno 100% raccoglitori in possesso di attrezzature e/o impianti atti alla termizzazione e/o alla pastorizzazione del latte	Valore attività fosfatasica ≤ 350 mU/l	Grave	Esclusione lotto non conforme da circuito DOP. Adeguamento processo produttivo.	VIS a riscontro adeguamento processo produttivo con prelievo su altro lotto di latte
	Latte pronto per vendita	Identificazione e tracciabilità	Identificazione e tracciabilità latte ceduto	Registrare latte ceduto ai fini della DOP ed identificare idoneità a Mozzarella Gioia del Colle in documenti di trasporto (par 7.2.2). Comunicare correttamente le informazioni al caseificio (ora prima mungitura, n. mungiture...)	45	Controllo idoneità registrazioni latte ceduto	I	100 % raccoglitori Tipologia A 300 % raccoglitori Tipologia B	Registrazioni o identificazione carenti, senza perdita di tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni o identificazione e invio evidenze a CSQA	VDO evidenze adeguamento. In caso di mancato adeguamento VIS
					46				Registrazioni o identificazione assenti, con perdita di tracciabilità	Grave	Esclusione latte non tracciato da circuito DOP	VIS a riscontro idoneità registrazioni o identificazione
	Comunicazione dati a Odc	Identificazione e tracciabilità	Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA Par. 8.2	Predisporre e attuare procedura di invio a CSQA dei dati richiesta al Par. 8.2 , mensilmente entro il 15 del mese successivo, o comunque entro 7 giorni dal sollecito	47	Controllo comunicazione	D	100 % raccoglitori	Mancato invio dati entro 7 giorni dal sollecito	Lieve	Adeguamento procedure di invio dati a CSQA Par. 8.2	VIS per reperimento diretto dati

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3) Categoria	REQUISITO (3) Descrizione	AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA N.C. (7)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (8)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC
Caseificio	Riconoscimento iniziale (Par. 6)	Ubicazione caseificio (Art. 3)	In territorio delimitato	Produrre richiesta di accesso al sistema di controllo (MOD 001)	48	Controllo idoneità richiesta di accesso	D	Ogni riconoscimento	Ubicazione fuori zona trasformatore		Diniego riconoscimento	
		Adeguatezza strutture e impianti	Idoneità sanitaria, capacità produttiva e gestione identificazione e tracciabilità	Allegare a richiesta documentazione accessoria prevista	49	Controllo presenza e completezza documentazione accessoria	D	Ogni riconoscimento	Carenze della documentazione		Sospensione procedura riconoscimento	Richiesta integrazione della documentazione
					50	Verifica ispettiva adeguatezza condizioni	I	Ogni riconoscimento	Inadeguatezza di strutture, impianti o condizioni		Diniego riconoscimento	Richiesta adeguamento condizioni e VIS dopo adeguamento
	Mantenimento dei requisiti (Par. 6.3)	Ubicazione caseificio (Art. 3)	In territorio delimitato	Comunicare variazioni ubicazione caseificio (entro 15 giorni)	51	Controllo variazioni comunicate	D	Ogni comunicazione di variazione	Nuova ubicazione fuori zona	Grave	Revoca riconoscimento	
					52				Carenze documentali	Lieve	Notifica carenze Richiesta integrazione documentale	Valutazione integrazione documentale ed eventuale VIS nuovo sito
		Adeguatezza strutture impianti	Idoneità sanitaria, anagrafica aziendale, capacità produttiva e gestione dell'identificazione e tracciabilità	Comunicare variazioni sostanziali alle condizioni di riconoscimento	53	Controllo variazioni comunicate e adeguatezza documentazione	D	Ogni comunicazione di variazione	Carenze documentali	Lieve	Integrazione documentazione	Valutazione documentazione integrativa in caso di mancata trasmissione documentazione integrativa nuova VIS
					54		I	Secondo necessità in base alle variazioni comunicate	Mancata adeguatezza condizioni verificate	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino ripristino delle condizioni di conformità	VIS a riscontro adeguamento
					55	Verifica ispettiva	I	100 % caseifici	Mancata notifica variazioni senza pregiudizio della conformità	Lieve	Integrazione documentale idoneità adeguamento per prodotto o processo	VDO integrazione documentale e VIS nei casi in cui non è possibile risolvere la non conformità documentalmente
					56		I	100 % caseifici	Mancata notifica variazioni con pregiudizio della conformità a seguito delle modifiche apportate	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino ripristino delle condizioni di conformità. Integrazione documentale idoneità adeguamento per prodotto o processo	VDO integrazione documentale e VIS nei casi in cui non è possibile risolvere la non conformità documentalmente
	Cessazione attività (Par. 6.4)	Cessazione attività	Comunicazione cessazione attività	Notificare recesso ai fini della DOP Mozzarella Gioia del Colle	57	Controllo comunicazione cessazione	D	Ogni comunicazione	Mancata comunicazione di cessazione		Cancellazione da elenco caseifici	
	Raccolta latte	Identificazione e tracciabilità latte	Latte proveniente da allevamenti e/o raccoglitori latte riconosciuti ed idonei	Accertare corretta provenienza delle forniture da allevamento e raccoglitori latte riconosciuto ed idoneo	58	Controllo idoneità documentazione di fornitura	I	100 % caseifici	Provenienza da allevamenti e/o raccoglitori latte non riconosciuti	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino ripristino delle condizioni di conformità Adeguamento procedura approvvigionamento	VIS a riscontro adeguamento procedura approvvigionamento
			Identificazione e tracciabilità	Identificare e registrare sistematicamente produttori/ raccoglitori e latte raccolto (es. distinta di raccolta, registri raccolta, ecc.)	59	Controllo idoneità registrazioni di raccolta	I	100 % caseifici	Registrazioni carenti, senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e invio evidenze a CSQA	Verifica adeguamento registrazioni. Con mancato adeguamento VIS
					60		I	100 % caseifici	Registrazioni carenti, con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto ottenuto con latte non tracciato da circuito DOP	VIS a riscontro adeguamento documentazione approvvigionamento
				Raccogliere separatamente latte idoneo a DOP e latte non idoneo	61	Controllo idoneità raccolta	I	100 % caseifici	Miscelazione di latte idoneo alla DOP con latte non idoneo	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP fino ripristino delle condizioni di conformità Adeguamento procedura approvvigionamento	VIS a riscontro adeguamento procedura approvvigionamento

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3) Categoria	REQUISITO (3) Descrizione	AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA N.C. (7)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (8)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC
Caseificio	Eventuale vendita latte idoneo	Identificazione e tracciabilità	Identificazione e tracciabilità latte idoneo ceduto a DOP	Identificare idoneità in documenti di trasporto e tenere adeguate registrazioni, relative a latte idoneo ceduto a DOP	62	Controllo presenza e adeguatezza registrazioni	I	100 % trasformatori	Identificazione o registrazioni carenti, senza perdita tracciabilità	Lieve	Richiesta adeguamento registrazioni e invio evidenze a CSQA	VDO evidenze adeguamento registrazioni In caso di mancato adeguamento VIS
					63				identificazione o registrazioni carenti, con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP	VIS a riscontro adeguamento registrazioni
	Stoccaggio latte	Identificazione e tracciabilità	Identificazione serbatoi stoccaggio e registrazioni latte idoneo stoccato	Identificare, secondo quanto necessario, i contenitori impiegati per stoccaggio latte idoneo a DOP e registrare origine e quantità latte in stoccaggio per DOP e eventuali movimentazioni	64	Controllo idoneità identificazione contenitori e registrazioni stoccaggio latte idoneo a DOP	I	100 % trasformatori	Identificazione serbatoi o registrazioni carenti, senza perdita tracciabilità latte	Lieve	Richiesta integrazione identificazione serbatoi e/o registrazioni. Invio evidenze a CSQA	Verifica evidenze adeguamento. Con mancato adeguamento VIS
					65		I		Identificazione contenitori assente o registrazioni carenti, con pregiudizio per tracciabilità latte	Grave	Esclusione latte non tracciato da circuito DOP. Adeguamento procedure di stoccaggio	VIS a riscontro adeguamento procedure tracciabilità latte
			Separazione produzioni DOP e convenzionali	Stoccare separatamente latte idoneo a DOP e latte non idoneo	66	Controllo idoneità stoccaggio	I	100 % caseifici	Miscelazione di latte idoneo alla DOP con latte non idoneo	Grave	Esclusione latte da circuito DOP fino ripristino delle condizioni di conformità Adeguamento procedura approvvigionamento	VIS a riscontro adeguamento procedura approvvigionamento
	Trasformazione latte	Identificazione e tracciabilità latte avviato a DOP	Registrazione latte avviato a DOP	Registrare latte avviato alla trasformazione a DOP, secondo quanto necessario su apposite schede lavorazione	67	Controllo idoneità registrazioni latte a DOP	I	100 % caseifici	Registrazioni carenti, senza perdita tracciabilità	Lieve	Adeguamento registrazioni e invio evidenze a CSQA	VDO evidenze adeguamento registrazioni. In caso di mancato adeguamento VIS
					68		I		Registrazioni carenti, con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP e adeguamento registrazioni	VIS a riscontro adeguamento registrazioni
		Conformità a disciplinare (Art. 2 e 5)	Latte intero crudo di vacca eventualmente termizzato o pastorizzato dopo l'arrivo in caseificio	Avviare alla trasformazione solo latte intero crudo di vacca eventualmente termizzato o pastorizzato dopo l'arrivo in caseificio	69	Controllo idoneità latte avviato alla trasformazione	I	100 % caseifici	Impiego latte non intero crudo di vacca e/o latte termizzato o pastorizzato prima dell'arrivo in caseificio	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP e adeguamento processo	VIS a riscontro adeguamento processo
			Utilizzare solo latte idoneo, raccolto in due diverse mungiture, trasformato entro la quarantottesima ora dalla prima mungitura	Utilizzare solo latte idoneo, raccolto in due diverse mungiture e trasformarlo entro la quarantottesima ora dalla prima mungitura	70	Controllo idoneità latte trasformato	I	100 % caseifici	Utilizzo di latte non raccolto in due diverse mungiture o trasformazione oltre la quarantottesima ora dalla prima mungitura	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP e adeguamento processo	VIS a riscontro adeguamento processo
	Trasformazione latte	Conformità a disciplinare (Art. 5.1)	Caratteristiche latte: deve avere titolo in grasso minimo 3,4% e titolo proteico minimo 3,2% (media geometrica mensile di due analisi chimiche da laboratorio accreditato)	Applicare piano autocontrollo come da paragrafo 9.2 A	71	Verifica analisi effettuate in autocontrollo	I	100 % caseifici	Mancata applicazione piano autocontrollo o utilizzo di latte non idoneo	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP e adeguamento autocontrollo	VIS a riscontro adeguamento condizioni conformità autocontrollo
					72		I		Parziale applicazione relativamente alla frequenza del piano di autocontrollo	Lieve	Richiesta integrazione piano autocontrollo e trasmissione evidenze	VDO integrazione piano autocontrollo In mancanza di adeguamento VIS con prelievo del latte
		Identificazione e tracciabilità lavorazioni	Separazione lavorazioni DOP	Separare spazialmente o temporalmente lavorazioni atte a DOP da lavorazioni generiche non atte a DOP	73	Verifica ispettiva	I	100 % caseifici	Assenza separazione lavorazioni atte a DOP e lavorazioni non atte a DOP	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP e adeguamento separazione lavorazioni	VIS a riscontro ripristino condizioni conformità

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3) Categoria	REQUISITO (3) Descrizione	AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA N.C. (7)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (8)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC
Caseificio	Trasformazione latte	Identificazione e tracciabilità lavorazioni	Registrazione parametri di processo disciplinati (MOD005 o documentazione equivalente)	Registrazione tutti i parametri di processo richiesti dal MOD005 accertandosi della conformità degli stessi	74	Verifica scheda di lavorazione (MOD005 o documentazione equivalente)	I	100 % caseifici	Carenza registrazioni senza pregiudizio della verifica dei requisiti	Lieve	Adeguamento registrazioni e avvio corrette procedure di registrazione	VDO avvio corrette procedure di registrazione; in caso di mancato adeguamento VIS
					75		I	100 % caseifici	Assenza registrazioni o carenza tale da impedire il controllo dei requisiti	Grave	Esclusione da prodotto non tracciato da circuito DOP e avvio corrette procedure di registrazione	VIS a riscontro adeguamento procedure di registrazione
		Conformità a disciplinare (Art. 5.4)	Produzione e/o acquisto siero-innesto secondo Art. 5.4 del disciplinare di produzione	Produrre e/o acquistare siero-innesto secondo siero-innesto secondo Art. 5.4 del disciplinare di produzione. Registrare i parametri di produzione e acquisti e vendite (MOD004 o equivalente)	76	Verifica processo e/o registrazioni (MOD004 o equivalente)	I	100 % caseifici	Mancato rispetto di quanto riportato all'Art. 5.4 del disciplinare di produzione o assenza tracciabilità acquisti e/o vendite	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP	VIS a riscontro adeguamento produzione siero-innesto
		Conformità a disciplinare (Art. 5.2 e 5.4)	Acidificazione cagliata tramite aggiunta di siero-innesto nella dose dal 2 al 10% del latte in caldaia. E' vietata l'acidificazione diretta con acidi organici	Acidificare cagliata tramite aggiunta di siero-innesto nella dose dal 2 al 10% del latte in caldaia. Non effettuare acidificazione diretta con acidi organici.	77	Verifica processo e/o registrazioni	I	100 % caseifici	Non utilizzo del siero-innesto per l'acidificazione della cagliata o utilizzo in dosi non comprese tra il 2 e il 10% del latte in caldaia. Acidificazione diretta con acidi organici.	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP e adeguamento del processo	VIS a riscontro adeguamento processo
		Conformità a disciplinare (Art. 5.2 e 5.4)	Riscaldamento latte da 34 a 36°C, aggiunta caglio di vitello, coagulazione entro massimo 20 minuti. E' vietato l'utilizzo di altri tipi di coagulanti.	Riscaldare latte tra 34 a 36°C, aggiungere caglio di vitello in quantità tale da far avvenire la coagulazione entro massimo 20 minuti. Non utilizzare altri tipi di coagulanti.	78	Verifica processo e/o registrazioni	I	100 % caseifici	Riscaldamento latte a temperatura non compresa tra 34 a 36°C. Utilizzo di altri tipi di coagulanti.	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP e adeguamento del processo	VIS a riscontro adeguamento processo
		Conformità a disciplinare (Art. 5.2)	Rottura cagliata fino a dimensione piccola nocciola. Maturazione della cagliata all'interno dello stesso caseificio per almeno 2 ore dall'aggiunta dell'innesto	Rompere cagliata fino a dimensione piccola nocciola. Procedere alla maturazione della cagliata all'interno dello stesso caseificio per almeno 2 ore dall'aggiunta dell'innesto	79	Verifica processo e/o registrazioni	I	100 % caseifici	Rottura cagliata a dimensioni diverse rispetto a una piccola nocciola. Maturazione cagliata per un tempo inferiore alle 2 ore dall'aggiunta dell'innesto o trasferimento a altro caseificio prima della fine della maturazione	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP e adeguamento del processo	VIS a riscontro adeguamento processo
			Divieto di impiegare cagliata conservata di qualsiasi tipologia nonché l'uso di additivi e conservanti/coadiuvanti	Non impiegare cagliata conservata di qualsiasi tipologia né additivi e conservanti/coadiuvanti	80	Verifica processo e/o registrazioni	I	100 % caseifici	Impiego cagliata conservata di qualsiasi tipologia e/o utilizzo di additivi e conservanti/coadiuvanti	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP e adeguamento del processo	VIS a riscontro adeguamento processo
		Conformità a disciplinare (Art. 5.3)	Estrazione della cagliata in prossimità del raggiungimento del pH di filatura (5.1 - 5.4). Breve sosta sul tavolo spersorio, sminuzzata e posta in appositi contenitori per la filatura	Estrarre la cagliata in prossimità del raggiungimento del pH di filatura (5.1 - 5.4). Effettuare una breve sosta sul tavolo spersorio, sminuzzare la cagliata e porla in appositi contenitori per la filatura	81	Verifica processo e/o registrazioni	I	100 % caseifici	Estrazione della cagliata non in prossimità del raggiungimento del pH di filatura (5.1 - 5.4). Non effettuare breve sosta su tavolo spersorio e/o sminuzzatura	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP e adeguamento del processo	VIS a riscontro adeguamento processo
			Filatura con acqua a T non inferiore a 85°C con aggiunta di sale.	Filare con acqua a T non inferiore a 85°C con aggiunta di sale.	82	Verifica processo e/o registrazioni	I	100 % caseifici	Filatura con acqua a T inferiore a 85°C e/o senza aggiunta di sale.	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP e adeguamento del processo	VIS a riscontro adeguamento processo
		Conformità a disciplinare (Art. 5.3)	Modellatura e immersione del prodotto in acqua fredda per il rassodamento	Modellare e immergere il prodotto in acqua fredda per il rassodamento	83	Verifica processo e/o registrazioni	I	100 % caseifici	Assenza di modellatura e/o immersione del prodotto in acqua fredda per il rassodamento	Grave	Esclusione prodotto non conforme da circuito DOP e adeguamento del processo	VIS a riscontro adeguamento processo

SOGGETTO (1)	PROCEDURA O FASE DI PROCESSO (2)	REQUISITO (3) Categoria	REQUISITO (3) Descrizione	AUTOCONTROLLO (4)	ID	ATTIVITA' DI CONTROLLO (5)	Tipo di controllo (6)	Entità del controllo per anno (in %)	NON CONFORMITA'	GRAVITA' DELLA N.C. (7)	TRATTAMENTO DELLA NON CONFORMITA' (8)	AZIONE EFFETTUATA DALL'ODC
Caseificio	Caratteristiche del prodotto	Conformità a disciplinare (Art. 2)	Caratteristiche fisiche ed organolettiche	Verificare caratteristiche fisiche e organolettiche e registrare il controllo (par. 9.2 B)	84	Verifica registrazioni autocontrollo caratteristiche fisiche e organolettiche	I	100 % caseifici	Mancata verifica delle caratteristiche fisiche e organolettiche o assenza delle registrazioni autocontrollo	Grave	Esclusione prodotto non verificato da circuito DOP e adeguamento autocontrollo	VIS a riscontro adeguamento autocontrollo
					85		I	100 % caseifici	Carenza registrazioni autocontrollo senza pregiudizio accertamento rispetto caratteristiche fisiche e organolettiche	Lieve	Adeguamento registrazioni e invio evidenze a CSQA	Verifica evidenze adeguamento registrazioni. In caso di mancato adeguamento VIS
					86	Verifica diretta caratteristiche fisiche e organolettiche (par. 9.2)	I	100 % caseifici	Caratteristiche fisiche e/o organolettiche non conformi a quanto disciplinato	Grave	Esclusione unità non conformi da circuito DOP. Adeguamento processo produttivo.	Ripetizione del controllo su altre unità disponibili. VIS a riscontro adeguamento processo produttivo
			Caratteristiche chimiche	Verificare caratteristiche chimiche e registrare il controllo conservando i rapporti di prova del laboratorio (par. 9.2 B)	87	Verifica registrazioni autocontrollo caratteristiche fisiche e organolettiche	I	100 % caseifici	Mancata applicazione piano autocontrollo o mancata esclusione prodotto non conforme	Grave	Esclusione prodotto non verificato o non conforme da circuito DOP e adeguamento autocontrollo	VIS a riscontro adeguamento autocontrollo
					88		I	100 % caseifici	Parziale applicazione relativamente alla frequenza del piano di autocontrollo	Lieve	Integrazione piano autocontrollo e trasmissione evidenze	VDO integrazione piano autocontrollo In mancanza di adeguamento VIS con prelievo di prodotto supplementare.
					89	Analisi lotto campionato per caratteristiche chimiche (par. 9.3)	A	Prospetto 2 (par. 9.3)	Lattosio > 0,6 % e/o Acido lattico < 0,20 % su s.s. e/o Umidità <58% o >68% e/o Materia grassa <15% o >21% su t.q.	Grave	Esclusione lotto non conformi da circuito DOP. Adeguamento processo produttivo.	VIS a riscontro adeguamento processo produttivo con prelievo su altro lotto di prodotto finito
	Produzione Mozzarella di Gioia del Colle DOP	Identificazione e tracciabilità prodotto finito	Registrazione prodotto finito	Registrazione prodotto finito ottenuto, secondo quanto necessario su apposite schede lavorazione	90	Controllo idoneità registrazioni prodotto finito ottenuto	I	100 % caseifici	Registrazioni carenti, senza perdita tracciabilità	Lieve	Adeguamento registrazioni e invio evidenze a CSQA	VDO evidenze adeguamento registrazioni. In caso di mancato adeguamento VIS
					91		I		Registrazioni carenti, con perdita tracciabilità	Grave	Esclusione prodotto non tracciato da circuito DOP e adeguamento registrazioni	VIS a riscontro adeguamento registrazioni
	Comunicazione dati a Odc	Identificazione e tracciabilità	Documentazione sistematicamente trasmessa a CSQA Par. 8.2	Predisporre e attuare procedura di invio a CSQA dei dati richiesta al Par. 8.2, mensilmente entro il 15 del mese successivo, o comunque entro 7 giorni dal sollecito	92	Controllo comunicazione	D	100 % caseifici	Mancato invio entro 7 giorni dal sollecito	Lieve	Adeguamento procedure di invio dati a CSQA Par. 8.2	VIS per reperimento diretto dati
	Commercializzazione	Conformità a disciplinare (Art. 2)	La Mozzarella Gioia del Colle DOP viene commercializzata immersa in liquido di governo costituito da acqua eventualmente acidulata e salata	Commercializzare La Mozzarella Gioia del Colle DOP immersa in liquido di governo costituito da acqua eventualmente acidulata e salata	93	Verifica lotto pronto per la commercializzazione	I	100 % caseifici	Commercializzazione non in liquido di governo oppure lo stesso non è costituito da acqua eventualmente acidulata e salata	Grave	Esclusione lotti non conformi da circuito DOP. Adeguamento processo produttivo.	VIS a riscontro adeguamento processo produttivo
	Designazione e presentazione	Conformità a disciplinare (Art. 8) e a Par. 13	Conformità degli elementi di designazione e presentazione (Art. 8 e Par. 13)	Trasmettere a CSQA bozze modalità di presentazione per approvazione	94	Controllo elementi di designazione e presentazione	D	100 % Impianti grafici	Presentazione di elementi di designazione e presentazione non conformi		Adeguamento bozze modalità di presentazione per approvazione secondo quanto indicato	Richiesta adeguamento
					95	Controllo corretto utilizzo di elementi di designazione e presentazione autorizzati	I	100 % caseifici	Elementi di designazione e presentazione non approvati ma conformi a Art. 8 disciplinare e Par. 13	Lieve	Avvio procedure di approvazione, sospensione utilizzo presentazione fino a ottenimento approvazione	Verifica approvazione presentazione
				Utilizzare esclusivamente materiale di designazione e presentazione autorizzato e consentito	96		I	100 % caseifici	Elementi di designazione e presentazione non approvati e non conformi a Art. 8 del disciplinare e/o Par. 13	Grave	Riconfezionamento del prodotto ancora presente in azienda o esclusione dello stesso dal circuito DOP Eliminazione elementi di designazione non conformi	Richiesta adeguamento. VIS a riscontro adeguamento