



# PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO (Allegato 3)

PDC 108  
Rev. 1  
Luglio 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 PECORINO DI PICINISCO DOP

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 della forma, diametro del piatto, altezza dello scalzo)	Ogni lotto, su almeno 1 forma
Caratteristiche FISICHE / ORGANOLETTICHE (spessore e colore della crosta / pasta, sapore)	Mensile, su almeno 1 forma
Caratteristiche ANALITICHE (grasso sul secco, umidità)	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 - vedere facsimile 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 DOP 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 materia grassa in rapporto alla sostanza secca. La relativa documentazione di analisi deve essere conservata caseificio 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 analitiche e organolettiche, inoltre, il soggetto interessato dovrà



## PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO (Allegato 3)

**PDC 108**  
**Rev. 1**  
**Luglio 2024**

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

ripetere il campionamento sul successivo lotto di produzione, al fine di dimostrare l'efficacia delle azioni 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 "Pecorino di Picinisco" DOP 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 del lotto di produzione come da Tabella A. Compilare la scheda barrando opzione corrispondente o riportando il dato acquisito.

Lotto N°	Unità	Data di produzione				
		Forma 1	Forma 2	Forma 3	Forma 4	Forma 5
Scamosciato 30-60 giorni		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				
Stagionato oltre 90 giorni		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				
Diametro del piatto da 12 a 25 cm	cm	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO valore: .....				
Altezza dello scalzo da 7 a 12 cm	cm	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO valore: .....				
Peso Scamosciato: da 0,7 a 2,5 Kg	Kg	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO valore: .....				
Peso Stagionato: da 0,5 a 2 Kg	Kg	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO valore: .....				
Crosta: sottile e rugosa tendente al giallo paglierino		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				
Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura, colore: bianco tendente al giallo paglierino		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				
Scamosciato: sapore dolce con spiccati aromi di pascoli di montagna		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				
Stagionato: sapore intenso e corposo tendente al piccante con spiccati aromi di pascoli di montagna		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				
Assenza odori di stalla		<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO				
<b>Analisi di Laboratorio</b>						
<b>Caratteristiche:</b>	%	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO RP: .....				
Grasso / ss: < 55%	%	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO RP: .....				
Umidità: Scamosciato < 45%	%	<input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO RP: .....				
Umidità: Stagionato < 35%	%	<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: .....