



PIANO DI CONTROLLO STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

RDC 107

Piano dei Controlli STG “Mozzarella Tradizionale”

STATO DELLE REVISIONI

Data	Revisione	Motivo della revisione
29.09.2025	0	

Redazione	Verifica	Approvazione
Dott. Agr. Andrea Catalini	Dott. Agr. Federico Mariotti	DM di competenza Masaf



PIANO DI CONTROLLO

STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Sommario

1.	CAMPO DI APPLICAZIONE	3
2.	RIFERIMENTI NORMATIVI	3
3.	TERMINI E DEFINIZIONI.....	3
4.	PRODOTTI CERTIFICATI	4
5.	RICHIESTA DI CERTIFICAZIONE	4
6.	INSERIMENTO DEGLI OPERATORI NELLA FILIERA DELLA STG “MOZZARELLA TRADIZIONALE”	4
7.	CONTROLLI	5
8.	FREQUENZA DEI CONTROLLI	6
9.	REVISIONE DELLE PROVE ORGANOLETTICHE / CHIMICHE / MICROBIOLOGICHE	7
10.	NON CONFORMITÀ	7
11.	RICORSI E RECLAMI	8
12.	RISERVATEZZA.....	8
13.	PUBBLICITÀ E TRASPARENZA	8
14.	SCHEMA DEI CONTROLLI.....	9



PIANO DI CONTROLLO STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

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. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, relativo alle indicazioni geografiche dei vini, delle bevande spiritose e dei prodotti agricoli, nonché alle specialità tradizionali garantite e alle indicazioni facoltative di qualità per i prodotti agricoli, che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013, (UE) 2019/787 e (UE) 2019/1753 e che abroga il regolamento (UE) n. 1151/2012;
- 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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf), 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.
- **Certificato di Conformità:** documento rilasciato dall'organismo di controllo all'operatore, con il quale l'OdC 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 dei Controlli. 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”;



PIANO DI CONTROLLO STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

- **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, organismo di controllo privato accreditato o autorità pubblica, rispettivamente autorizzato o designata dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf) ad esercitare i controlli previsti dal Regolamento (UE) n. 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio dell'11 aprile 2024, per la STG “Mozzarella Tradizionale”; di seguito indicata con l'acronimo OdC.
- **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'OdC dalle parti interessate.
- **Ricorso:** documento ufficiale con il quale l'operatore chiede all'OdC la revisione di un provvedimento di non conformità adottata nei suoi confronti.
- **3A PTA:** 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r.l.

4. PRODOTTI CERTIFICATI

La denominazione STG “Mozzarella Tradizionale” e il simbolo dell'Unione 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'OdC 3A PTA, struttura di controllo autorizzata dal Masaf, utilizzando la modulistica predisposta dall'OdC 3A PTA.

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 dei Controlli 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'OdC 3A PTA qualsiasi sanzione, provvedimento e/o contestazione emessa dalle Autorità competenti in materia agricola, ambientale e igienico-sanitaria, successivamente al rilascio del certificato di conformità.

Il facsimile di richiesta si riporta in Allegato 1. Il tariffario applicabile si riporta in Allegato 2.

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'OdC 3A PTA verifica la completezza e la conformità della documentazione.



PIANO DI CONTROLLO STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Nel caso in cui la richiesta e/o la documentazione risulti incompleta e/o non conforme, l'OdC 3A PTA, 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'OdC 3A PTA, 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'OdC 3A PTA 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'OdC 3A PTA 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 (Allegato 3).

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'OdC 3A PTA.

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'OdC 3A PTA.

Le attività di controllo svolte dall'OdC 3A PTA 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 e del prodotto finito per la verifica della corrispondenza dei requisiti definiti nel disciplinare di produzione.

Nel corso delle visite ispettive gli ispettori dell'OdC 3A PTA verificano l'attività di autocontrollo svolta dagli 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 e sul prodotto finito.

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito, sono effettuati dall'OdC 3A PTA controlli chimico-fisici ed organolettici.

Il campionamento riguarderà un lotto di prodotto finito presente al momento della visita ispettiva.

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali indicate nel verbale di prelievo.

L'ispettore sul lotto di prodotto finito preleva un campione globale e procede ad eseguire le verifiche fisiche e organolettiche. Nel caso in cui le caratteristiche fisiche e organolettiche non siano conformi, l'intero lotto sarà escluso dal circuito della STG “Mozzarella Tradizionale”. L'ispettore dovrà procedere al campionamento di un lotto differente, se



PIANO DI CONTROLLO STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

disponibile, per eseguire le verifiche fisiche e organolettiche e dovrà accertare se la problematica è legata al singolo lotto, oppure sia più estesa.

Nel caso in cui le caratteristiche fisiche ed organolettiche del campione risultassero conformi, l'ispettore procederà all'identificazione di n. 3 aliquote, prese dal campione globale, che non sono state sottoposte a prove distruttive per la verifica delle caratteristiche fisiche e organolettiche, per la verifica dei parametri chimici, di cui:

- una aliquota sarà lasciata all'Operatore;
- una aliquota sarà destinata ad un laboratorio di prova per la determinazione delle caratteristiche chimiche di cui all'art. 4 del disciplinare;
- una aliquota sarà conservata per l'eventuale analisi di revisione.

Le prove chimiche, da eseguirsi sulle materie prime (lattoinnesto) e sul prodotto finale, sono affidate a laboratori accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 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 OdC 3A PTA 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

L'organismo di controllo procede a controlli annuali degli operatori al fine di verificare il rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione e dal piano dei controlli da parte degli operatori inseriti nella filiera di produzione della STG “Mozzarella Tradizionale”.

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	- Verifica delle materie prime - Verifica dei requisiti del latte e del prodotto finito - Processo produttivo - Rintracciabilità prodotto - Autocontrollo operatore

L'OdC 3A PTA potrà effettuare verifiche ispettive aggiuntive, anche senza preavviso:

- in caso di segnalazioni documentate concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- in caso di specifiche non conformità accertate a carico dell'operatore individuate nel piano dei controlli;
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso all'OdC 3A PTA le comunicazioni dei dati (mancata risposta ai solleciti) ed ogniqualvolta emergano fondati dubbi circa la conformità del prodotto/processo ai requisiti (es. reiterazione della medesima NC, comunicazioni all'OdC 3A PTA 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 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.



PIANO DI CONTROLLO STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

Tabella 1

Prodotto finito (Tonnellate/anno)	Numero di campioni (*)
Fino a 100	1 campione lattoinnesto ogni 12 mesi 1 campione di prodotto finito ogni 12 mesi
Da > 100 fino a 500	1 campione lattoinnesto ogni 6 mesi 1 campione di prodotto finito ogni 6 mesi
Da > 500 fino a 1.000	1 campione lattoinnesto ogni 4 mesi 1 campione di prodotto finito ogni 4 mesi
Da > 1.000	1 campione lattoinnesto ogni 3 mesi 1 campione di prodotto finito ogni 3 mesi

(*) 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. REVISIONE DELL'ANALISI

In caso di esito non conforme, l'OdC 3A PTA comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza.

Le analisi di revisione sono eseguite presso un altro laboratorio accreditato alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le medesime prove.

È compito dell'OdC 3A PTA informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi.

Il laboratorio dovrà comunicare all'OdC 3A PTA e all'operatore la data in cui sarà eseguita la revisione, alla quale potrà partecipare un rappresentante aziendale o un tecnico di parte.

L'esito dell'analisi di revisione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di analisi di revisione o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito STG “Mozzarella Tradizionale” - l'OdC 3A PTA procederà come da paragrafo 10.

10. NON CONFORMITÀ

L'Organismo di controllo, 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 “Mozzarella Tradizionale” anche in caso di avvenuta commercializzazione con relativa comunicazione ai propri clienti e darne evidenza all'OdC 3A PTA.

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.



PIANO DI CONTROLLO STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

11. RECLAMI E RICORSI

Reclami

I reclami sono gestiti dall'OdC 3A PTA, utilizzando la specifica procedura, entro 30 giorni dalla data di ricezione.

Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti di NC emessi dall'OdC 3A PTA, secondo le modalità stabilite da 3A PTA, entro 15 giorni dalla ricezione del provvedimento. La Giunta d'Appello dell'OdC 3A PTA è tenuta ad esprimersi entro 30 giorni dalla data di ricezione del ricorso.

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

12. RISERVATEZZA

3A PTA 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'OdC 3A PTA sono tenuti alla riservatezza e si impegnano per iscritto a non divulgare informazioni a terzi estranei. Tutti gli archivi dell'OdC 3A PTA (informatici e cartacei) sono adeguatamente protetti e con accesso esclusivo agli autorizzati.

L'OdC 3A PTA richiede il consenso scritto all'operatore per cedere a terzi informazioni, fatta eccezione per le informazioni obbligatorie da trasmettere alle Autorità Competenti e all'Ente di accreditamento. L'OdC 3A PTA notifica agli operatori l'informativa per il trattamento dei dati personali ai sensi della normativa vigente.

13. PUBBLICITÀ E TRASPARENZA

Nel sito internet dell'OdC 3A PTA (www.parco3a.org) sono pubblicati l'elenco degli operatori inseriti nel sistema dei controlli e il piano dei controlli approvato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (Masaf).

	PIANO DEI CONTROLLI STG “Mozzarella Tradizionale”	RDC 107 REV. 0 29.09.2025
--	--	---

14. SCHEMA DEI CONTROLLI

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità(NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento OdC 3A PTA	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 dell'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 Lieve	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione all'OdC 3A PTA. 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'OdC 3A PTA e verifica del sistema di controllo interno.
2	Preparazione del latte in stato naturale	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 di tracciabilità.	NC Lieve	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione a OdC 3A PTA. Verifica del sistema di controllo interno.
				Registrazione incompleta con perdita di tracciabilità. Mancato rispetto 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'OdC 3A PTA e verifica del sistema di controllo interno.



PIANO DEI CONTROLLI STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità(NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento 3A PTA	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 incomplete o imprecisa senza perdita tracciabilità.	NC Lieve	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione a OdC 3A PTA. 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'OdC 3A PTA 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'OdC 3A PTA e verifica del sistema di controllo interno
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 Lieve	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione a OdC 3A PTA. 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'OdC 3A PTA e verifica del sistema di controllo interno.



PIANO DEI CONTROLLI

STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità(NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento 3A PTA	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 incomplete o imprecise che consente la verifica del rispetto delle prescrizioni e senza perdita tracciabilità.	NC Lieve	Richiesta adeguamento ed eventuale verifica ispettiva aggiuntiva.	Trasmissione della documentazione a OdC 3A PTA. 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'OdC 3A PTA e verifica del sistema di controllo interno.
			Verifica 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'OdC 3A PTA e verifica del sistema di controllo interno.
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 a OdC 3A PTA. 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'OdC 3A PTA e verifica del sistema di controllo interno.

	PIANO DEI CONTROLLI STG “Mozzarella Tradizionale”	RDC 107 REV. 0 29.09.2025
--	--	---

ID	Requisito	Requisito specifico	Attività di controllo	Non Conformità(NC)	Tipo di NC Lieve/Grave	Trattamento 3A PTA	Azione correttiva messa in atto dall'operatore
7	Comunicazioni	Comunicazione previste dai paragrafi 5 e 6 del Piano dei Controlli	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 a OdC 3A PTA. Verifica del sistema di controllo interno
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'OdC 3A PTA



PIANO DEI CONTROLLI
STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA Soc. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

RDC 107

Allegati

STG “Mozzarella Tradizionale”



PIANO DEI CONTROLLI STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

ALLEGATO 1 – RICHIESTA di Certificazione di Conformità STG “MOZZARELLA TRADIZIONALE”

DATI DELL'ORGANIZZAZIONE RICHIEDENTE

[] 1^a Richiesta di Certificazione di Conformità; [] Mantenimento annuale; [] Variazione dati precedentemente comunicati
(specificare opzione/i applicabile/i)

Ragione sociale

P.IVA C.F.

con sede legale in
(Località / Vocabolo / Frazione / Via, n., CAP, Comune, Provincia)

PEC: e-mail:

Referente aziendale per contatti con 3 A PTA:
(Cognome e nome)

Ruolo del referente aziendale
(specificare funzione)

Stima della produzione annuale “MOZZARELLA
TRADIZIONALE” STG (espressa in Tonnellate)

ELENCO SITI PRODUTTIVI INTERESSATI DALLA CERTIFICAZIONE

Sito operativo n°	1	
Località/Vocabolo/Frazione/Via:		n.
CAP:	Comune:	Prov.
n. linee produttive:	capacità produttiva (kg/giorno)	N° aut. sanitaria (bollo CE)

Sito operativo n°	2	
Località/Vocabolo/Frazione/Via:		n.
CAP:	Comune:	Prov.
n. linee produttive:	capacità produttiva (kg/giorno)	N° aut. sanitaria (bollo CE)

Sito operativo n°	3	
Località/Vocabolo/Frazione/Via:		n.
CAP:	Comune:	Prov.
n. linee produttive:	capacità produttiva (kg/giorno)	N° aut. sanitaria (bollo CE)

L'organizzazione richiedente sopra indicata, al fine dell'iscrizione e del mantenimento nell'elenco di pertinenza della STG “Mozzarella Tradizionale”

SI IMPEGNA

- a comunicare senza ritardo a 3A PTA qualsiasi sanzione, provvedimento e/o contestazione emessa dalle Autorità competenti in materia agricola, ambientale e igienico-sanitaria, successivamente al rilascio del certificato di conformità;
- a comunicare ogni modifica aziendale, strutturale, societaria e del piano di autocontrollo, entro 15 giorni dalla variazione.
- 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;
- conservare la documentazione per un periodo non inferiore a 5 anni fatti salvi maggiori tempi di conservazione previsti dalle norme vigenti.



PIANO DEI CONTROLLI STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

DICHIARA

- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione della STG “Mozzarella Tradizionale”;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli della STG “Mozzarella Tradizionale” approvato dal Ministero dell’Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf);
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo della STG “Mozzarella Tradizionale” approvato dal Masaf;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni previste dalla vigente legislazione applicabile;
- di autorizzare 3A PTA, quale organismo di controllo riconosciuto ed autorizzato dal Masaf, ad effettuare i controlli di conformità, presso le strutture per cui è stata richiesta l’iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste dal Piano dei Controlli della STG “Mozzarella Tradizionale”;
- di assumersi le responsabilità derivanti da eventuali proprie inadempienze al Piano dei Controlli della STG “Mozzarella Tradizionale”.

.....
(Luogo e data)

.....
(Timbro e firma del Legale rappresentante)

Regolamento (UE) 2016/679 – Codice in materia di protezione dei dati personali

Ai sensi e per gli effetti di cui all’art. 13 del GDPR 2016/679, si informa che i dati personali forniti ai fini del presente documento verranno trattati al solo fine di:

- controllare le qualità della STG “Mozzarella Tradizionale” secondo quanto previsto dallo schema di certificazione;
- fornire i dati richiesti agli Enti preposti al controllo del sistema di certificazione dei marchi collettivi europei;
- pubblicare sul sito internet <https://www.parco3a.org/> l’elenco completo degli iscritti al circuito di controllo.

Il titolare del trattamento è 3A PTA, fraz. Pantalla - 06059 Todi (PG), P.IVA 01770460549 - <https://www.parco3a.org/>, in persona del Legale rappresentante pro tempore. Il trattamento dei dati sarà effettuato tramite supporti cartacei ed informatici dal titolare del trattamento e dai suoi responsabili e designati, con l’osservanza di ogni misura cautelativa che ne garantisca la sicurezza e la riservatezza. I dati personali saranno conservati per l’intera durata espressa dal contratto stipulato con il Titolare concluso il quale i dati saranno conservati per l’espletazione dei termini previsti per legge per la conservazione dei documenti amministrativi dopodiché saranno eliminati (10 anni). I Suoi dati saranno pubblicati sul sito internet, per il periodo necessario ad adempiere alle finalità certificative. Si precisa, inoltre, che per il trattamento di cui alla presente informativa, il Titolare non esegue processi decisionali automatizzati né esegue operazioni di profilazione. In qualità di interessato potrà rivolgersi a 3A-PTA per accedere ai propri dati e farli rettificare e/o per esercitare gli altri diritti applicabili previsti dagli artt. 15 e ss. GDPR.

.....
(Luogo e data)

.....
(Timbro e firma del Legale rappresentante)

DOCUMENTI DA ALLEGARE

- documento di identità in corso di validità del Legale Rappresentante;
- tariffario Specialità Tradizionale Garantita “MOZZARELLA TRADIZIONALE” compilato e firmato per accettazione;
- evidenza che attesti l’avvenuto pagamento della quota annuale;
- documento di Iscrizione alla Camera di Commercio / visura camerale (escluso eventuali soggetti esenti);
- evidenza idoneità sanitaria strutture al Reg. (CE) n. 852/2004 e succ. mod..



PIANO DEI CONTROLLI STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

ALLEGATO 2 – TARIFFARIO Specialità Tradizionale Garantita “MOZZARELLA TRADIZIONALE”

1. GENERALITÀ

I prezzi riportati nel presente tariffario si devono intendere al netto di I.V.A. e sono riferiti alle attività indicate nel Piano dei controlli applicabile alla Specialità Tradizionale Garantita MOZZARELLA TRADIZIONALE approvato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Masaf, in breve).

Le tariffe sono quelle vigenti all'atto della richiesta di iscrizione al sistema dei controlli; eventuali successivi aggiornamenti verranno sottoposti preventivamente all'approvazione del Masaf e comunicati a coloro che hanno aderito al sistema di controllo. La determinazione delle tariffe tiene conto della tipologia e della struttura della filiera produttiva della Specialità Tradizionale Garantita MOZZARELLA TRADIZIONALE.

2. QUOTA ANNUALE DI ISCRIZIONE AL SISTEMA DEI CONTROLLI

La quota annuale di iscrizione per ogni sito produttivo per cui venga richiesta la certificazione di conformità, o di sorveglianza nel caso sia stato emesso il certificato di conformità, viene quantificata secondo le specifiche riportate nella seguente tabella.

Prodotto finito (Tonnellate / anno)	€ quota annuale
Fino a 100 T/a	100,00
Da > 100 T/a fino a 500 T/a	150,00
Da > 100 T/a fino a 1.000 T/a	200,00
Oltre 1.000 T/a	250,00

3. COSTI DEI CONTROLLI DI CONFORMITÀ

I costi applicabili vengono dettagliati nella seguente tabella.

Attività	€
Verifica ispettiva / Verifica ispettiva aggiuntiva	€ 150,00 / giorno uomo (*)
Rimborsi documentati delle spese di viaggio, vitto e alloggio	Al costo, fino ad un massimo di € 150,00 per ogni Verifica ispettiva/Verifica ispettiva aggiuntiva in territorio nazionale.

(*) Le frazioni di giornata vengono imputate per intero.

4. COSTI DELLE ANALISI

Le spese relative al campionamento ed alla esecuzione delle prove analitiche previste, con le frequenze pianificate come da Piano dei Controlli, saranno addebitate al costo e in accordo alla seguente tabella.

Attività	€
Campionamento ed invio al laboratorio	€ 50,00 / campione
Prove	Al costo di laboratorio
Rimborsi documentati delle spese di viaggio, vitto e alloggio (**)	Al costo, fino ad un massimo di € 150,00 per ogni Verifica ispettiva/Verifica ispettiva aggiuntiva in territorio nazionale.

(**) non imputabili in caso di concomitanza con la Verifica ispettiva/Verifica ispettiva aggiuntiva.

5. EMISSIONE DEL CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

€ 50,00 per ogni certificato emesso (prima emissione e in caso di variazione di dati).

6. RICORSI E RECLAMI

6.1 L'Operatore può presentare **ricorso** scritto a 3A PTA specificandone le motivazioni se:

- non concordi con le valutazioni espresse da 3A PTA;
- ritenesse di essere stato oggetto di discriminazione.

Il ricorso dovrà essere presentato dall'operatore ricorrente, salvo diversa specificazione del Piano dei Controlli, entro 30 giorni dalla data di notifica della decisione presa da 3A PTA per cui dissente, ed inviato alla Giunta d'Appello di 3A PTA; la Giunta d'Appello di 3A PTA è un organo collegiale la cui composizione ed il funzionamento è dettagliata-



PIANO DEI CONTROLLI STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

to nella documentazione del Sistema Qualità di 3A PTA. La decisione relativa ai ricorsi deve essere presa dalla Giunta d'Appello di 3A PTA entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso.

La Giunta d'Appello di 3A PTA può:

- accogliere il ricorso del ricorrente;
- respingere il ricorso.

Il ricorso può essere ritirato dal ricorrente fintanto che non si è concluso l'iter di valutazione della Giunta d'Appello di 3A PTA senza incorrere in nessun obbligo finanziario. Il costo del ricorso è a carico della parte soccombente e coincide con la sommatoria dei gettoni di presenza erogati ai membri che compongono la Giunta d'Appello di 3A PTA ed il rimborso spese degli stessi.

La tariffa per ogni riunione della Giunta d'Appello di 3A PTA può variare da un **minimo di € 375,00** (importo derivante dalla sommatoria dei gettoni pari ad € 75,00 erogati a ciascuno dei 5 componenti la Giunta d'Appello di 3A PTA in caso di riunione in modalità “da remoto”, comprensivi degli oneri amministrativi) o, in caso di riunione “in presenza”, di € 525,00 (importo derivante dalla somma dei gettoni erogati a ciascuno dei 5 componenti la Giunta d'Appello di 3A PTA comprensivi degli oneri amministrativi e dei rimborsi per le spese di viaggio dei componenti stessi).

3A PTA garantisce che, per la gestione del ricorso, la tariffa applicabile non sarà mai superiore ad un **massimo di € 1.050,00** (importo che deriva in caso di n. 2 riunioni della Giunta d'Appello di 3A PTA “in presenza”), anche nei casi in cui la gestione del ricorso dovesse richiedere più di n. 2 sedute della Giunta d'Appello di 3A PTA “in presenza”.

I costi del ricorso sono a **totale carico**:

- di 3A PTA, in caso di accoglimento del ricorso;
- dell'Operatore, se il ricorso viene respinto.

Nel caso in cui la parte soccombente dovesse coincidere con l'Operatore, la fattura relativa o la comunicazione che accompagnerà la stessa, specificherà in modo chiaro i compensi erogati al singolo componente della Giunta d'Appello di 3A PTA, i relativi rimborsi spese e il numero di sedute imputate. Le decisioni della Giunta d'Appello di 3A PTA sono insindacabili e inappellabili innanzi a 3A PTA. La decisione della Giunta d'Appello di 3A PTA è comunicata al ricorrente per iscritto.

6.2 L'Operatore **può presentare RECLAMO** scritto a 3A PTA per motivazioni differenti da quelle previste al precedente § 6.1; i reclami vengono prontamente gestiti da 3A PTA. 3A PTA comunica lo stato di avanzamento ed i risultati della gestione del reclamo all'Operatore interessato, nonché la conclusione del processo di trattamento del reclamo. La gestione del reclamo è **gratuita**.

7. MODALITÀ DI PAGAMENTO

I pagamenti degli importi specificati nel presente Tariffario dovranno essere effettuati entro 30 giorni dalla data riportata in fattura e potranno essere eseguiti, in alternativa:

- a) direttamente presso gli uffici della 3A PTA;
- b) con versamento su C.C. Postale n. 53341814 intestato a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. specificando nella causale del bollettino postale, oltre gli estremi dell'operatore, gli elementi che seguono: a) “STG “MOZZARELLA TRADIZIONALE””; b) “PRIMA ADESIONE” se trattasi di domanda di primo ingresso al sistema di controllo, “MANTENIMENTO ISCRIZIONE” se trattasi di rinnovo per gli anni successivi e continuativi a quello dell'ingresso al sistema di controllo gestito 3A PTA, “ANNUALITÀ” riferita all'anno solare di riferimento oltre agli estremi della fattura ricevuta (ove applicabile);
- c) tramite bonifico sul seguente IBAN: IT 13D0200838703000029438198 intestato a 3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria soc. cons. a r. l. specificando nella causale, oltre gli estremi dell'operatore, gli elementi che seguono: a) “STG “MOZZARELLA TRADIZIONALE””; b) “PRIMA ADESIONE” se trattasi di domanda di primo ingresso al sistema di controllo, “MANTENIMENTO ISCRIZIONE” se trattasi di rinnovo per gli anni successivi e continuativi a quello dell'ingresso al sistema di controllo gestito 3A PTA, “ANNUALITÀ” riferita all'anno solare di riferimento oltre agli estremi della fattura ricevuta (ove applicabile).



PIANO DEI CONTROLLI STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

8. ACCETTAZIONE DEL TARIFFARIO

L'Azienda
(Ragione sociale)

P.IVA C.F.

con sede in
(Località / Vocabolo / Frazione / Via, n., CAP, Comune, Provincia)

PEC: e-mail:

Tel.: Fax:

SDI:
(codice destinatario per fatturazione elettronica)

nella persona del suo legale rappresentante
(Cognome e nome)

nel restituire la copia del presente Tariffario alla 3A-PTA debitamente firmata in calce nel riquadro sottostante

DICHIARA

di aver letto attentamente e di approvare ed accettare in toto i termini e le condizioni riportate nel presente tariffario nonché i documenti in esso richiamati e che i dati utilizzabili da parte di 3A PTA per l'applicazione delle tariffe e relativa fatturazione sono evincibili dalla modulistica richiamata nel Piano dei controlli approvato dal Masaf compilata a cura della Azienda sottoscrittente.

.....
(Luogo e data)

.....
(Timbro e firma del Legale rappresentante)



PIANO DEI CONTROLLI STG “Mozzarella Tradizionale”

RDC 107
REV. 0
29.09.2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

ALLEGATO 3 – Contenuti minimi CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

CERTIFICATO DI CONFORMITÀ

PER LA PRODUZIONE DI STG “MOZZARELLA TRADIZIONALE”

Organismo di controllo: 3A Parco tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. Cons. a r.l.
indirizzo della sede legale: Fraz. Pantalla, 06059 Todi (PG)

Attesta la conformità dell'operatore e della mozzarella tradizionale, al disciplinare STG “**MOZZARELLA TRADIZIONALE**”
(Regolamento (CE) n. 2527/1998 della Commissione del 25 novembre 1998 e Regolamento di esecuzione (UE) 2022/1291 della Commissione del 22 luglio 2022)

Numero: numero progressivo univoco di identificazione del certificato emesso da 3A PTA

Operatore:

Denominazione (nome e cognome o ragione sociale) dell'operatore (completi di CUA o codice fiscale o partita IVA) che corrisponda con quello riportato nell'elenco operatori

indirizzo della sede legale

indirizzo dello/degli stabilimento/i di produzione

Data e luogo di emissione: *giorno/mese/anno*

Nome, Cognome, qualifica del responsabile dell'Organismo di controllo e firma.