

A.M.A.P.	Piano dei Controlli STG “Mozzarella Tradizionale”	Rev. 0 del 06 Settembre 2022
----------	--	------------------------------

**PIANO DEI CONTROLLI
STG “MOZZARELLA TRADIZIONALE”**

STATO DELLE REVISIONI

Data revisione	Revisione
06.09.2022	Rev. 0

Redatto	Verificato	Approvazione
Dr. Fabio Onofri Dr. Roberto Catorci Dr.ssa Silvia Palladino	Dr. Roberto Catorci Dr. Fabio Onofri Dr.ssa Valeria Belelli	Direttore A.M.A.P. Dr. Andrea Bordoni

A.M.A.P.	Piano dei Controlli STG “Mozzarella Tradizionale”	Rev. 0 del 06 Settembre 2022
----------	--	------------------------------

1. Campo di applicazione

Il piano dei controlli è lo strumento atto ad assicurare, attraverso l'attività di controllo, il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e stabilisce le procedure di controllo minime da applicare per la produzione e l'immissione sul mercato della specialità tradizionale garantita “Mozzarella Tradizionale” riconosciuta con regolamento (CE) n. 2527/1998 della Commissione del 25 novembre 1998, modificato con successivo regolamento di esecuzione (UE) 2022/1291 della Commissione del 22 luglio 2022.

2. Riferimenti Normativi

Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 relativo alle norme di qualità per i prodotti agricoli e gli alimenti;

Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 a integrazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio, in merito alla definizione dei marchi UE per denominazioni d'origine protette, indicazioni geografiche protette e specialità tradizionali garantite nonché in merito a specifiche normative sull'origine, norme procedurali e disposizioni transitorie addizionali;

Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 contenente disposizioni esecutive per il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio sui regimi di qualità per i prodotti agricoli e gli alimenti;

Regolamento (CE) n. 2527/1998 della Commissione del 25 novembre 1998, con il quale è stata iscritta nell'Albo delle attestazioni di specificità di cui all'articolo 9, paragrafo 1 del regolamento (CEE) n. 2082/92 la denominazione “Mozzarella”;

Domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari pubblicato su Gazzetta ufficiale dell'Unione Europea C 424 del 8 dicembre 2020;

Regolamento di esecuzione (UE) 2022/1291 della Commissione del 22 luglio 2022 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle specialità tradizionali garantite “Mozzarella”

Regolamento (UE) 2017/625 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 21 dicembre 1999, n. 526, recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità europee – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari.

3. Definizioni

Autorità competenti: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (Mipaaf), Regioni e Province Autonome.

Autocontrollo: attività di riscontro e documentazione attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della STG “Mozzarella Tradizionale”, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare. Per i requisiti di identificazione-tracciabilità-rintracciabilità, ogni singolo soggetto deve adottare idonee modalità di identificazione e di registrazione della materia prima e del prodotto finito.

Controllo di conformità: attività mediante la quale l'organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti del disciplinare della STG “Mozzarella Tradizionale” e della normativa europea e nazionale.

A.M.A.P.	Piano dei Controlli STG “Mozzarella Tradizionale”	Rev. 0 del 06 Settembre 2022
----------	--	------------------------------

Certificato di Conformità: documento rilasciato dall’organismo di controllo all’operatore, con il quale l’A.M.A.P. dichiara la conformità di ogni fase di produzione (produzione, trasformazione o elaborazione) e del prodotto ottenuto e attesta l’avvenuto inserimento dell’operatore nel sistema dei controlli della STG “Mozzarella Tradizionale”.

Non conformità (NC): mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, le materie prime e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di controllo. Possono essere classificate in gravi o lievi.

Non conformità lievi: Non conformità che non pregiudica la certificabilità della mozzarella tradizionale. Il lotto può essere identificato come STG “Mozzarella Tradizionale”;

Non conformità gravi: Non conformità che pregiudica la certificabilità della mozzarella tradizionale. Il lotto non può essere identificato come STG “Mozzarella Tradizionale”.

Disciplinare di produzione: documento che specifica i requisiti della STG “Mozzarella Tradizionale” e del processo produttivo necessario alla sua produzione come indicato dal Regolamento (CE) n. 2527/1998 della Commissione del 25 novembre 1998 e dal Regolamento di esecuzione (UE) 2022/1291 della Commissione del 22 luglio 2022.

Lotto: insieme di unità di produzione, trasformazione e/o commercializzazione di una derrata alimentare prodotta, elaborata o confezionata in circostanze praticamente identiche.

Struttura di controllo: ente terzo indipendente, autorità pubblica, designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ad esercitare i controlli previsti dal Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, per la STG “Mozzarella Tradizionale” di seguito indicata con l’acronimo A.M.A.P. (Autorità Pubblica di Controllo dell’Agenzia per l’innovazione nel settore agroalimentare e della pesca – Marche Agricoltura Pesca).

Operatore: persona fisica o giuridica responsabile del rispetto delle disposizioni della normativa europea e nazionale inserito nella filiera della STG “Mozzarella Tradizionale”: produttore.

Reclamo: insoddisfazione, riguardo al servizio fornito, evidenziata all’A.M.A.P. dalle parti interessate.

Ricorso: documento ufficiale con il quale l’operatore chiede all’A.M.A.P. la revisione di un provvedimento di non conformità adottata nei suoi confronti.

4. Prodotti Certificati

La denominazione STG “Mozzarella Tradizionale” e il marchio apposto ai sensi del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014, possono essere utilizzati nell’etichetta, del prodotto conforme alla legislazione applicabile, messo in commercio esclusivamente dai produttori inseriti nel sistema di controllo.

5. Richiesta di certificazione

La persona fisica o giuridica che intende produrre e/o immettere sul mercato il formaggio recante la denominazione STG “Mozzarella Tradizionale”, deve inoltrare la richiesta di adesione all’A.M.A.P. designata dal Mipaaf, utilizzando l’apposita modulistica (**Mod.01**) predisposta dall’A.M.A.P..

La richiesta di adesione, completa della documentazione prevista, può essere inoltrata direttamente dal richiedente o da altro soggetto munito di delega, in qualsiasi periodo dell’anno, ma comunque prima dell’inizio di ogni attività relativa alla STG “Mozzarella Tradizionale”.

La richiesta deve contenere almeno:

- ragione sociale e sede legale;
- referente e relativi dati di contatto (recapito telefonico, posta elettronica, pec, ecc.);
- descrizione dello/degli stabilimento/i di produzione
- presa d’atto del contenuto del Piano di controllo e accettazione dei controlli svolti dall’organismo di controllo con o senza preavviso; nonché dalle autorità competenti per la vigilanza;
- stima del quantitativo di STG “Mozzarella Tradizionale” da immettere annualmente in commercio;

- elenco identificativo dei documenti relativi al sistema di autocontrollo.

Il produttore ha l'obbligo di comunicare senza ritardo all'A.M.A.P. qualsiasi sanzione, provvedimento e/o contestazione emessa dalle Autorità competenti in materia agricola, ambientale e igienico-sanitaria, successivamente al rilascio del certificato di conformità.

6. Inserimento degli operatori nella filiera dei controlli della STG “Mozzarella Tradizionale”

In seguito al ricevimento della richiesta di adesione al sistema di controllo, l'A.M.A.P. verifica la completezza e la conformità della documentazione.

Nel caso in cui la richiesta e/o la documentazione risulti incompleta e/o non conforme, l'A.M.A.P., entro 10 gg dalla ricezione della domanda, ne chiede l'adeguamento e/o l'integrazione.

In caso di esito positivo della richiesta di adesione l'A.M.A.P., entro 15 gg, effettua una visita ispettiva presso il sito produttivo (controllo in ingresso), valutando la coerenza tra informazioni riportate nella richiesta di adesione e la capacità di soddisfare i requisiti previsti nel disciplinare e di adeguatezza dell'attività di autocontrollo.

Entro 10 giorni dalla visita ispettiva l'A.M.A.P. comunica l'esito dei controlli all'operatore:

- se i requisiti previsti sono soddisfatti, emette il certificato di conformità ed inserisce l'operatore nell'elenco degli operatori controllati della STG “Mozzarella Tradizionale”;
- Qualora i requisiti previsti non siano soddisfatti, l'A.M.A.P. ne chiede l'adeguamento, ove possibile, oppure respinge la richiesta fornendo adeguate motivazioni.

Il certificato di conformità, al fine della corretta identificazione degli operatori e dei prodotti ottenuti, dovrà obbligatoriamente contenere le indicazioni minime riportate nel modello allegato (**Mod. 02**).

Nel corso del controllo di ingresso al sistema dei controlli della STG “Mozzarella Tradizionale” e delle successive visite ispettive, svolte in conformità al piano dei controlli, è accertato che siano rispettati i requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dalla normativa comunitaria e nazionale.

Gli operatori iscritti all'interno della filiera dei controlli sono obbligati al pagamento delle quote previste dal tariffario dell'A.M.A.P..

Gli operatori devono mantenere invariate tutte le condizioni che ne hanno determinato il riconoscimento e l'iscrizione nel sistema dei controlli; pertanto, sono tenuti a comunicare ogni modifica aziendale, strutturale, societaria e del piano di autocontrollo, entro 15 giorni dalla variazione.

Gli operatori hanno l'obbligo di comunicare l'elenco dei conferenti del latte crudo, la dichiarazione del latte crudo destinato alla STG e la dichiarazione del prodotto STG “Mozzarella Tradizionale” ottenuto, entro il 15 gennaio di ogni anno.

La documentazione deve essere conservata per un periodo non inferiore a 5 anni fatti salvi maggiori tempi di conservazione previsti dalle norme vigenti.

7. Controlli

L'insieme complessivo dei controlli è costituito:

- dall'autocontrollo svolto dagli operatori;
- dai controlli di conformità svolti dall'A.M.A.P..

Le attività di controllo svolte dall'A.M.A.P. consistono essenzialmente in:

- verifiche ispettive nei luoghi di produzione (annunciate e non annunciate) da eseguire, preferibilmente, in coincidenza con lo svolgimento delle fasi produttive più significative;
- verifiche documentali sull'applicazione del disciplinare di produzione e del piano dei controlli da parte dell'operatore;
- analisi di campioni delle materie prime (lattoinnesto) e del prodotto finito per la verifica della corrispondenza dei requisiti definiti nel disciplinare di produzione.

Nel corso delle visite ispettive gli ispettori dell'A.M.A.P. verificano l'attività di autocontrollo svolta dagli

A.M.A.P.	Piano dei Controlli STG “Mozzarella Tradizionale”	Rev. 0 del 06 Settembre 2022
----------	--	------------------------------

operatori ed in particolare il rispetto della corretta identificazione, tracciabilità e rintracciabilità della materia prima e del prodotto finito, nonché delle prove di analisi eseguite sulle materie prime (lattoinnesto) e sul prodotto finito.

Le prove, da eseguirsi sulle materie prime (lattoinnesto) e sul prodotto finale, devono essere affidate a laboratori accreditati ai sensi della norma ISO/IEC/EN 17025 relativamente alle specifiche prove da effettuare, o, in caso di indisponibilità di tali accreditamenti, in base alle disposizioni impartite dall’Autorità competente.

Qualora l’operatore sia già assoggettato ad un sistema di controllo regolamentato con il medesimo A.M.A.P. scelto per la certificazione della STG “Mozzarella Tradizionale”, le visite ispettive, al fine di evitare duplicazioni di controlli, dovranno, possibilmente, essere effettuate contemporaneamente.

8. Frequenza dei controlli da parte dell’A.M.A.P. sugli operatori inseriti nel sistema di controllo della STG “Mozzarella Tradizionale”

L’organismo di controllo procede a controlli annuali degli operatori al fine di verificare del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli da parte degli operatori inseriti nella filiera di produzione della STG.

Le verifiche sono eseguite in concomitanza delle attività lavorative previste dal disciplinare di produzione.

Tipologia di operatore	Tipo di verifica	Frequenza verifica	Attività di controllo
produttore	Controllo annuale	Almeno un controllo ispettivo annuale	<ul style="list-style-type: none"> • Verifica delle materie prime • Verifica dei requisiti del latte innesto e del prodotto finito • Processo produttivo • Rintracciabilità prodotto • Autocontrollo operatore

L’A.M.A.P. potrà effettuare visite ispettive aggiuntive, anche senza preavviso:

- segnalazioni documentate concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità accertate a carico dell’operatore individuate nel piano dei controlli;
- nei casi in cui l’operatore non ha trasmesso all’A.M.A.P. le comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogni qual volta emergano fondati dubbi circa la conformità del prodotto/processo ai requisiti (es. reiterazione della medesima NC, comunicazioni all’A.M.A.P. di variazioni significative che possano influenzare tracciabilità, caratteristiche del prodotto rispetto ai requisiti di conformità);
- a seguito di richieste delle Autorità di controllo.

I controlli su campioni di latte innesto naturale e di prodotto finito saranno effettuati, in ragione della quantità di prodotto ottenuto nell’anno precedente o del quantitativo stimato in caso di richiesta di adesione al sistema di certificazione, come da **tabella 1**.

Tabella 1

Prodotto finito (Tonnellate/anno)	Numero di campioni (*)
Fino a 100	1 campione latte innesto ogni 12 mesi 1 campione di prodotto finito ogni 12 mesi
Da > 100 fino a 500	1 campione latte innesto ogni 6 mesi 1 campione di prodotto finito ogni 6 mesi
Da > 500 fino a 1000	1 campione latte innesto ogni 4 mesi 1 campione di prodotto finito ogni 4 mesi
Da > 1000	1 campione latte innesto ogni 3 mesi 1 campione di prodotto finito ogni 3 mesi

A.M.A.P.	Piano dei Controlli STG “Mozzarella Tradizionale”	Rev. 0 del 06 Settembre 2022
----------	--	------------------------------

(*) Ogni campione sarà prelevato per eseguire le prove per la verifica della conformità di prodotto e di fabbricazione previste dai paragrafi 4.1, 4.2 e 4.3 disciplinare.

9. Non conformità

L’A.M.A.P., in seguito al rilevamento di non conformità, notifica il provvedimento di non conformità all’operatore nel quale è indicata la tipologia e la descrizione della non conformità, l’eventuale riferimento all’unità di produzione e al lotto di prodotto; nonché il trattamento ed i tempi di attuazione per rientrare nei limiti di conformità.

L’operatore è tenuto, comunque, a giustificare la non conformità riscontrata, producendo idonea documentazione a supporto, anche in merito alle azioni correttive da attuare al fine di eliminare le cause di non conformità e prevenirne il ripetersi.

Qualora la non conformità rilevata preveda la soppressione delle indicazioni, l’operatore è tenuto ad escludere il prodotto dalla filiera della STG anche in caso di avvenuta commercializzazione con relativa comunicazione ai propri clienti e darne evidenza all’A.M.A.P..

La rilevazione di NC classificate gravi darà luogo ad un’intensificazione delle operazioni di verifica da parte dell’organismo di controllo in linea con quanto previsto dallo schema dei controlli allegato.

Le NC gravi sono comunicate all’ufficio territorialmente competente del dipartimento dell’Ispettorato centrale della tutela della qualità e repressione frodi agro-alimentari.

10. Reclami e Ricorsi

Reclami

I reclami sono gestiti dall’A.M.A.P., utilizzando la specifica procedura, entro 30 giorni dalla data di ricezione.

Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti di NC emessi dall’A.M.A.P., secondo le modalità stabilite dall’A.M.A.P., entro 15 giorni dalla ricezione del provvedimento. Il Comitato ricorsi dell’A.M.A.P. è tenuto ad esprimersi entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso.

Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

11. Riservatezza

L’A.M.A.P. garantisce la massima riservatezza professionale in ordine alle informazioni ed ai dati acquisiti nell’esercizio della propria attività. Tutti i componenti degli organi collegiali, ispettori, responsabili, dipendenti, nonché il personale che può avere accesso agli atti dell’A.M.A.P. sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi dell’A.M.A.P. (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

L’A.M.A.P. richiede il consenso scritto all’operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti.

L’A.M.A.P., notifica agli operatori l’informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

12. Pubblicità e trasparenza

Nel sito internet dell’A.M.A.P. sono pubblicati l’elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli e il piano dei controlli approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

A.M.A.P.	Piano dei Controlli STG “Mozzarella Tradizionale”	Rev. 0 del 06 Settembre 2022
----------	--	------------------------------

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento (A.M.A.P.)	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
1	Materie prime	Conformità ai paragrafi 4.2 e 4.3 del disciplinare	Verifica ispettiva/documentale del solo utilizzo delle materie prime previste dal disciplinare e corretta registrazione delle attività di identificazione (Registro fornitori, registrazioni entrate e stoccaggi, referti di analisi, etc.) conservazione e tracciabilità. Verifica ispettiva/documentale dello stoccaggio separato del latte crudo refrigerato e non refrigerato destinato alla lavorazione della STG “Mozzarella Tradizionale” e del latte generico.	Identificazione, registrazione incompleta o imprecisa senza perdita tracciabilità.	NC Live	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione all’A.M.A.P. Verifica del sistema di controllo interno.
				Identificazione, registrazione incompleta con perdita tracciabilità. Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all’adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza all’A.M.A.P. e verifica del sistema di controllo interno.
2	Preparazione del latte in natura	Conformità ai paragrafi 4.2 e 4.3 del disciplinare	Verifica ispettiva/documentale della modalità di preparazione, registrazione (schede di lavorazione, stoccaggio latte crudo refrigerato e non refrigerato separato, etc.), di utilizzazione e tracciabilità.	Registrazione incompleta o imprecisa senza perdita tracciabilità.	NC Live	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione all’A.M.A.P. Verifica del sistema di controllo interno.
				Registrazione incompleta con perdita tracciabilità. Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all’adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza all’A.M.A.P. e verifica del sistema di controllo interno.

A.M.A.P.	Piano dei Controlli STG “Mozzarella Tradizionale”	Rev. 0 del 06 Settembre 2022
----------	--	------------------------------

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento (A.M.A.P.)	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
3	Caratteristiche del lattoinnesto pronto per l'uso	Conformità ai paragrafi 4.2 e 4.3 del disciplinare	Verifica ispettiva/documentale sulla corretta registrazione ed esecuzione delle analisi.	Registrazione incompleta o imprecisa senza perdita tracciabilità.	NC Live	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione all'A.M.A.P. Verifica del sistema di controllo interno.
				Registrazione incompleta con perdita tracciabilità Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza all'A.M.A.P. e verifica del sistema di controllo interno.
			Verifica analitica su campioni di lattoinnesto.	Parametri non conformi ai requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza all'A.M.A.P. e verifica del sistema di controllo interno

A.M.A.P.	Piano dei Controlli STG “Mozzarella Tradizionale”	Rev. 0 del 06 Settembre 2022
----------	--	------------------------------

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento (A.M.A.P.)	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
4	Procedimento di lavorazione	Conformità ai paragrafi 4.2 e 4.3 del disciplinare.	Verifica ispettiva/documentale sugli aspetti specifici di lavorazione, della tracciabilità, corretta registrazione (schede di lavorazione, schede registrazione dei trattamenti termici, del pH, referti di analisi, etc.) e della lavorazione separata tra prodotto STG e altro prodotto.	Registrazione incompleta o imprecisa che consente la verifica del rispetto delle prescrizioni e senza perdita tracciabilità.	NC Live	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione all'A.M.A.P. Verifica del sistema di controllo interno.
				Registrazione incompleta che non consente di verificare il rispetto delle prescrizioni con perdita tracciabilità Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza all'A.M.A.P. e verifica del sistema di controllo interno.

A.M.A.P.	Piano dei Controlli STG “Mozzarella Tradizionale”	Rev. 0 del 06 Settembre 2022
----------	--	------------------------------

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento (A.M.A.P.)	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
5	Caratteristiche prodotto finito	Conformità al paragrafo 4.1 del disciplinare	Verifica ispettiva/ documentale della corretta registrazione (schede di lavorazione, referti di analisi, schede valutazione prodotto finito, etc.) e tracciabilità.	Registrazione incompleta o imprecisa che consente la verifica del rispetto delle prescrizioni e senza perdita tracciabilità.	NC Live	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione all'A.M.A.P.. Verifica del sistema di controllo interno.
				Registrazione incompleta che non consente di verificare il rispetto delle prescrizioni con perdita tracciabilità Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza all'A.M.A.P. e verifica del sistema di controllo interno.
			Verifica analitica su campioni di prodotto finito	Parametri non conformi ai requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza all'A.M.A.P. e verifica del sistema di controllo interno.

A.M.A.P.	Piano dei Controlli STG “Mozzarella Tradizionale”	Rev. 0 del 06 Settembre 2022
----------	--	------------------------------

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento (A.M.A.P.)	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
6	Confezionamento e conservazione del prodotto finito	Conformità al paragrafo 4.1 del disciplinare	Verifica ispettiva/documentale della corretta registrazione delle attività di confezionamento, etichettatura e conservazione del prodotto.	Registrazione incompleta o imprecisa che consente la verifica del rispetto delle prescrizioni e senza perdita tracciabilità.	NC Lieve	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione all'A.M.A.P. Verifica del sistema di controllo interno.
				Registrazione incompleta che non consente di verificare il rispetto delle prescrizioni con perdita tracciabilità Mancato rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare.	NC Grave	Soppressione delle indicazioni STG su lotto di mozzarella tradizionale e sospensione della certificazione sino all'adeguamento da accertarsi mediante verifica ispettiva aggiuntiva.	Esclusione del prodotto dal circuito STG dandone evidenza all'A.M.A.P. e verifica del sistema di controllo interno.
7	Comunicazioni	Comunicazione previste dai paragrafi 5 e 6 del piano di controllo	Verifica documentale delle comunicazioni	Ritardata/mancata comunicazione	NC Lieve	Richiesta di integrazione documentazione entro 15 gg dalla notifica della NC. In caso di mancato adeguamento verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione all'A.M.A.P. Verifica del sistema di controllo interno

A.M.A.P.	Piano dei Controlli STG “Mozzarella Tradizionale”	Rev. 0 del 06 Settembre 2022
----------	--	------------------------------

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non conformità (NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento (A.M.A.P.)	Azione Correttiva messa in atto dall'operatore
8	Archiviazione documentazione	Conservare la documentazione e le registrazioni previste dal disciplinare per un periodo minimo di 5 anni.	Verifica documentale della corretta conservazione documenti.	Mancata conservazione dei documenti.	NC Lieve	Richiesta di corretta gestione archivio dei documenti.	Corretta gestione delle NC rilevate dall'A.M.A.P.