



**PIANO DEI CONTROLLI  
DOP PECORINO DI PICINISCO**

**PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todì (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

# PDC 108

## PIANO DEI CONTROLLI

### DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA PECORINO DI PICINISCO

#### STATO DELLE REVISIONI

Data approvazione	Revisione	Motivo della revisione
<b>Aprile 2023</b>	<b>0</b>	n.a.
<b>Luglio 2024</b>	<b>1</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Modifica dell'Allegato A – TARIFFARIO Pecorino di Picinisco DOP</li><li>• Modifica dell'Allegato 3 – Autocontrollo verifiche fisiche organolettiche analitiche Pecorino di Picinisco DOP</li></ul>

Redatto	Verificato	APPROVAZIONE
Dott. Agr. Andrea Catalini	Dott. Agr. Federico Mariotti	DM di competenza Masaf



# PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

## Indice generale

<b>INDICE GENERALE</b> .....	<b>2</b>
<b>0. PREMESSA</b> .....	<b>4</b>
<b>1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO</b> .....	<b>4</b>
<b>2. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI</b> .....	<b>5</b>
<b>3. ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE</b> .....	<b>6</b>
<b>3.1 MODALITÀ DI PRESENTAZIONE DELLE DOMANDE</b> .....	<b>7</b>
<b>4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO</b> .....	<b>7</b>
4.1 LOTTO DI PROVA .....	7
4.2 CONTROLLI SUL LOTTO DI PROVA .....	8
4.3 RICONOSCIMENTO DELL'OPERATORE .....	8
<b>5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI</b> .....	<b>8</b>
<b>6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO</b> .....	<b>8</b>
<b>7. REQUISITI DI CONFORMITÀ</b> .....	<b>9</b>
<b>8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA</b> .....	<b>10</b>
8.1 PRODUZIONE LATTE (ALLEVAMENTI) .....	10
8.2 RITIRO/RACCOLTA, STOCCAGGIO E VENDITA DEL LATTE (RACCOGLITORI LATTE) .....	10
8.3 TRASFORMAZIONE LATTE (PRODUTTORE FORMAGGIO/CASEIFICATORE, TRASFORMATORE) .....	11
8.4 STAGIONATURA .....	11
8.5 PORZIONATORI .....	12
8.6 INTERMEDIARI .....	12
<b>9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A 3A PTA</b> .....	<b>13</b>
<b>10. CONTROLLI DI 3A PTA PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI</b> .....	<b>13</b>
10.1 CONTROLLI DOCUMENTALI .....	13
10.1.1 VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ DELLE ETICHETTE .....	13
10.2 CONTROLLI ISPETTIVI ORDINARI .....	14
10.2.1 ENTITÀ DEI CONTROLLI ISPETTIVI ORDINARI .....	14
10.3 CONTROLLI ISPETTIVI STRAORDINARI (O VERIFICHE ISPETTIVE SUPPLEMENTARI) .....	14
10.4 CONTROLLI FISICI ED ANALITICI SUL PRODOTTO (CERTIFICAZIONE A CAMPIONE) .....	14
10.4.1 CERTIFICAZIONE A CAMPIONE .....	14
10.4.2 NOTIFICA RISULTATI ANALITICI .....	16
<b>11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA 3A PTA</b> .....	<b>16</b>
<b>12. REVISIONE DELL'ANALISI</b> .....	<b>17</b>
<b>13. NON CONFORMITÀ</b> .....	<b>17</b>

	<b>PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO</b>	<b>PDC 108 Rev. 1 Luglio 2024</b>
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

<b>13.1</b>	<b>NC RILEVATE DA 3A PTA NEL CORSO DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO</b>	<b>17</b>
<b>14.</b>	<b>RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI</b>	<b>18</b>
<b>15</b>	<b>ALLEGATI</b>	<b>18</b>
<b>TAB.1.</b>	<b>SINTESI DEI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE</b>	<b>20</b>
<b>TAB.2.</b>	<b>COMUNICAZIONE PERIODICHE OPERATORI</b>	<b>25</b>
<b>TAB.3.</b>	<b>FREQUENZA DELLE VISITE</b>	<b>26</b>
<b>TAB. 4</b>	<b>FREQUENZA CONTROLLI ANALITICI</b>	<b>26</b>
<b>TAB. 5</b>	<b>CLASSIFICAZIONE DELLE NON CONFORMITÀ E RELATIVI TRATTAMENTI</b>	<b>27</b>



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

### 0. PREMESSA

Il Reg. UE 2024/1143 stabilisce, tra le altre, che i prodotti agroalimentari che beneficiano della DOP/IGP siano conformi ad un disciplinare e che i requisiti previsti dal medesimo disciplinare siano controllati da soggetti delegati autorizzati dagli Stati membri.

3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell'Umbria Soc. cons. a r.l. (di seguito 3A PTA), quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 (di seguito anche ODC) - ha definito per la denominazione PECORINO DI PICINISCO DOP, il presente *Piano dei Controlli* (PdC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente *Piano* descrive l'insieme delle attività di controlli (documentali, ispettive ed analitiche), da effettuarsi lungo la filiera del PECORINO DI PICINISCO DOP, affinché venga garantito il rispetto del disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della DOP anzidetta: allevatore/produttore latte, raccogliatore, produttore formaggio (caseificatore, trasformatore) stagionatore e porzionatore.

### 1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- REGOLAMENTO (UE) 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
- Reg. (UE) n. 625/2017 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari.
- Reg. (UE) n. 1161/2013 della Commissione del 7 novembre 2013 recante iscrizione di una denominazione nel registro delle denominazioni d'origine protette e delle indicazioni geografiche protette "Pecorino di Picinisco DOP".
- Disciplinare di produzione del PECORINO DI PICINISCO DOP.
- L.128/1998 - L. Comunitaria 1995-97, con particolare riferimento all'art. 53 così come sostituito dall'art. 14 della Legge 526/1999.
- D. Lgs 15.12.2017, n. 231, concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016.
- D. Lgs 19 novembre 2004, n. 297, Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari.
- Nota ministeriale Masaf prot. n. 166361 del 20/03/2023 ad oggetto "etichettatura dei prodotti a IG e denominazione Ministero"
- Norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura.
- Reg. (UE) n.1169/2011, recante disposizioni in materia di etichettatura, presentazione e pubblicità degli alimenti.
- UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012 – requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi.

	<b>PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO</b>	<b>PDC 108 Rev. 1 Luglio 2024</b>
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

## 2. DEFINIZIONI E ABBREVIAZIONI

Attività di controllo	Esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano dei Controlli ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità.
Autocontrollo	Attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli operatori della filiera produttiva della DO, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione.
Non conformità (NC)	Mancato soddisfacimento dei requisiti previsti dal disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano dei Controlli.
Non conformità lieve (NC lieve)	Non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto Stesso.
Non conformità grave (NC grave)	Non conformità che ingenerano l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso.
Azione correttiva	Insieme delle azioni intraprese dall'operatore, al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità.
Autorità	Sono rappresentate dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste (Autorità competente nazionale) e dalle Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza.
Autorità di vigilanza	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e Regioni e Province autonome interessate alla DOP.
OdC	Organismo di controllo autorizzato (3A PTA)
Consorzio di Tutela	Consorzio di Tutela riconosciuto, qualora incaricato dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste ( Masaf in breve) secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge 526-1999.
Disciplinare di produzione	Documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 49 del Reg. (UE) 2024/1143 e depositato presso il Masaf. Specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
Denominazione di origine protetta (DOP)	Definizione dall'Art. 46 del Reg. (UE) 2024/1143
Lotto di prova	Lotto di prodotto finito – ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il formaggio PECORINO DI PICINISCO DOP sul quale l'ODC effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità.
Produttore latte	Soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento (ovino, caprino) produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera del formaggio a DOP (Centri di raccolta latte e Caseifici).
Raccogliatore latte	Soggetto riconosciuto che si interpone tra il produttore latte ed il Caseificio trasformatore nel flusso del latte destinato alla produzione della denominazione, ritirando latte idoneo alla DOP stessa e consegnandolo al trasformatore con o senza attività di Stoccaggio.



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Produttore formaggio/Caseificatore Trasformatore	Soggetto riconosciuto che acquista latte da Raccoglitori latte e/o lo raccoglie/ritira direttamente dai produttori latte o da altri produttori formaggi per poi destinarlo alla trasformazione in PECORINO DI PICINISCO DOP.
Stagionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come PECORINO DI PICINISCO DOP.
Porzionatore	Soggetto riconosciuto che svolge l'attività di porzionatura e confezionamento del formaggio PECORINO DI PICINISCO DOP.
Intermediario	Soggetto riconosciuto che svolge esclusivamente l'attività di compravendita di formaggio atto a divenire PECORINO DI PICINISCO DOP da soggetti in controllo e che non effettua alcuna manipolazione sul prodotto ma che, eventualmente, provvede solo ad un magazzinaggio temporaneo dello stesso presso i propri impianti in accordo alla vigente normativa sanitaria. Qualora l'intermediario dovesse svolgere una o più attività riconducibili a quelle proprie del "Produttore latte" e/o "Raccoglitore latte" e/o "Produttore formaggio/Caseificatore Trasformatore" e/o "Stagionatore" e/o "Porzionatore" così come precedentemente definiti, l'intermediario si assume anche gli obblighi e le responsabilità per tale/i attività.
Comitato di Certificazione	Organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione (acronimo: CdC).
Certificazione di conformità	Atto mediante il quale l'ODC dichiara la conformità del prodotto PECORINO DI PICINISCO DOP all'omonimo Disciplinare di Produzione e che l'ODC rilascia agli operatori assoggettati ai controlli richiedenti la certificazione.
Certificato di riconoscimento	Atto mediante il quale l'ODC dichiara che un operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori del formaggio PECORINO DI PICINISCO DOP.

### 3. ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE

Tutti i soggetti della filiera disciplinata (allevatori, raccoglitori, caseifici, stagionatori e porzionatori) che intendono concorrere alla realizzazione della DOP PECORINO DI PICINISCO devono fare esplicita richiesta a 3A PTA tramite presentazione di domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (All.1 - Richiesta iscrizione Allevatore o All.2 – Richiesta iscrizione altre figure).

Con l'atto della presentazione della domanda di accesso al sistema a 3A PTA tutti i soggetti notificati nella domanda stessa accettano integralmente i contenuti del Piano dei Controlli per la DOP PECORINO DI PICINISCO e assumono diretta responsabilità per le attività svolte.

Si impegnano altresì a collaborare con l'Organismo di certificazione facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni necessarie alla verifica di conformità del prodotto e del processo, mettendo a disposizione i documenti di registrazione pertinenti (compresi i documenti di trasporto e di vendita) e si impegnano (al momento della presentazione della richiesta) al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

Le specifiche procedure di registrazione sono dettagliate al successivo Cap. 6.

### 3.1 Modalità di presentazione delle domande.

La Domanda di adesione, sottoscritta dall'operatore, può essere consegnata a 3A PTA:

- a) direttamente dal soggetto richiedente;
- b) dal Consorzio di Tutela, ove esistente, incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda.

L'adesione al sistema si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia da parte dell'operatore che dovrà essere comunicata a 3A PTA con le modalità definite al paragrafo 6.

## 4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda di cui al punto 3 e la relativa documentazione allegata, l'OdC verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa ed entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, qualora l'Azienda sia disponibile, pianifica una verifica ispettiva iniziale per il controllo dei requisiti acui segue, in caso di esito favorevole, l'inserimento e l'iscrizione del soggetto nel relativo elenco dei soggetti riconosciuti (es. Elenco Allevatori) predisposto per ciascuna tipologia di attività. Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene fornita comunicazione al richiedente con richiesta di integrazione secondo quanto necessario. In caso di valutazione positiva, 3A PTA provvede a dar corso alla successiva fase di valutazione della rispondenza a quanto dichiarato e comunica l'accettazione della domanda di cui al punto 3 e, successivamente, il piano di verifica mediante il quale informa l'azienda circa il Responsabile del Gruppo di Valutazione proposto, i dettagli della verifica ispettiva.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale l'OdC controlla la corrispondenza di quanto dichiarato nella domanda, l'idoneità del soggetto e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati per la specifica attività svolta dal richiedente; in particolare, oggetto della valutazione iniziale saranno:

- a) per i soggetti che effettuano **attività di produzione latte**: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale (ad es. n. capi, sistemi di allevamento, capacità produttiva, ecc...);
- b) per i soggetti che effettuano **attività di raccolta latte**: la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio, separato, del latte idoneo e non idoneo alla produzione DOP ed inoltre l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima,
- c) per i soggetti che effettuano **attività di trasformazione latte**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato del latte idoneo e non idoneo ed il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione;
- d) per i soggetti che effettuano **attività di stagionatura**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il rispetto dei requisiti del disciplinare (ad es. misurazione della temperatura e dell'umidità se stabilita dal disciplinare) e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- e) per i soggetti che effettuano **attività di porzionatura**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
- f) per i soggetti che effettuano attività di intermediario: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto.

Ai soggetti di cui alla lettera d), sarà richiesta la predisposizione di un **Lotto di Prova** contestualmente alla richiesta di adesione al sistema o successivamente ma comunque prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto.

### 4.1 Lotto di Prova

Il lotto di Prova deve avere una consistenza di 4 forme in conformità al paragrafo 10.4.1 del presente PdC.

Le Aziende che effettuano l'attività di trasformazione del latte e, ove prevista, la stagionatura del prodotto,

	<b>PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO</b>	<b>PDC 108 Rev. 1 Luglio 2024</b>
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

si impegnano a comunicare a 3A PTA la data di produzione del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni.

#### **4.2 Controlli sul lotto di prova**

Nel corso della visita iniziale di riconoscimento o a seguito della richiesta dell'operatore, l'OdC effettuerà, sul lotto di Prova, sia verifiche fisiche di tipo non distruttivo che verifiche analitiche di tipo distruttivo mediante apertura, prelievo e controllo di una forma appartenente al medesimo lotto di prova.

Non conformità rilevate sul lotto di Prova, compromettono il proseguimento dell'iter di certificazione (e la marchiatura del lotto stesso) e comportano la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova su richiesta dell'operatore, ai fini di completare il riconoscimento.

N.B. In caso di esito conforme delle analisi sul lotto di prova l'OdC autorizza l'operatore alla commercializzazione del prodotto (a riconoscimento avvenuto, vedi §4.3).

#### **4.3 Riconoscimento dell'operatore**

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale, la documentazione prevista dal presente piano e i risultati delle eventuali analisi di laboratorio sul Lotto di prova, il soggetto all'interno di 3A PTA deputato al riesame dell'attività di valutazione avanza al Comitato di certificazione, che delibera entro 15 gg, la proposta di inserimento dell'operatore nell'Elenco dei soggetti riconosciuti del PECORINO DI PICINISCO DOP. Se la valutazione è positiva l'operatore è formalmente iscritto nell'elenco degli operatori idonei pubblicato sul sito <https://www.parco3a.org/> e riceve da 3A PTA la relativa comunicazione (Certificato di riconoscimento).

NB: La mancata predisposizione, da parte dell'operatore, del lotto di prova al momento della visita iniziale di riconoscimento iniziale non pregiudica l'inserimento del medesimo operatore all'interno del sistema dei controlli ma esclusivamente la commercializzazione del primo lotto di prodotto, pertanto, l'operatore dovrà informare 3A PTA della prima produzione per la quale intende rivendicare la denominazione.

### **5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI**

Qualora le situazioni descritte nella domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad esempio variazioni strutturali degli impianti produttivi, dell'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax/mail/PEC a 3A PTA) – entro 6 giorni dal loro accadimento – le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'operatore sospende immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DOP. 3A PTA svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito Elenco dei soggetti riconosciuti. In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da 3A PTA secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli.

### **6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITÀ, SUBENTRO**

L'operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva, è tenuto a comunicarlo preventivamente a 3A PTA almeno



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

7 giorni prima dell'evento (come per la domanda di adesione anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di tutela su specifica delega oppure, nel caso degli allevatori, anche dal caseificio/raccogliatore cliente). Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima a 3A PTA indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione. Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, la 3A PTA esegue, in corrispondenza della prima produzione, una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento. Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso verrà cancellato dal relativo Elenco dei soggetti riconosciuti da 3A PTA; pertanto, qualora intendesse nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento. La cancellazione dagli elenchi obbliga gli operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiano i riferimenti alla DOP. La cancellazione dell'operatore dagli elenchi di 3A PTA potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di certificazione, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della DOP per un periodo di 24 mesi. In tal caso la 3A PTA invierà una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, la 3A PTA procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi di 3A PTA potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l'operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo è di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- l'operatore riconosciuto è dichiarato fallito;

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l'attività o che cessano definitivamente l'attività nel corso dell'anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile sino a quel momento maturata.

Nei casi di subentro di un nuovo operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica), per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti, ne consegue l'iscrizione della stessa, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione, nel relativo elenco della DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale. La pratica non verrà portata alla valutazione del Comitato di Certificazione nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi (cioè nei casi in cui al subentro di nuovo operatore, questo operi modifiche strutturali/gestionali sostanziali che mutano gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro degli operatori riconosciuti), la 3A PTA pianificherà una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del Comitato di Certificazione.

### 7. REQUISITI DI CONFORMITÀ

I requisiti di conformità verificati da 3A PTA per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sinteticamente riportati nell'allegata tabella 1 con il relativo riferimento al disciplinare di produzione.

	<b>PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO</b>	<b>PDC 108 Rev. 1 Luglio 2024</b>
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

## 8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli devono rispettare le seguenti disposizioni.

### 8.1 Produzione latte (Allevamenti)

Ciascun allevatore ai fini dell'idoneità del latte destinato alla DOP e della tracciabilità delle forniture, deve rendere disponibile adeguata documentazione che consenta di verificare:

- L'idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente;
- Il numero dei capi presenti in allevamento;
- L'alimentazione del bestiame;

Presso l'allevamento saranno presenti:

- Un registro di stalla secondo le disposizioni di legge;
- Un registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita a raccogliitore/caseificio (ad es. copia buoni di consegna, distinta raccolta);
- Documenti relativi all'eventuale acquisto di mangimi/foraggi;

### 8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte (Raccoglitori latte)

L'operatore che esercita l'attività di raccolta latte deve:

- assicurarsi – contattando la 3A PTA o verificando direttamente sul sito <https://www.parco3a.org/> l'elenco degli operatori iscritti - che i nuovi allevatori dai quali intende acquistare/ritirare latte siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata;
- predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti con relativa ubicazione, n. registrazione ASL e Codice identificativo attribuito da 3A PTA (tale elenco va trasmesso all'organismo di controllo entro 31 gennaio di ogni anno e ad ogni variazione);
- controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell'avvenuto controllo;
- tenere un registro di carico e scarico dal quale si possa desumere la quantità di latte entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente ed il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene;
- identificare eventuali serbatoi di stoccaggio, garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo.

Si precisa inoltre che:

- la 3A PTA provvede a comunicare ai raccoglitori latte il/i nominativi del/i proprio/i conferente/i latte incorsi in eventuali provvedimenti di sospensione/esclusione dal sistema;
- ogni qualvolta un allevatore conferente latte cessa o sospenda il conferimento, il centro di raccolta o il caseificio deve tempestivamente informare la 3A PTA;
- il soggetto venditore deve accompagnare, ciascuna fornitura di latte idoneo, con il giro di raccolta latte dettagliato e con una dichiarazione riportante la frase "latte idoneo per" o simili;
- qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante, o carente al punto da comprometterne la validità, il latte è da considerarsi non idoneo e pertanto non può essere destinato alla filiera tutelata;

	<b>PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO</b>	<b>PDC 108 Rev. 1 Luglio 2024</b>
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

- la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di latte va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori di 3A PTA.

### 8.3 Trasformazione latte (Produttore formaggio/Caseificatore, Trasformatore)

I Caseifici, ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato, rendono disponibili per i controlli di conformità:

1) Il **Registro di produzione/lavorazione** che consenta di verificare:

- data di lavorazione del latte;
- tipo e quantità di latte lavorato;
- serbatoio di provenienza del latte (si ricorda che, a ritroso, deve essere possibile risalire al giro diraccolta consultando la documentazione di carico e stoccaggio latte);
- tipo di caglio impiegato (scheda tecnica);
- parametri di lavorazione;
- q.tà di prodotto ottenuto;
- lotti di produzione assegnati.

2) **Cartelli/etichette/procedure** che permettano di identificare ed individuare le materie prime ed il prodotto finito in giacenza all'interno dello stabilimento (per il formaggio il tipo di prodotto, Lottodi produzione e data di produzione).

3) Il **Registro delle Non conformità e dei Reclami**.

Nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclamiricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

### 8.4 Stagionatura

Gli Stagionatori predispongono un piano di autocontrollo aziendale (in allegato al presente PdC è proposto un pianodi autocontrollo tipo – ALL.3- che potrà essere modificato e personalizzato dallo stagionatore ma che deve rispettare almeno le frequenze di controllo minime ivi indicate) dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche documentali e analitiche per il rispetto dei requisiti di cui alla tab.1 di cui nel seguito e rendono disponibili per i controlli di 3A PTA i documenti e le informazioni di seguito riportate:

1) **Registro di carico/scarico del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:

- data di acquisto del prodotto fresco;
- identificazione del caseificio produttore;
- data di produzione;
- q.tà di prodotto acquistato fresco;
- lotto del produttore;
- lotto eventualmente riassegnato;
- q.tà di prodotto stagionato immessa nel circuito con l'indicazione del periodo di stagionatura.

2) **Cartelli/etichette/ procedure** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento e nelle celle di stagionatura; da cui sia possibile risalire al:

- tipo di prodotto;
- lotto;
- data di produzione e identificazione caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto lavorazione/stagionatura).

	<b>PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO</b>	<b>PDC 108 Rev. 1 Luglio 2024</b>
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

3) **Scheda di valutazione interna** che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto e delle eventuali forme non conformi scartate. I requisiti esterni per l'autocontrollo saranno:

- forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta ed interni;
- struttura, colore della pasta, odore sapore.

4) **Il Registro delle Non conformità e dei Reclami.**

Nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevutidai propri acquirenti/fornitori.

### 8.5 Porzionatori

Porzionatori ai fini dell'idoneità della DOP e della tracciabilità delle attività svolte su prodotto già certificato, devono disporre per i controlli di conformità:

1) **Registro di lavorazione (carico/scarico) del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente le seguenti informazioni:

- data di acquisto del prodotto certificato da sottoporre a porzionamento;
- identificazione del fornitore;
- data di porzionatura;
- quantità di prodotto acquistato;
- lotto del produttore;
- lotto riassegnato dal porzionatore;
- quantità di prodotto porzionato immesso nel circuito.

2) **Cartelli/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza all'interno dello stabilimento; da cui sia possibile risalire al:

- tipo di prodotto;
- lotto;
- data di produzione e identificazione caseificio fornitore.

3) **Il registro delle non conformità e dei reclami.**

Nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

### 8.6 Intermediari

Intermediari ai fini dell'idoneità della DOP e della tracciabilità delle attività svolte, devono disporre per i controlli di conformità:

1) **Registro di lavorazione (carico/scarico) del prodotto** dal quale si possano desumere giornalmente le seguenti informazioni:

- data di acquisto del prodotto da sottoporre alle azioni di intermediazione;
- identificazione del fornitore;
- quantità di prodotto acquistato;
- lotto del produttore;
- lotto riassegnato dall'intermediario;
- q.tà di prodotto immesso nel circuito.

2) **Cartelli/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare tutto il prodotto in giacenza



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

all'interno del locale; da cui sia possibile risalire al:

- tipo di prodotto;
- lotto;
- data di produzione e identificazione azienda fornitrice.

### 3) Il registro delle non conformità e dei reclami.

Nel quale vanno annotate le non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti dai propri acquirenti/fornitori.

## 9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A 3A PTA

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte di 3A PTA ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere al proprio OdC le informazioni periodiche contenute nell'allegata Tab. 2.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, la 3A PTA solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, la 3A PTA effettuerà una verifica ispettiva supplementare (che potrà, vista la natura dei dati richiesti, essere anche eseguita da remoto se il sistema informatico dell'Azienda lo consente) per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

## 10. CONTROLLI DI 3A PTA PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

La 3A PTA, a partire dall'anno successivo a quello del riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del disciplinare di produzione e degli adempimenti previsti dal presente *Piano dei Controlli*, da parte di tutti gli operatori inseriti nell'elenco di cui al punto 4.3.

In particolare, la 3A PTA verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione e dei parametri del prodotto finito previsti dal Disciplinare di produzione;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione sopracitata.

### 10.1 Controlli documentali

Sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun operatore è tenuto ad inviare a 3A PTA nel corso dell'anno (vedi tab. 2 di cui al punto 9) che sui documenti (registri, schede di lavorazione, ecc.) indicati nei punti precedenti, che gli operatori devono detenere e rendere disponibili a 3A PTA nel corso delle verifiche ispettive.

#### 10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette

La 3A PTA verificherà la conformità al disciplinare di produzione delle etichette, della designazione e della presentazione della DO, preventivamente alla sua immissione in commercio durante la normale attività di valutazione in azienda sia nelle verifiche preliminari sia in quelle di sorveglianza.

In relazione agli elementi di designazione e presentazione della DOP gli operatori devono attenersi a quanto previsto dal disciplinare di produzione. Nella presentazione del prodotto deve inoltre essere riportata la presente dicitura "Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente" seguita dalla

	<b>PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO</b>	<b>PDC 108 Rev. 1 Luglio 2024</b>
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

parola ITALIA o dalla bandiera italiana.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto del disciplinare di produzione da parte di 3A PTA, il Consorzio di tutela riconosciuto, nell'esercizio delle funzioni di tutela del PECORINO DI PICINISCO DOP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva dell'etichetta antecedentemente all'impiego delle medesime da parte degli operatori.

## 10.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi vengono effettuati periodicamente presso gli operatori della filiera censiti al momento dell'inserimento degli stessi nel sistema dei controlli del PECORINO DI PICINISCO DOP. Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli operatori sono attivi.

### 10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nell'allegata tabella 3 è riportata la percentuale di operatori che annualmente saranno oggetto di una visita ispettiva ordinaria da parte di 3A PTA.

Per l'individuazione dei soggetti a carico dei quali non viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, la 3A PTA effettua un sorteggio. Le operazioni di sorteggio sono eseguite entro il mese di gennaio per ciascuna categoria di soggetti iscritti all'elenco alla data del 31 dicembre dell'anno precedente in modo tale che i controlli siano svolti entro l'anno solare.

## 10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Sono ulteriori controlli effettuati da 3A PTA a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate nella successiva tab. 5 Elenco non conformità;
- eventi per i quali la 3A PTA ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in quest' caso la 3A PTA dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- nei casi in cui l'operatore non ha trasmesso a 3A PTA le informazioni periodiche di cui all'allegata Tab. 2.

## 10.4 Controlli fisici ed analitici sul prodotto (Certificazione a campione)

Per la verifica dei requisiti stabiliti dal disciplinare per il prodotto finito di cui alla tab. 1, vengono effettuati da 3A PTA controlli fisici ed analitici.

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni.

Ciascun campione finale di prelevamento sarà suddiviso in quattro aliquote omogenee delle quali una viene lasciata all'operatore, una viene inviata al laboratorio di analisi e due vengono conservate da 3A PTA per l'eventuale revisione (anche quest' ultime aliquote possono essere inviate al laboratorio di prima istanza).

### 10.4.1 Certificazione a campione

La 3A PTA effettua presso gli operatori della filiera interessati (caseificatori con stagionatura e stagionatori)



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

prelievi di campioni di prodotto finito con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata che tiene conto dei volumi di prodotto ottenuto/lavorato.

La numerosità dei prelievi viene indicata nella tabella di seguito riportata:

OPERATORE RICHIEDENTE LA CERTIFICAZIONE	NUMERO PRELIEVI / ANNO	
	tipologia "Scamosciato"	tipologia "Stagionato"
da 1 a 1.000 forme prodotte	1	1
da 1.001 a 2.000 forme prodotte	2	2
oltre 2.000 forme prodotte	3	3

Ogni Stagionatore iscritto, che intende destinare il pecorino prodotto al circuito DOP PECORINO DI PICINISCO, invia a 3A PTA la richiesta di prelievo da intendersi semplicemente come "disponibilità di prodotto". Tale richiesta deve essere trasmessa a 3A PTA e pervenire a quest'ultima almeno 5 giorni lavorativi prima della data indicata nella richiesta di prelievo. 3A PTA, verificata la conformità della documentazione allegata alla richiesta in questione, procederà alla programmazione delle attività di prelievo. Il lotto di prodotto, distinto in funzione della durata della stagionatura nella tipologia "Scamosciato" / "Stagionato", in accordo alla frequenza riportata nella tabella sopra riportata, verrà prelevato presso lo stagionatore ai fini dell'accertamento della conformità ai requisiti previsti dall'art. 2 punto 2.2 del Disciplinare di produzione applicabile, prima di poter essere conferito al porzionatore/confezionatore di riferimento. Lo stagionatore non potrà conferire/vendere partite o lotti di prodotto fino al ricevimento del primo esito conforme da parte di 3A PTA, poiché non trattasi di certificazione "lotto per lotto".

Il numero dei campioni da valutare è riferito ad un singolo lotto selezionato a campione prelevando quello più rappresentativo in termini di numerosità delle forme. Ciascun campione è ottenuto prelevando 4 forme da un lotto che abbia superato il periodo minimo di stagionatura in base alla tipologia di formaggio prodotto potenzialmente DOP. Il campione è quindi suddiviso in 4 aliquote (ciascuna corrispondente ad una forma): 1 aliquota lasciata in azienda, 1 inviata al laboratorio accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove, 2 rappresentano il contro campione di 3A PTA. Nel caso in cui i prelievi da effettuare siano uguali o maggiori di 2 all'anno, i campioni derivanti da tale operazione saranno presi da lotti diversi ottenuti da giorni dell'anno diversi. Le analisi metriche e sensoriali (es. forma, peso, dimensioni, pasta, gusto, crosta e le caratteristiche organolettiche), sono effettuate in loco dall'ispettore incaricato da 3A PTA.

Il rilascio della prima certificazione di conformità al positivo esito dei riscontri analitici/sensoriali effettuati consentirà all'operatore l'immissione al consumo dei lotti successivamente prodotti. In caso di non conformità analitica l'operatore può richiedere entro sei giorni dal ricevimento del referto la ripetizione dell'analisi sull'unità campionaria rimasta di proprietà di 3A PTA. L'operatore ha la facoltà di richiedere la revisione dell'analisi esclusivamente per le caratteristiche non conformi. Le specifiche informazioni inerenti le ripetizioni delle analisi vengono dettagliate al successivo paragrafo 12. L'operatore è tenuto a non immettere nel circuito tutelato eventuale prodotto risultato non conforme a fronte delle prove effettuate. Qualora venga confermata la non conformità, per uno o più dei requisiti disciplinati o nel caso di assenza di ripetizione dell'analisi, 3A PTA richiederà l'esclusione dal circuito della denominazione di tutto il prodotto proveniente dal lotto oggetto di campionamento.

A seguito di esito conforme delle prove effettuate sul campione prelevato il Comitato di Certificazione delibererà la trasmissione dell'esito positivo del lotto oggetto di prelievo; 3A PTA trasmette quindi l'esito positivo all'operatore richiedente il prelievo.

Solo dopo aver ricevuto l'esito conforme da parte 3A PTA lo Stagionatore potrà conferire all'intermediario o al porzionatore/confezionatore il proprio prodotto atto a divenire DOP PECORINO DI PICINISCO.

	<b>PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO</b>	<b>PDC 108 Rev. 1 Luglio 2024</b>
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

#### 10.4.2 Notifica risultati analitici

La 3A PTA ricevuto il rapporto di analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal disciplinare di produzione e ne notifica l'esito al richiedente.

Situazioni	Provvedimento
1) Analisi conformi ai requisiti disciplinati	La 3A PTA comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio della copia del rapporto di prova
2) Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	La 3A PTA notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica di non conformità, l'operatore identifica e declassa il lotto sul registro di produzione/lavorazione.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova la 3A PTA considera esclusivamente l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare di produzione se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel rapporto di prova.

In caso di analisi non conformi il produttore può chiedere la revisione dell'analisi di cui al successivo paragrafo 12.

Per la gestione delle non conformità accertate da 3A PTA a seguito delle verifiche sul prodotto si rimanda al paragrafo 13.

### 11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA 3A PTA

L'attività di controllo svolta dal personale ispettivo di 3A PTA viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di operatori inseriti nel sistema dei controlli.

**Gli elementi base di ciascun verbale ispettivo sono:**

- data ed ora di inizio e fine della Verifica Ispettiva;
- identificazione della tipologia di visita ispettiva (ordinaria/straordinaria) che l'ispettore si appresta a condurre;
- identificazione dell'ispettore di 3A PTA e del dipendente/delegato dell'operatore iscritto che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- firma e timbro dell'Azienda/Soggetto presso il quale è stato condotto il controllo o altri metodi di firma o sottoscrizione digitale o simili purché sia garantita l'identità del soggetto che riceve il verbale.

Per il prelievo di campioni, dovrà essere compilato un verbale di prelievo appositamente predisposto.

**Gli elementi base di ciascun verbale di prelievo campione sono:**

- data e luogo del prelievo;
- identificazione del soggetto presso il quale il prelievo è stato effettuato (intestatario dell'Analisi);
- tipo di prodotto prelevato;
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del/i campione/i;



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

- quantità di prodotto per ogni singola aliquota (almeno 200g per aliquota);
- data di produzione e/o di scadenza del prodotto campionato e/o, il lotto di produzione di appartenenza;
- indicazione delle verifiche richieste al Laboratorio.

### 12. REVISIONE DELL'ANALISI

In caso di esito non conforme la 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.

La mancata presentazione dell'istanza di revisione equivale a rinuncia alla revisione delle analisi, il lotto è escluso dal circuito del PECORINO DI PICINISCO DOP.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta da 3A PTA presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente (trattasi comunque sempre di laboratorio di revisione iscritto negli elenchi dei laboratori accreditati di cui può avvalersi la 3A PTA).

È compito di 3A PTA informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi e l'operatore potrà richiedere di assistere alla ripetizione analitica.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente.

Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia confermato l'esito di non conformità – oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito DO – la 3A PTA procede come da paragrafo 13.

### 13. NON CONFORMITÀ

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente piano dei controlli, accertato da 3A PTA, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in gravi e lievi.

A seguito delle NC vengono adottati da 3A PTA dei provvedimenti a carico dell'operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è sempre comunicato all'operatore con un provvedimento che può prevedere:

- **Misura di Controllo Rinforzato (MCR):** ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate gravi);
- **esclusione del prodotto dal circuito DOP:** provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la DOP fino al ripristino delle condizioni di conformità;
- **richiesta e/o aggiornamento della documentazione:** provvedimento con il quale la 3A PTA richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di riconoscimento.

Il mancato aggiornamento della documentazione da parte dell'operatore può dar luogo ad una visita ispettiva supplementare.

Nell'allegata tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti, a carico di ciascun operatore della filiera.

#### 13.1 NC rilevate da 3A PTA nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come gravi saranno comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza.

La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da 3A PTA nel

	<b>PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO</b>	<b>PDC 108 Rev. 1 Luglio 2024</b>
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.3) e di richiesta di revisione di analisi (vedi paragrafo 12).

## 14. RECLAMI, RICORSI E CONTENZIOSI

Le politiche e le procedure della 3A PTA hanno l'obiettivo di assicurare la risoluzione costruttiva e tempestiva di controversie e lamentele e debbono essere rese chiare e inequivocabili agli operatori inseriti nel sistema di controllo. Nel caso tali procedure non conducessero ad una risoluzione accettabile della controversia, o qualora, la procedura proposta non fosse accettata da parte di chi si oppone o di altre parti coinvolte, 3A PTA prevede la possibilità di appello alle decisioni prese.

### 14.1 Reclami

La procedura di gestione del reclamo è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" nella versione vigente pubblicato al link <https://www.parco3a.org/pagine/certificazione-regolamentata-dop-e-igp> e che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. L'esito delle indagini necessarie in fase di gestione del reclamo e le motivazioni per le relative decisioni sono emessi entro 30 giorni dalla data di ricezione del reclamo da parte della 3A PTA.

### 14.2 Ricorsi

Gli operatori possono presentare ricorso contro i provvedimenti emessi da 3A PTA. La procedura di gestione del ricorso è specifica di 3A PTA ed è dettagliata nel documento denominato "Accordo quadro con il Cliente" nella versione vigente pubblicato al link <https://www.parco3a.org/pagine/certificazione-regolamentata-dop-e-igp> e che viene fornito ad ogni operatore in controllo ed al quale si rimanda integralmente. Il ricorso dovrà essere presentato dal ricorrente 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 è un organo collegiale la cui composizione ed il funzionamento è dettagliato nella documentazione del Sistema Qualità di 3A PTA. La decisione relativa ai ricorsi deve essere presa dalla Giunta d'Appello entro 30 giorni dal ricevimento del ricorso. Le spese relative alla gestione del ricorso sono a carico della parte soccombente.

Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per 3A PTA e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

### 14.3 Contenziosi

Qualsiasi controversia relativa all'applicazione del presente Documento sarà risolta presso il Foro di competenza territoriale.

## 15 ALLEGATI

ALLEGATO A0: tariffario;

ALLEGATO 01: richiesta iscrizione allevamenti;

ALLEGATO 02: richiesta iscrizione raccoglitori, trasformatori, stagionatori, porzionatori, intermediari;

ALLEGATO 03: fac simile autocontrollo;



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

- ALLEGATO 04: comunicazione mensile latte e formaggio;
- ALLEGATO 05: comunicazione dei dati di produzione e commercializzazione;
- ALLEGATO 06: registro acquisti, conferimenti e scarico;
- ALLEGATO 07: registro produttore latte;
- ALLEGATO 08: registro produttori formaggio;
- ALLEGATO 09: registro stagionatori;
- ALLEGATO 10: registro porzionatore-confezionatore;
- ALLEGATO 11: separazione delle linee;
- ALLEGATO 12: richiesta prelievo;
- ALLEGATO 13: esito analisi;



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Tab.1. Sintesi dei requisiti previsti dal disciplinare di produzione

CATEGORIA DI OPERATORE	CATEGORIA REQUISITO	Dettaglio requisito	Cod. Req.	RIF. DISCIPL
Allevatore	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.3 del disciplinare di produzione	A01	Art. 3
Allevatore	Tipologia di animali	Razze <b>ovine</b> ammesse: Sopravissana, Comisana, Massese o incroci con almeno una di queste razze; Razze <b>caprine</b> ammesse: Capra grigia ciociara, Capra bianca monticellana, Capra capestrina o incroci con almeno una di queste per una percentuale massima del 25%	A02	Art. 2
Allevatore	Alimentazione	Periodo minimo di pascolo è pari a 8 mesi/anno	A03	Art.5
Allevatore	Alimentazione	Costituita da foraggi freschi e pascoli naturali ottenuti per un minimo del 70% nell'areale di produzione	A04	Art.5
Allevatore	Alimentazione	Alimentazione integrativa consentita tutto l'anno con cereali, proteaginose e sottoprodotti dell'industria molitoria ed olearia somministrati singolarmente o in miscela tra loro per un massimo del 30%/capo di tal quale (t.q.) ingerito giornalmente	A05	Art.5
Allevatore	Alimentazione	Alimentazione consentita con fieno di graminacee, di leguminose e di prato naturale, che durante il periodo autunno-vernino costituisce la quota prevalente di foraggio, mentre nel periodo primaverile-estivo non deve superare la quota del 15%/capo/giorno di tal quale (t.q.)	A06	Art.5
Allevatore	Alimentazione	Per i soli capi non in lattazione è ammesso l'impiego di fieno-silo ed insilati	A07	Art.5
Allevatore	Identificazione e rintracciabilità	Il latte idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal latte non idoneo	A08	Art. 4
Allevatore	Modalità trasporto/stoccaggio	Se il latte non è lavorato entro 2 ore dalla mungitura può essere raffrescato a T° non superiore a +15°C	A09	Art. 5
Allevatore	Modalità trasporto/stoccaggio	Il latte può essere refrigerato a T° tra i +4°C e i +6°C e lavorato entro le 48 ore della fine mungitura	A10	Art. 5



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Raccoglitore	Ubicazione (solo in caso di stoccaggio latte presso la struttura)	Nei comuni di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione	B01	Art. 3
Raccoglitore	Modalità trasporto/stoccaggio	Automezzi autorizzati, stoccaggio in tank idonei	B02	Art. 4
Raccoglitore	Modalità trasporto/stoccaggio	Se il latte non è lavorato entro 2 ore dalla mungitura può essere raffrescato a T° non superiore a +15°C	B03	Art. 5
Raccoglitore	Modalità trasporto/stoccaggio	Il latte può essere refrigerato a T° tra i +4°C e i +6°C e lavorato entro le 48 ore della fine mungitura	B04	Art.5
Raccoglitore	Identificazione e rintracciabilità	Il latte idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal latte non idoneo	B05	Art.4
Caseificio	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art.3 del disciplinare di produzione	C01	Art. 3
Caseificio	Acquisto latte	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela	C02	Art. 4
Caseificio	Trattamento del latte	Prodotto con latte intero ovi-caprino lavorato crudo, se non lavorato entro 2 ore dalla mungitura può essere raffrescato a T° non superiore a +15°C e lavorato entro le 14 ore dalla fine della mungitura; oppure essere refrigerato a T° tra i +4°C e i +6°C e lavorato entro le 48 ore della fine mungitura	C03	Art.5
Caseificio	Tecniche di lavorazione	Il caglio utilizzato deve essere in pasta di capretto o di agnello provenienti da animali lattanti allevati nella zona descritta all'art.3	C04	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione	Raggiungimento di una temperatura di coagulazione tra i 36°C e i 38°C	C05	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione	Rottura della cagliata che si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di un "chicco di riso"	C06	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione	In caldaia viene effettuata una leggera pressatura del coagulo	C07	Art. 5



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Caseificio	Tecniche di lavorazione	La cagliata ottenuta viene trasferita nelle forme dove si effettua una pressatura manuale o mediante sovrapposizione delle forme	C08	Art. 5
Caseificio	Tecniche di lavorazione	Scottatura delle forme ammessa in scotta bollente per un tempo compreso tra i 2 minuti e i 5 minuti	C09	Art.5
Caseificio	Tecniche di lavorazione	Le forme passano un breve periodo di spurgo e poi sottoposte a salatura a secco per 12-24 ore. Quantità di sale utilizzata non deve essere inferiore a 20 g/kg di formaggio	C10	Art.5
Caseificio	Identificazione e rintracciabilità	Il formaggio idoneo deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal formaggio non idoneo	C11	Art.4
Stagionatura	Ubicazione	Nei comuni di cui all'art. 3 del disciplinare di produzione	D01	Art.3
Stagionatore	Acquisto forme fresche idonee a Pecorino di Picinisco DOP	Solo da fornitori iscritti al circuito di tutela	D02	Art. 4
Stagionatore	Ambiente di stagionatura	Può avvenire in ambiente condizionato o in locale naturale, preferibilmente su assi di legno di abete o faggio	D03	Art. 5
Stagionatore	Tempo di stagionatura per il Pecorino di Picinisco DOP tipo "Scamosciato"	Durata variabile tra un minimo di 30 giorni e un massimo di 60 giorni	D04	Art. 5
Stagionatore	Tempo di stagionatura per il Pecorino di Picinisco DOP tipo "Stagionato"	Durata del periodo di stagionatura oltre i 90 giorni	D05	Art.5
Stagionatore	Trattamenti alla stagionatura	È consentito sottoporre le forme a trattamenti a base di olio di oliva ed aceto di vino	D06	Art.5
Stagionatore	Caratteristiche del prodotto Pecorino di Picinisco DOP "Scamosciato"	Formaggio a latte crudo e a pasta cruda; <b>Forma:</b> cilindrica con facce piane; <b>Dimensioni:</b> diametro del piatto 12-25 cm, altezza dello scalzo da 7-12 cm; <b>Peso:</b> da 0,7 a 2,5 kg; <b>Colore della pasta:</b> colore bianco tendente al giallo paglierino;	D07	Art. 2



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

		<p><b>Struttura della pasta:</b> compatta, con leggera occhiatura;</p> <p><b>Confezione esterna:</b> crosta sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;</p> <p><b>Sapore:</b> dolce con spiccati aromi di pascolo di montagna e assenza di odore di stalla;</p> <p><b>Grasso sulla sostanza secca:</b> inferiore al 55%</p> <p><b>Umidità:</b> inferiore al 45%</p>		
Stagionatore	Caratteristiche del prodotto Pecorino di Picinisco DOP "Stagionato"	<p>Formaggio a latte crudo e a pasta cruda;</p> <p><b>Forma:</b> cilindrica con facce piane;</p> <p><b>Dimensioni:</b> diametro del piatto 12-25 cm, altezza dello scalzo da 7-12 cm;</p> <p><b>Peso:</b> da 0,5 a 2 kg;</p> <p><b>Colore della pasta:</b> colore bianco tendente al giallo paglierino;</p> <p><b>Struttura della pasta:</b> compatta, con leggera occhiatura;</p> <p><b>Confezione esterna:</b> crosta sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;</p> <p><b>Sapore:</b> intenso e corposo che prosegue verso il piccante con la stagionatura, con spiccati aromi di pascolo di montagna e assenza di odore di stalla;</p> <p><b>Grasso sulla sostanza secca:</b> inferiore al 55%</p> <p><b>Umidità:</b> inferiore al 35%</p>	D08	Art. 2
Stagionatore	Etichettatura e confezionamento Pecorino di Picinisco DOP	<p>Apposizione del contrassegno cartaceo come riportato all'art. 9 del disciplinare di produzione.</p> <p>Il logo del formaggio DOP Pecorino di Picinisco, è costituito da un'area esterna perimetrale in pantone 382, ed una interna in pantone 575 nella quale è posta in alto a sinistra di colore bianco e carattere franklin "Pecorino di Picinisco" e nella parte inferiore con medesimi caratteri e medesimo colore la scritta "D.O.P." Al lato sx della stessa fascia compaiono due piccole strutture grafiche di colore pantone cool gray 3c – pantone 7427 e la bandiera italiana. Nel corpo centrale del marchio compare una grande e sinuosa "P". Al lato del gambo della lettera sopra detta compare un'icona rappresentativa del muso di una pecora voltata a sinistra in pantone 575.</p>	D09	Art. 9
Stagionatore	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal prodotto non idoneo	D10	Art. 4

	<b>PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO</b>	<b>PDC 108 Rev. 1 Luglio 2024</b>
---	--	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Stagionatore	Autocontrollo	Predisposizione, registrazione e attuazione del piano di autocontrollo	D11	PdC §8
Porzionatore	Ubicazione	Le operazioni di porzionamento e confezionatura sono effettuate nei comuni all'art. 3 del disciplinare di produzione	E01	Art. 3
Porzionatore	Acquisto forme	Solo da soggetti iscritti al circuito	E02	Art. 4
Porzionatore	Etichettatura e confezionamento	Il medesimo logo deve essere riprodotto sul prodotto intero e/o porzionato/confezionato.	E03	Art. 8
Porzionatore	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal prodotto non idoneo	E04	Art. 4
Intermediario	Ubicazione	Le operazioni di intermediazione sono effettuate nei comuni all'art. 3 del disciplinare di produzione	F01	Art.3
Intermediario	Acquisto e trasporto materiale	Solo da soggetti iscritti al circuito	F02	Art.4
Intermediario	Identificazione e rintracciabilità	Il prodotto deve essere sempre identificato e rintracciabile in ogni fase e separato dal prodotto non idoneo	F03	Art.4



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

**Tab.2. Comunicazione periodiche operatori**

OPERATORE DELLA FILIERA	ALLEGATO	INFORMAZIONI PERIODICHE	FREQUENZA
ALLEVATORE	All. 04	Dichiarazione latte prodotto (**)	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
	All.07	Registro produttori di latte	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
RACCOGLITORE LATTE	All. 06	Dichiarazione quantità latte acquistato/conferito diviso per fornitore	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
		Dichiarazione quantità latte venduto/conferito diviso per cliente	
PRODUTTORE FORMAGGIO (CASEIFICIO)	All. 06 All. 08	Dichiarazione latte a DOP lavorato	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
		Dichiarazione prodotto ottenuto (Forme e Kg)	
		Dichiarazione prodotto venduto diviso per stagionatore (Forme e Kg)	
CASEIFICIO CON STAGIONATURA E STAGIONATORE	All. 05 All. 06 All. 09	Dichiarazione Formaggio DOP acquistato da stagionare	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
		Dichiarazione prodotto stagionato commercializzato (Forme e Kg)	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
PORZIONATORE	All. 05 All. 06 All. 10	Dichiarazione prodotto acquistato (Forme Kg) diviso per fornitore	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
		Dichiarazione prodotto porzionato commercializzato (Kg)	
INTERMEDIARIO	All. 05 All. 06	Dichiarazione prodotto acquistato (Forme Kg) diviso per fornitore	Una volta al mese (entro il 10 di ogni mese per il mese precedente)
		Dichiarazione prodotto commercializzato (Kg)	

(\*\*) Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso il raccogliatore/caseificio di riferimento

**Tab.3. Frequenza delle visite**

OPERATORE DELLA FILIERA	FREQUENZA MINIMA VISITE ISPETTIVE (*)
ALLEVATORE	33%+2% (**)
RACCOGLITORE LATTE	33%+ 2% (**)
PRODUTTORE/CASEIFICIO	100%
INTERMEDIARIO	100%
STAGIONATORE	100%
PORZIONATORE	100%

(\*) il 33% corrisponde ad una visita ogni tre anni, il 100% corrisponde ad almeno una visita ispettiva all'anno.

(\*\*) il 2 % interesserà soggetti già sottoposti a verifica negli anni precedenti.

Il numero delle visite ispettive annuali a carico degli stagionatori sarà opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi secondo le seguenti tabelle:

**Tab. 3.1**

OPERATORE DI FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	VISITE ISPETTIVE/ANNO
STAGIONATORE	da 1 a 1.000 forme prodotte	1
	da 1.001 a 2.000 forme prodotte	2
	oltre 2.000 forme prodotte	3

**Tab. 4 Frequenza controlli analitici**

OPERATORE DI FILIERA	VOLUMI PRODUTTIVI	VISITE ISPETTIVE/ANNO
CASEIFICIO CON STAGIONATURA O STAGIONATORE	da 1 a 1.000 forme prodotte	1
	da 1.001 a 2.000 forme prodotte	2
	oltre 2.000 forme prodotte	3

**Tab. 5 Classificazione delle non Conformità e relativi trattamenti**

Fase del processo (operatore)	ID	Categoria requisito adempimento	Codice req.	NC L = lieve G = grave	Trattamento della NC	Azione 3A PTA
Allevatore	01	Mungitura di animali non appartenenti alle specie consentite	A02	G	Esclusione del latte dal circuito della Pecorino di Picinisco	MRC
Allevatore	02	Alimentazione Capi non conforme	A03 A04 A05 A06 A07	G	Esclusione del latte dal circuito della Pecorino di Picinisco	MRC
Allevatore	03	Identificazione e rintracciabilità	A08	G	Esclusione del latte dal circuito della Pecorino di Picinisco	MRC
Allevatore	04	Modalità trasporto/stoccaggioLatte non conforme	A09 A10	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP	MRC
Ritiro/raccolta latte (Trasportatore/centro raccolta/caseificio)	05	Modalità trasporto/stoccaggioLatte non conforme	B02 B03 B04	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP	MRC
Ritiro/raccolta latte (Trasportatore/centro raccolta/caseificio)	06	Identificazione e rintracciabilità	B05	g	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP	MRC
Trasformatore latte (Caseificio)	07	Acquisizione di latte da operatore non riconosciuto	C02	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP	MRC
Trasformatore latte (Caseificio)	08	Tipologia di latte utilizzato non conforme al disciplinare	C02 C03	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP	MRC
Trasformatore latte (Caseificio)	09	Tecniche di lavorazione del prodotto non conformi	C04 C05 C06 C07 C08 C09 C10	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP	MRC



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Trasformatore latte (Caseificio)	10	Identificazione e rintracciabilità	C11	G	Esclusione del latte e del prodotto dal circuito DOP	MCR
Stagionatore	11	Acquisto forme da soggetti non iscritti al circuito	D02	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MRC
Stagionatore	12	Ambiente di stagionatura non conforme	D03	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MRC
Stagionatore	13	Tempo di stagionatura minima non rispettato	D04 D05	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MRC
Stagionatore	14	Trattamenti alla stagionatura con prodotti non conformi	D06	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MRC
Stagionatore	15	Caratteristiche fisiche, chimiche organolettiche del prodotto non conformi	D07 D08	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MRC
Stagionatore	16	Etichettatura e confezionamento non conforme ma non ancora utilizzati sul prodotto finito	D09	L	Eliminazione delle etichette non conformi e trasmissione a 3A PTA delle etichette conformi	Verifica etichette trasmesse
Stagionatore	17	Etichettatura e confezionamento non conforme già utilizzati sul prodotto finito	D09	G	Eliminazione delle etichette non conformi; utilizzo di etichette conformi, rietichettatura del prodotto in giacenza	MCR
Stagionatore	18	Identificazione e rintracciabilità	D10	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MCR



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

Stagionatore	19	Procedure di autocontrollo incomplete o imprecise o parzialmente applicate	D11	L	Richiesta adeguamento procedure di autocontrollo	Verifica adeguamento delle procedure di autocontrollo
Stagionatore	20	Procedure di autocontrollo assenti o non applicate	D11	G	Esclusione del latte/prodotto e richiesta adeguamento procedure di autocontrollo	MCR per verifica implementazione delle procedure di autocontrollo
Porzionatore	21	Acquisto forme da soggetti non iscritti al circuito	E02	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MRC
Porzionatore	22	Etichettatura e confezionamento non conforme ma non ancora utilizzati sul prodotto finito	E03	L	Eliminazione delle etichette non conformi e trasmissione a 3A PTA delle etichette conformi	Verifica etichette trasmesse
Porzionatore	23	Etichettatura e confezionamento non conforme già utilizzati sul prodotto finito	E03	G	Eliminazione delle etichette non conformi, Utilizzo di etichette conformi, rietichettatura del prodotto in giacenza	MRC
Porzionatore	24	Identificazione e rintracciabilità	E04	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MRC
Intermediario	25	Acquisto di prodotto o formaggio da soggetti non iscritti al circuito	F02	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MRC
Intermediario	26	Identificazione e rintracciabilità	F03	G	Esclusione del prodotto dal circuito DOP	MRC



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 2024

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIA SOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +39 0758957201 Fax +39 0758957257 www.parco3a.org

TUTTE LE FASI	Allevamento	27	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al riconoscimento	<i>Punto 5 del piano</i>	L	Eventuale richiesta integrativa di documentazione	Verifica della documentazione inviata
	Raccoglitore	28					
	Caseificio	29					
	Stagionatore	30					
	Porzionatore	31					
	Intermediario	32					
TUTTE LE FASI	Allevamento	33	Comunicazione delle modifiche intervenute successivamente al riconoscimento	<i>Punto 5 del piano</i>	G (*)	Eventuale richiesta integrativa di documentazione	Verifica della documentazione inviata
	Raccoglitore	34					
	Caseificio	35					
	Stagionatore	36					
	Porzionatore	37					
	Intermediario	38					
TUTTE LE FASI	Allevamento	39	Comunicazioni periodiche	<i>Punto 9 del piano e tab. 2</i>	L	Richiesta all'operatore di trasmissione delle informazioni periodiche	Verifica della documentazione inviata
	Raccoglitore	38					
	Caseificio	40					
	Stagionatore	41					
	Porzionatore	42					
	Intermediario	43					
TUTTE LE FASI	Allevamento	44	Aggiornamento, gestione della documentazione (registri, schede di lavorazione, elenchi, ecc.) imprecisa senza perdita di tracciabilità	<i>Punto 8 del piano</i>	L	Richiesta di aggiornamento della documentazione	Verifica dell'avvenuto aggiornamento da parte dell'operatore
	Raccoglitore	45					
	Caseificio	46					
	Stagionatore	47					
	Porzionatore	48					
	Intermediario	49					

(\*) Nell'ipotesi in cui le modifiche non siano conformi al disciplinare di produzione. In tal caso si procede all'esclusione del prodotto dal circuito a DOP.