



**PIANO DEI CONTROLLI
CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.
(Allegato 2)**

**PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024**

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

**AUTOCONTROLLO VERIFICHE FISICHE ORGANOLETTICHE ANALITICHE
CACIOTTONE DI NORCIA IGP**

L'azienda (Stagionatore) _____
(Ragione Sociale)

con sede legale in _____ Comune _____
(Indirizzo sede legale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo relativo all'unità produttiva, se diverso da sede legale)

Telefono _____ e-mail _____ PEC _____

N° iscrizione CCIAA _____ di _____

a nome di _____ C.F. e P.IVA _____
(Cognome e Nome del legale rappresentante)

COMUNICA di

1. Accertarsi in autocontrollo che il prodotto finito (cioè al termine del periodo minimo di stagionatura e prima del confezionamento) presenti tutte le caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare e secondo le frequenze previste dalla seguente tabella:

Tabella A – Frequenze analisi in autocontrollo dello stagionatore

Specifiche tecniche	Frequenza
Caratteristiche FISICHE (peso, dimensioni, altezza scalzo)	Ogni lotto, su almeno 1 forma
Caratteristiche FISICHE /ORGANOLETTICHE (crosta, pasta, aroma, sapore)	Mensile, su almeno 1 forma
Caratteristiche ANALITICHE (umidità, grasso, proteine, cloruro di sodio - tutte su ss)	Annuale, su almeno 1 forma (escluse quelle prelevate dall'Organismo di controllo)

2. Registrare/archiviare l'esito di questi controlli su una **Scheda di valutazione interna - VEDI FAC SIMILE in fondo all'allegato** - che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto (requisiti esterni: - forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta ed interni – struttura, colore della pasta, odore e sapore), delle eventuali forme non conformi scartate con i riferimenti del numero di forme e dei lotti.
3. Escludere le forme del lotto di prodotto esaminate dal circuito della IGP qualora queste risultassero non conformi ai requisiti disciplinati (nel caso di esito analitico non conforme, deve essere escluso l'intero lotto).
4. Accertare mediante analisi di laboratorio i requisiti di conformità relativi al tenore di grasso, proteine, cloruro di sodio in rapporto alla sostanza secca. La relativa documentazione di analisi deve essere conservata dallo stagionatore con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato.
5. Documentare e trattenere il lotto di prodotto sottoposto ad analisi fino a positivo esito del controllo analitico ovvero sottoporlo ai trattamenti previsti in caso di non conformità.
6. Nel caso di Non Conformità organolettiche e analitiche, il soggetto interessato dovrà ripetere il campionamento sul successivo lotto di produzione, al fine di dimostrare l'efficacia delle azioni



**PIANO DEI CONTROLLI
CACIOTTONE DI NORCIA I.G.P.
(Allegato 2)**

PDC 111
Rev. 0
Agosto 2024

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

correttive intraprese ed inviare l'esito a 3A PTA.

7. A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche le produzioni destinate a "Caciottone di Norcia" IGP devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative a formaggio generico.

SCHEDA DI VALUTAZIONE INTERNA

Effettuare la valutazione su almeno 1 forma per lotto di produzione come da Tabella A. Compilare la scheda barrando opzione corrispondente o riportando il dato acquisito.

Lotto N° _____ / _____ (n./anno)	Data di produzione _____ <input type="checkbox"/> Dolce stag. 20-60 gg <input type="checkbox"/> Medio stag. 61-120 gg <input type="checkbox"/> Riserva Stag. 121-365 gg			
Caratteristiche FISICHE (ogni lotto)	Forma 1	Forma 2	Forma 3	Forma 4
Dimensioni: da 20 a 22 cm	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:
Altezza da 9 a 11 cm	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:
Peso: 3,2 kg (± 12 %)	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:
Crosta: liscia, lavata, sottile e di colore dal giallo paglierino al giallo ocre	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Caratteristiche FISICHE / ORGANO-LETTICHE (almeno 1 volta al mese)	Forma 1	Forma 2	Forma 3	Forma 4
Pasta: consistenza morbida e burrosa, più tenace vicino alla crosta. colore: bianco tendente al giallo paglierino	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Sapore: fragrante e aromatico con un retrogusto caratteristico di panna.	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Aroma/odore lattico e/o lattico cotto e/o burro cotto	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no valore:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no
Caratteristiche ANALITICHE (almeno 1 volta all'anno)	Forma 1	Forma 2	Forma 3	Forma 4
Grasso / ss: ≥ 46%	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:
Proteine / ss ≥ 37%	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:
Cloruro di sodio/ss ≥ 2,10%	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:
Umidità: Dolce stagionato ≥ 31%	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:
Umidità: Medio stagionato ≥ 23%	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:
Umidità: Riserva stagionato ≥ 21%	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:	<input type="checkbox"/> si <input type="checkbox"/> no RP:

LEGENDA: "SI" = conforme al Disciplinare di produzione; "NO" = non conforme al Disciplinare di produzione; "RP" = Rapporto di Prova del Laboratorio (specificare numero / codifica e data del Rapporto di Prova)

Luogo: data: Firma: