

	<b>PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO (Allegato 3)</b>	<b>PDC 108 Rev. 0 Aprile 2023</b>
---	---	---

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIASOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todì (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 (Forma, facce, peso, diametro, scalzo, crosta, umidità)	Ogni lotto
Caratteristiche organolettiche (pasta, sapore)	Ogni 5.000 forme e almeno 1 ogni mese
Caratteristiche Chimiche (grasso sul secco)	Ogni 50.000 forme e almeno 1 ogni anno

2. Registrare/archiviare l'esito di questi controlli su una **Scheda di valutazione interna** 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



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

PDC 108  
Rev. 0  
Aprile 2023

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

analitico ovvero sottoporlo ai trattamenti previsti in caso di non conformità.

- Nel caso di Non Conformità analitiche e organolettiche, inoltre, il soggetto interessato dovrà 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.
- 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.

Lotto N° _____ (n./anno)	Formaggio campionato				
	N°	N°	N°	N°	Note
<b>Caratteristiche</b>	<b>Si/No</b>	<b>Si/No</b>	<b>Si/No</b>	<b>Si/No</b>	
<b>Conformità</b>					
Scamosciato 30-60 giorni					
Stagionato oltre 90 giorni					
Dimensioni: da 12 a 25 cm					
Altezza da 7 a 12 cm					
Peso Scamosciato: da 0,7 a 2,5 Kg					
Peso Stagionato: da 0,5 a 2 Kg					
Crosta: sottile e rugosa tendente al giallo paglierino					
Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura, colore: bianco tendente al giallo paglierino					
Scamosciato: sapore dolce con spiccati aromi di pascoli di montagna					
Stagionato: sapore intenso e corposo tendente al piccante con spiccati aromi di pascoli di montagna					
Assenza odori di stalla					
<b>Analisi di Laboratorio</b>					
<b>Caratteristiche:</b>					
Grasso / ss: $\geq 55\%$					
Umidità: Scamosciato $\geq 45\%$					
Umidità: Stagionato $\geq 35\%$					

Luogo: .....

data: .....

Firma: .....