

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

"PECORINO TOSCANO"

PPT 01

Data	Rev.02 del 02.01.2026		Pagina 1 di 20
------	--------------------------	--	----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	---	--------

Sommario

Premessa	3
1 – Principale normativa di riferimento	3
2 – Termini e Definizioni	4
2.1 - Definizioni	4
2.2 - Abbreviazioni	5
3 – Adesione al sistema di certificazione	5
3.1 – Criteri generali	6
3.2 – Domanda di accesso al sistema di controllo e documentazione accessoria	6
4 - Procedure di riconoscimento	7
4.1 - Verifica ispettiva iniziale	7
4.2 – Rilascio idoneità	7
4.3 – Rilascio idoneità Stagionatori – Lotto Prova	8
4.4 - Validità del riconoscimento	8
5 – Modifiche intervenute successivamente all'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti	8
6 – Recesso o cessazione, sospensione volontaria dell'attività, subentro	9
7 – Requisiti di conformità	9
8 – Indicazioni per i soggetti della Filiera	9
8.1 – Produzione del latte	10
8.2 – Ritiro/Raccolta, stoccaggio e vendita del latte	10
8.2.1 Regolamentazione attività di compravendita latte tra caseifici e tra caseifici e raccoglitori latte ..	11
8.3 – Trasformazione Latte	11
8.4 Stagionatura	12
8.4.1 Regolamentazione attività di compravendita prodotto fresco	13
8.4.2 - Attività di selezione e marchiatura	13
8.5 Confezionamento - Etichettatura	14
8.6 – Le analisi in autocontrollo – sorveglianza sul prodotto	14
9 – Informazioni periodiche da trasmettere a DQA	15
10 – Controlli del DQA per la verifica del mantenimento dei requisiti	15
10.1 – Controlli documentali	15
10.2 – Valutazione della Conformità delle etichette	15
10.3 – Controlli Ispettivi Ordinari	15
10.4 – Controlli Ispettivi Straordinari	16
10.5 – Controlli fisici analitici sul prodotto	16
11 – Registrazione delle attività di controllo	17
12 – Revisioni dell'analisi	17
13 – Non Conformità: trattamento del prodotto e azioni correttive	18
13.1 – Gestione delle non conformità	18
13.2 – Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera	18
13.3 – Gestione delle non conformità da parte di DQA	18
13.4 – Piani rinforzati	19
13.4.1 – Piani analitici rinforzati attuati in autocontrollo	19
13.4.2 – Misure di controllo rinforzate attuate dall'organismo di controllo	19
14 – Ricorsi	19
15 – Riservatezza	20
16 – Allegati	20

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

PREMESSA

Il Regolamento (UE) 2024/1143 del Parlamento europeo e del Consiglio, dell'11 aprile 2024, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, richiede che i prodotti agroalimentari beneficiari della DOP siano conformi ad un disciplinare di produzione e che i requisiti di conformità siano verificati da organismi di certificazione autorizzati dal Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste. Tale Regolamento abroga interamente il: Reg. (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.

DQA Dipartimento di Qualità Agroalimentare Srl, quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per il prodotto agroalimentare a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano", ha definito il presente documento (PPT01), come guida per lo svolgimento delle attività di controllo di conformità.

Il presente Piano dei Controlli, redatto sulla base del disciplinare depositato presso il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste e approvato dai competenti servizi dell'Unione Europea, contiene tutti gli elementi che caratterizzano il formaggio Pecorino Toscano. In particolare:

- la delimitazione della zona geografica di produzione e trasformazione, nel cui territorio devono essere ubicati tutti i soggetti della filiera disciplinata;
- la descrizione del prodotto con identificazione della materia prima, degli ingredienti e delle caratteristiche finali;
- la descrizione del metodo tradizionale di ottenimento;
- i sistemi di identificazione e di rintracciabilità del prodotto;
- le modalità di presentazione al momento dell'immissione al consumo.

Oltre agli elementi sopra evidenziati, il Piano dei Controlli descrive l'insieme dei controlli ai quali il prodotto deve essere sottoposto affinché possa essere identificato con il contrassegno distintivo della denominazione "Pecorino Toscano" DOP.

L'insieme complessivo dei controlli è costituito sia dalle attività direttamente a carico dei soggetti lungo la filiera di produzione disciplinata (attività in autocontrollo) sia dai controlli di conformità svolti da DQA al fine di accertare la rispondenza alla disciplina dei processi e dei prodotti.

Secondo quanto previsto dal presente Piano dei Controlli, dalla documentazione delle attività e dai riscontri a carico dei soggetti della filiera, vengono generate le registrazioni in autocontrollo; tali registrazioni devono essere sistematicamente prodotte, secondo quanto previsto, adeguatamente conservate e rese disponibili ai controlli di conformità.

Lo scopo del presente piano di controllo è quello di evidenziare tutti i requisiti riportati sul disciplinare di produzione e tutte le procedure che devono essere applicate per implementare un congruo sistema di controllo.

Tale sistema, mediante attività di verifica, di ispezione e di prova, deve assicurare il rispetto di tutte le prescrizioni.

Il campo di applicazione del presente documento si esplicita presso tutti i componenti della filiera, in riferimento al lavoro eseguito per la realizzazione della DOP da ogni singolo componente la filiera.

Tali soggetti sono costituiti dai produttori latte, dai raccoglitori, dai caseifici trasformatori e dagli stagionatori.

1 – PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- Reg. CE n. 1236/96 della Commissione del 10 luglio 1996, completa l'allegato del regolamento (CE) n. 1107/96 relativo alla registrazione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine nel quadro della procedura di cui all'articolo 17 del regolamento (CEE) n. 2081/92 - Gazzetta ufficiale n. L 163 del 02/07/1996 PAG. 0019 - 0021
- Reg. CE 853/2004 Regolamento (CE) del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Regolamento (UE) N. 1143/2024, del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21.11.2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;
- Regolamento (UE) n. 625/2017, del Parlamento Europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017 relativo ai controlli ufficiali e alle 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;

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 3 di 20
------	--------------------------	----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

- DPR 17 maggio 1986 relativo al riconoscimento della DO del formaggio "Pecorino Toscano" e approvazione relativo disciplinare
- Legge 128/98 – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'art. 53; così come modificata dalla legge 21 dicembre 1999, n. 526 – legge comunitaria 1999 con particolare riferimento all'art. 14
- Legge del 3 agosto 1999, n. 280, concernente "Modifiche ed integrazioni alla legge 15 gennaio 1991, n. 30, recante disciplina della riproduzione animale, anche in attuazione della direttiva 94/28/CE del Consiglio del 23 giugno 1994";
- Legge del 21 dicembre 1999, n. 526 recante "Disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alle Comunità Europee – Legge comunitaria 1999" ed, in particolare, l'art. 14;
- D.lgs 19 novembre 2004, n. 297 – Disposizioni sanzionatorie in applicazione del Regolamento (CEE). 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli alimentari
- Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "Pecorino Toscano" - Decreto del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste in data 16 Ottobre 2025 – GU Serie Generale n°251 del 28 ottobre 2025
- D.M. 309370 del 14 giugno 2023, Conferma dell'incarico al Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Toscano a svolgere le funzioni di cui all'art. 14, comma 15, della legge 21 dicembre 1999, n. 526 per la DOP «Pecorino Toscano».
- 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'art. 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016;
- UNI CEI EN IOS/IEC 17065:2012 "Criteri generali per gli Organismi di Certificazione dei Prodotti; requisiti relativi agli organismi che gestiscono i sistemi di certificazione di prodotti, processi e servizi
- UNI CEI EN IOS/IEC 17025: "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e taratura.

2 – TERMINI E DEFINIZIONI

2.1 - DEFINIZIONI

- 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 di filiera della DOP Pecorino Toscano, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel disciplinare di produzione;
- Non conformità: 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: non conformità che non pregiudicano la certificabilità del prodotto stesso;
 - Non Conformità 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 Nazionale:** sono rappresentate dal MASAF (Autorità competenza 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;
- **Consorzio di Tutela:** Consorzio per la Tutela del Formaggio pecorino Toscano, incaricato ai sensi dell'art. 14 della legge 21 dicembre 1999, n. 526;
- **Disciplinare:** documento i cui contenuti sono definiti all'art.7 del Regolamento (UE) 2024/1143 sulle Indicazioni Geografiche e depositato presso il Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 4 di 20
------	--------------------------	----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

Foreste (MASAF), che specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP Pecorino Toscano e i procedimenti necessari per la sua realizzazione;

- **Lotto:** insieme di unità di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare ed è apposto sotto la propria responsabilità;
- **Lotto di Prova:** Lotto di prodotto finito – ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il Pecorino Toscano DOP, sul quale il DQA effettuerà un controllo analitico per verificarne la conformità;
- **Produttore latte:** soggetto riconosciuto e controllato che attraverso l'allevamento di ovini fornisce al raccoglitore, o al trasformatore, latte idoneo alla trasformazione in formaggio Pecorino Toscano DOP;
- **Raccoglitore latte:** Soggetto riconosciuto che si interpone tra il produttore latte ed il Caseificio trasformatore nel flusso del latte destinato alla produzione del Pecorino Toscano DOP, ritirando latte idoneo alla denominazione stessa e consegnandolo al trasformatore con o senza attività di stoccaggio;
- **Trasformatore/caseificio:** soggetto riconosciuto che lavora il latte ovino idoneo alla DOP e produce il formaggio "Pecorino Toscano DOP";
- **Stagionatore:** soggetto riconosciuto che svolge attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come Pecorino Toscano DOP;
- **Comitato di Delibera:** Organo al quale è attribuito il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione;
- **Certificazione di Conformità:** atto mediante il quale si dichiara che un processo o un prodotto agroalimentare o una organizzazione sono conformi ai requisiti specificati in un disciplinare, approvato dalle Autorità competenti;
- **Richiedente:** soggetto della filiera disciplinata che richiede l'accesso al sistema di controllo della DOP Pecorino Toscano;
- **Soggetto riconosciuto:** soggetto inserito nel sistema di controllo della DOP Pecorino Toscano;
- **Prodotto finito:** formaggio ottenuto in conformità ai requisiti previsti dalla disciplina, idoneo per essere confezionato con il contrassegno distintivo della DOP Pecorino Toscano;
- **Pecorino Toscano DOP:** prodotto finito conforme recante il contrassegno distintivo della denominazione di origine protetta;
- **Controllo di Conformità:** attività mediante cui si verifica il rispetto dei requisiti di conformità previsti per il formaggio Pecorino Toscano DOP, specificati nel relativo disciplinare e nel presente Piano dei Controlli;
- **Latte idoneo:** latte ovino proveniente dalla zona di produzione.

2.2 - ABBREVIAZIONI

- **MASAF:** Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste
- **DQA:** Dipartimento Qualità Agroalimentare
- **ICQRF:** Dipartimento Ispettorato Centrale Tutela della Qualità e Repressione Frodi dei Prodotti Agroalimentari
- **ID:** numero identificativo di ogni singola riga (Tabella 5)
- **CD:** Comitato di Delibera

3 – ADESIONE AL SISTEMA DI CERTIFICAZIONE

Modalità di accesso

Tutti i soggetti della filiera disciplinata, ubicati nel territorio delimitato dal disciplinare (allevamenti, raccoglitori, caseifici e stagionatori), che intendono concorrere alla realizzazione della DOP Pecorino Toscano, devono essere riconosciuti ed assoggettati ai controlli di conformità previsti dal presente Piano dei Controlli.

Per l'accesso al sistema di controllo e certificazione della DOP Pecorino Toscano viene prevista una specifica procedura di riconoscimento.

A tal fine ogni soggetto interessato deve produrre al DQA la richiesta di adesione al sistema, corredata dalla documentazione accessoria, secondo quanto previsto o richiamato nel presente Piano e nella modulistica predisposta.

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 5 di 20
------	--------------------------	----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

La domanda deve essere redatta, sottoscritta e trasmessa all'Organismo di Controllo da:

- richiedenti l'accesso al sistema di controllo della denominazione Pecorino Toscano;
- Consorzio di tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- da altro soggetto a condizione che i richiedenti predispongano apposita delega per la consegna della domanda.

I casi b) e c) potranno consegnare la richiesta di riconoscimento in forza di specifica delega.

La delega deve contenere la previsione che le responsabilità derivanti da eventuali inadempienze sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

In caso di invio di domande multiple, queste dovranno essere accompagnate da un elenco dei soggetti, distinti per tipologia di attività, di cui viene consegnata la domanda.

Tale elenco dovrà riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (ragione sociale, indirizzo unità operativa, n° bollo CEE/n° registrazione ASL, ecc).

Con l'atto della presentazione della richiesta di accesso al sistema di controllo della Pecorino Toscano DOP, i richiedenti:

- accettano integralmente i contenuti del presente Piano dei Controlli;
- si impegnano a collaborare con il DQA facilitando l'attività di controllo svolte dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegnano al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza a sistema.

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

3.1 – CRITERI GENERALI

Quanto riportato al successivo paragrafo 4.2 circa le modalità di presentazione delle domande di accesso al sistema di controllo, trova applicazione presso tutti i soggetti della filiera che, alla data di approvazione del presente Piano da parte del Ministero dell'Agricoltura, della Sovranità Alimentare e delle Foreste, non siano già riconosciuti ai fini della DOP Pecorino Toscano.

Con l'accettazione del presente Piano i raccoglitori ed i trasformatori già riconosciuti ed assoggettati al sistema di controllo sono tenuti alla trasmissione al DQA dell'elenco dei fornitori latte, produttori latte e raccoglitori, per la convalida (come da successivo punto 3.2).

3.2 – DOMANDA DI ACCESSO AL SISTEMA DI CONTROLLO E DOCUMENTAZIONE ACCESSORIA

Per il produttore latte la documentazione di richiesta per l'accesso al sistema di controllo è composta da:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.PPT e relativi allegati);
- Dichiarazione Produttore Latte (modello PRO.PPT).

Per il richiedente **raccoglitori latte** la documentazione di richiesta per l'accesso al sistema di controllo è composta da:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.PPT e relativi allegati);
- Modello ELE.PPT – Elenco anagrafiche dei fornitori e di latte;
- Modello ELET.PPT – Elenco anagrafiche trasportatori di latte.

Per il richiedente **trasformatore (caseificio) e Stagionatore** la documentazione di richiesta per l'accesso al sistema di controllo è composta da:

- Domanda di Accesso al Sistema di Controllo (modello ASS.PPT e relativi allegati);
- Modulo RAD.PPT – Modulo raccolta dati;
- Modello ELE.PPT – Elenco anagrafiche dei fornitori di latte (per i soli caseifici);
- Modello ELET.PPT – Elenco anagrafiche trasportatori di latte (per i soli caseifici).

Alla domanda di accesso presentata da raccoglitori latte e trasformatori (caseifici) dovrà essere obbligatoriamente allegato l'elenco (modello ELE.PPT e ELET.PPT) delle anagrafiche dei fornitori di latte e dei trasportatori che si intendono utilizzare ai fini della DOP, comprensivo almeno della denominazione completa dei fornitori, dell'indirizzo della sede legale e dei siti di produzione, del codice unico Aziendale e/o della partita IVA, con gli identificativi degli automezzi per il trasporto del latte utilizzati e le relative capacità.

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 6 di 20
------	--------------------------	----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

Tali elenchi devono essere datati e sottoscritti dall'Azienda.

Sarà, successivamente, reso all'azienda, convalidato da DQA, non appena espletati i riscontri ed i controlli necessari.

Tutte le variazioni al già menzionato elenco fornitori, convalidato dall'organismo di controllo, devono essere notificate preventivamente al DQA per essere sottoposti a nuova convalida.

4 - PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda e la documentazione accessoria prevista, DQA verifica la completezza e conformità della richiesta entro 15 giorni lavorativi dalla data di ricevimento.

L'attività di verifica documentale comprende anche la verifica dell'avvenuto pagamento, in conformità a quanto previsto dal Tariffario PPT02, senza il quale il DQA non provvederà ad avviare la procedura di riconoscimento iniziale.

Qualora la documentazione di richiesta risulti incompleta o non adeguata, viene richiesta documentazione integrativa, secondo quanto necessario.

In caso di valutazione positiva della domanda, entro 15 giorni, DQA dispone per l'esecuzione della verifica ispettiva iniziale ai fini del riconoscimento.

Nel corso della verifica ispettiva di riconoscimento DQA verifica la corrispondenza delle condizioni riscontrate con quanto comunicato nella domanda e la capacità del soggetto produttivo di soddisfare i requisiti disciplinati, in relazione alle attività svolte dal richiedente.

La procedura di riconoscimento viene attivata con la presentazione a DQA da parte del richiedente della domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione.

La presentazione della domanda scritta e della documentazione accessoria prevista è elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

4.1 - VERIFICA ISPETTIVA INIZIALE

Ricevuta la domanda ed accertatane la congruità e la completezza, DQA provvede nei tempi previsti, a dar corso alla successiva fase di valutazione della capacità del richiedente di soddisfare i requisiti previsti dal disciplinare della DOP Pecorino Toscano.

Oggetto della valutazione iniziale saranno, in particolare, i seguenti aspetti:

- per i **produttori latte**, la coerenza con le informazioni riportate nella domanda iniziale, la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati (as esempio, ubicazione, n° capi, sistema di allevamento, capacità produttiva, ecc);
- per i **raccoglitori** la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la raccolta, il ricevimento, e l'eventuale stoccaggio del latte idoneo alla DOP, l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e separazione e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto;
- per i **trasformatori (caseifici)** la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per la raccolta, il ricevimento, l'eventuale stoccaggio, la lavorazione del latte idoneo alla DOP, l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e separazione e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto;
- per gli **stagionatori** la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il rispetto dei requisiti del disciplinare; il DQA, oltre alla verifica di cui sopra, provvede a predisporre o pianificare l'analisi su un Lotto di prova. Tale analisi, qualora non possibile per assenza di prodotto in sede di Verifica Iniziale, verrà svolta comunque prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto.

4.2 – RILASCIO IDONEITÀ

Per i produttori latte, i caseifici, i raccoglitori di latte e gli stagionatori, considerati gli esiti della verifica ispettiva iniziale e qualora da tali riscontri non siano evidenziate situazioni di non conformità, si procede con la valutazione della richiesta di accesso e della documentazione prodotta nel corso dell'istruttoria da parte del CD di DQA.

Qualora dalla valutazione non emergano motivazioni che possano ostare la concessione, il CD delibera, entro 15 gg. dall'espletamento della verifica iniziale, il rilascio della idoneità del richiedente e l'iscrizione dell'azienda nel relativo Elenco, dandone comunicazione al Consorzio di Tutela riconosciuto al fine del rilascio del contrassegno.

Il CD, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria.

Della decisione assunta da parte del CD viene data informazione al richiedente, all'Autorità Nazionale competente ed al Consorzio di Tutela riconosciuto per gli atti conseguenti.

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 7 di 20
------	--------------------------	----------------

Commentato [VDM1]: NON VEDO TALE RISCONTRO

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

Per gli stagionatori ritenuti idonei, per i quali in sede di verifica iniziale non si è potuto procedere al campionamento di prodotto (Lotto Prova), il DQA, ai fini del completamento della pratica, rimane in attesa della richiesta di Attestazione di conformità (Modulo MOD_RIC_ATT_PPT) da parte dell'operatore e provvederà ad agire come previsto al Paragrafo successivo.

Per quanto concerne l'utilizzo dei contrassegni si specifica che questi devono essere rilasciati, su mandato dell'Organismo di controllo, dal Consorzio di tutela ad ogni caseificio riconosciuto indipendentemente dal fatto che questi sia o meno aderente al Consorzio.

Il contrassegno dovrà recare il numero attribuito dal Consorzio incaricato ad ogni singolo caseificio e gli estremi del regolamento comunitario con cui è stata registrata la denominazione stessa.

Gli involucri di confezionamento devono essere preventivamente convalidati dall'ente consortile e successivamente registrati e conservati dallo stesso.

Il Consorzio medesimo registrerà l'attività di rilascio dei suddetti contrassegni informando DQA ed allegando le confezioni convalidate.

DQA verificherà la corrispondenza, attraverso le attività di verifica, la sorveglianza sul prodotto nonché attraverso le comunicazioni che sistematicamente devono essere trasmesse da parte del caseificio, tra i quantitativi di latte avviato alla DOP ed i quantitativi di Pecorino Toscano contrassegnata con la DOP.

4.3 – RILASCIO IDONEITÀ STAGIONATORI – LOTTO PROVA

Qualora in sede di Verifica Iniziale non sia stato possibile prelevare il campione utile per il lotto di prova, l'operatore preventivamente alla commercializzazione del prodotto Pecorino Toscano DOP, provvede a richiedere al DQA mediante la compilazione del modulo MOD_RIC_ATT_PPT, la richiesta di certificazione di conformità.

Il DQA, ricevuto suddetto modulo, provvede a pianificare e svolgere l'attività di campionamento alla data richiesta mediante il modulo.

Il Campionamento verrà effettuato su un lotto di prodotto Pecorino Toscano ritenuta idonea alla DOP (Lotto di Prova) seguendo le modalità di campionamento previste al § 10.5.

4.4 - VALIDITÀ DEL RICONOSCIMENTO

La validità del riconoscimento e dell'iscrizione negli Elenchi ai fini della DOP Pecorino Toscano, fatti salvi i casi di rinuncia dei soggetti, è correlata alla validità dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità rilasciata a DQA da parte della Autorità Nazionale.

Il riconoscimento e l'iscrizione negli elenchi DQA ai fini della DOP Pecorino Toscano sono automaticamente rinnovati, fino a formale disdetta degli operatori interessati.

Nel caso di rinnovo dell'autorizzazione all'espletamento dei controlli di conformità, DQA opera in regime di continuità con il mantenimento delle situazioni precedentemente riconosciute.

5 – MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Ai fini del mantenimento dell'idoneità alla denominazione e qualora le situazioni aziendali (strutturali, produttive, organizzative, anagrafiche, di fornitura, ecc.) documentate nella domanda di accesso al sistema di controllo della DOP Pecorino Toscano (o nelle eventuali successive integrazioni alla stessa) fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti interessati sono tenuti a far pervenire al DQA, possibilmente in via preventiva e comunque non oltre 6 giorni dal loro accadimento, le variazioni intervenute; il termine di 6 giorni è ridotto a 24 ore in caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria.

Per variazioni sostanziali devono intendersi tutte le modifiche che hanno o possano avere capacità di pregiudicare lo stato di conformità di prodotti e processi, la corretta rintracciabilità delle produzioni, la titolarità dei diritti e degli obblighi.

DQA, entro 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, valuterà quanto le modifiche intervenute condizionano il mantenimento dei requisiti, riservandosi la facoltà di effettuare verifiche ispettive e/o richieste di integrazioni documentali in relazione alla natura delle variazioni segnalate; in ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da DQA secondo quanto previsto dal presente PdC.

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

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 al DQA almeno 7 giorni prima dell'evento.

Il soggetto che intende riprendere l'attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo almeno 15 giorni prima al DQA indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

Alla ripresa delle attività, dopo la sospensione, il DQA 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 dal DQA; 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 Pecorino Toscano DOP.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi del DQA potrà essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del Comitato di Delibera, nel caso in cui l'operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della DOP per un periodo di 12 mesi.

In tal caso DQA invia 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, il DQA procederà alla cancellazione dell'operatore dall'elenco delle aziende riconosciute.

La cancellazione dell'operatore dagli elenchi del DQA potrà essere effettuata anche nel caso in cui:

- viene accertato, a seguito controlli documentali o ispettivi, che l'operatore abbia 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 della Pecorino Toscano 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 nel relativo elenco della DOP senza l'effettuazione della verifica iniziale.

La pratica non verrà portata alla valutazione del CD.

7 – REQUISITI DI CONFORMITÀ

I requisiti di conformità verificati dal DQA 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.

8 – INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Premesso che le prescrizioni del disciplinare di produzione vigente e le condizioni previste dal presente Piano dei Controlli devono essere completamente rispettate ed adeguatamente documentate lungo la filiera di produzione della DOP Pecorino Toscano, sono di seguito evidenziati alcuni aspetti essenziali della disciplina produttiva al fine di fornire elementi informativi per una appropriata gestione e una adeguata evidenza della conformità dei processi e della identificazione e rintracciabilità delle produzioni.

A tal proposito gli operatori della filiera inseriti nel sistema dei controlli devono predisporre ed attuare un piano di Autocontrollo aziendale dal quale deve risultare in che modo e con quale frequenza vengono effettuate le verifiche, documentali ed analitiche, per garantire il rispetto di quanto previsto in tabella 1 allegata al presente Piano dei controlli e, allo stesso tempo, devono rendere disponibili al DQA le evidenze dell'attuazione di suddetto piano.

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 9 di 20
------	--------------------------	----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

Nei successivi paragrafi, sono rappresentate le principali informazioni veicolate dai vari soggetti di filiera.

8.1 – PRODUZIONE DEL LATTE

Il latte utilizzato ai fini della DOP formaggio Pecorino Toscano deve provenire da produttori di latte ovino ubicati nel territorio delimitato della zona di produzione e riconosciuti idonei alla DOP dall'organismo di controllo.

Il Produttore, al fine di garantire la conformità del latte destinato alla trasformazione in Formaggio Pecorino Toscano, deve:

1. Tenere un "registro capi" o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere il n. totale di capi in allevamento;
2. Tenere un registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita a chi (ad es: copia buoni di consegna, registro scarico).
 - o in particolare, la documentazione di accompagnamento relativa al conferimento del latte al caseificio deve riportare la dicitura "latte idoneo a Pecorino Toscano" o dicitura analoga
3. Copia registrazione presso la ASL locale rilasciata ai sensi del Reg. CE 853/2004;
4. Copia autorizzazione sanitaria rilasciata alla stalla con l'evidenza del n° degli ovini ammessi alla struttura;
5. il rispetto dei requisiti previsti dal Reg. CE 853/2004 e dal DPR 30.04.96 n°317;

È cura del soggetto fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità applicabili e rendere disponibile per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze che consentano di verificare:

- La conservazione dei foraggi (verdi o affienati) separata per quelli provenienti dalla zona di origine da quelli provenienti da altre zone;
- La razione alimentare con l'indicazione, per i foraggi verdi o affienati, del fornitore e la zona di produzione degli stessi;
- L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita prevalentemente da foraggi verdi o affienati provenienti da pascoli naturali della zona, con eventuale integrazione di fieno e mangimi semplici concentrati. La percentuale di provenienza degli alimenti dall'esterno dell'area di produzione del Pecorino Toscano non deve superare il 30% di sostanza secca su base annua
- La rintracciabilità del latte prodotto e ceduto.

Tale documentazione deve essere sistematicamente aggiornata a cura del produttore latte.

8.2 – RITIRO/RACCOLTA, STOCCAGGIO E VENDITA DEL LATTE

Tali attività sono attuate sia dai raccoglitori, quali soggetti riconosciuti che si interpongono tra allevatore e trasformatore sia dai caseifici trasformatori che raccolgono direttamente il latte alla stalla.

Ai fini del mantenimento della conformità i raccoglitori e caseifici devono predisporre e mantenere un proprio elenco dei produttori latte dai quali viene raccolto il latte idoneo alla produzione di formaggio Pecorino Toscano.

Tale elenco, contenente l'ubicazione delle stalle deve essere aggiornato in accordo con le procedure previste (cfr. punto 4.2) e messo a disposizione per i controlli di conformità dell'organismo di controllo.

In caso di cancellazione di uno o più allevamenti da tale elenco per cessazione dell'attività o cessazione della fornitura, il raccoglitore od il trasformatore interessato è tenuto a comunicare entro 15 giorni a DQA identificativo dei soggetti recedenti e data di recesso, per gli opportuni aggiornamenti dell'elenco detenuto da DQA.

Per ogni nuovo allevamento - non ancora registrato in Elenco allevamenti di DQA - preliminarmente all'impiego del latte ai fini della DOP è necessario procedere al riconoscimento, come da previsioni e procedure al punto 4.1.

In particolare, per ogni fornitura e/o consegna di latte ovino i documenti che ne scortano il trasporto (DDT, schede di raccolta latte o documenti equivalenti) devono chiaramente riportare la dichiarazione "**Latte idoneo a Pecorino Toscano DOP**" o dicitura analoga.

Al momento dell'accettazione del latte il raccoglitore o il caseificio devono produrre apposita documentazione per il mantenimento della rintracciabilità.

Nel caso di assenza della dichiarazione di idoneità del latte come "idoneo a DOP" non potrà essere utilizzato per la produzione di Pecorino Toscano.

Il latte ovino proveniente da allevamenti non iscritti al Piano dei controlli della Pecorino Toscano DOP e il latte diverso da quello idoneo devono essere raccolti, trasportati e conservati separatamente, utilizzando appositi contenitori all'uopo identificati.

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 10 di 20
------	-----------------------	-----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

8.2.1 REGOLAMENTAZIONE ATTIVITÀ DI COMPRAVENDITA LATTE TRA CASEIFICI E TRA CASEIFICI E RACCOLGITORI LATTE

È ammessa la compravendita di latte – da destinarsi alla produzione del "Pecorino Toscano" – esclusivamente tra soggetti riconosciuti dall'Organismo di controllo: il soggetto venditore deve accompagnare ciascuna fornitura di latte idoneo con il giro di raccolta dettagliato e con dichiarazione riportante la frase "latte idoneo per "Pecorino Toscano" o dicitura analoga; il soggetto acquirente per parte sua è tenuto a verificare in accettazione, e comunque prima che il latte acquistato venga destinato alla filiera tutelata, la presenza ed idoneità della documentazione accompagnatoria, ciascuna fornitura e che questa sia costituita esclusivamente da latte proveniente da allevatori riconosciuti ed inseriti nel sistema di controllo.

Il latte proveniente dai produttori non riconosciuti ai fini della denominazione Pecorino Toscano deve essere quindi, raccolto, trasportato e trattato separatamente rispetto al latte idoneo a DOP.

Valgono le seguenti prescrizioni:

- Ciascun soggetto acquirente deve assicurarsi, che il soggetto venditore sia riconosciuto e presente nel MOD_ELE_PPT;
- La documentazione che accompagna ciascuna fornitura di latte va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori DQA.

8.3 – TRASFORMAZIONE LATTE

Il Caseificio che svolge anche attività di raccolta latte direttamente dagli allevatori, deve operare secondo quanto prescritto al precedente paragrafo; per ciò che attiene l'attività di trasformazione, il caseificio, ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato, deve, all'inizio della lavorazione, identificare il latte ovino avviato alla DOP mediante le opportune annotazioni in Registro Attività Lavorazione o equivalente supporto informatico.

Il trasformatore deve inoltre destinare alla produzione di Pecorino Toscano DOP esclusivamente latte ovino conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare e proveniente da soggetti (allevamenti e/o raccoglitori) iscritti al presente Piano dei Controlli.

Il trasformatore deve definire ed applicare sistemi di registrazione e documentazione che permettano l'identificazione e la rintracciabilità del latte e dei relativi trattamenti durante le operazioni di ricevimento e preparazione.

In particolare, ai fini della identificazione e della rintracciabilità delle produzioni DOP. Il caseificio deve registrare sistematicamente l'attività svolta, per ogni ciclo di lavorazione.

Procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ottenere l'identificazione e la rintracciabilità della totalità del latte durante le operazioni di raccolta e trasporto e fino al ricevimento al caseificio.

Tali procedure e sistemi di registrazione devono permettere di ricostruire presso il trasformatore e per ogni giornata di lavorazione (anche attraverso i documenti fiscali) l'origine, i quantitativi e la conformità del latte ai requisiti applicabili per la DOP e identificare la destinazione della materia prima.

È cura del trasformatore, per il latte ricevuto in caseificio e destinato alla DOP, fornire evidenza oggettiva ai controlli di DQA del rispetto dei requisiti di conformità previsti nella suddetta fase, e di eventuali non conformità emerse e delle relative modalità di gestione.

In particolare, il caseificio deve predisporre una scheda di lavorazione (o supporto equivalente), che riporti o permetta di risalire alle seguenti informazioni:

- Tipo di prodotto;
- Data di lavorazione del latte;
- Quantità di latte idoneo a DOP lavorato a "Pecorino Toscano";
- Quantità di latte idoneo a DOP destinato ad altre lavorazioni;
- Serbatoio di provenienza del latte (si ricorda che a ritroso, deve poter essere possibile risalire al giro di raccolta consultando la documentazione di carico e stoccaggio di latte)
- Marca, tipo e lotto del fermento impiegato;
- Marca tipo e lotto del caglio impiegato;
- Parametri di lavorazione;
- Q.tà di prodotto ottenuto (N° forme e kg di Pecorino fresco ritenuto idoneo alla produzione di pecorino Toscano DOP);
- Lotto assegnato

Vale la seguente precisazione:

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 11 di 20
------	--------------------------	-----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

- identificare e registrare il fermento ed il caglio impiegato per la lavorazione ed impiegare esclusivamente fermento conforme al disciplinare (fermento autoctono, naturale o selezionato); si precisa che presso il Consorzio di tutela incaricato della vigilanza è conservata la ceppo teca dei fermenti selezionati dal latte ovino della zona delimitata, accompagnata dalla scheda di caratterizzazione dei singoli ceppi. Tale ceppo teca potrà essere aggiornata periodicamente attraverso nuove ricerche validate dal Consorzio di tutela e trasmesse al ministero. In ogni caso presso il caseificio devono essere conservate e rese disponibili le schede tecniche e la documentazione di consegna/acquisto del fermento del caglio.
- Predisporre dei supporti adeguati che permettano di identificare, nonché individuare, il prodotto all'interno dello stabilimento; da tale supporto deve essere possibile risalire almeno alle seguenti informazioni:
 - Tipo di prodotto
 - Lotto
 - Data di produzione
 - Q.tà
 - Identificazione del caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto stagionatura)
- Predisporre un Registro di scarico del prodotto fresco del quale si possano desumere almeno le seguenti informazioni
 - Tipo di prodotto
 - Data di produzione/lotto
 - Q.tà venduta a stagionatore

Valgono le seguenti precisazioni:

- Tali registrazioni/supporti devono essere di facile ed intuitiva consultazione e vanno tenuti costantemente aggiornati
- Altre modalità sono ammesse, a condizione che garantiscano una facile ed intuitiva consultazione e che siano efficaci
- I caseifici che svolgessero anche attività di stagionatura devono predisporre anche i registri previsti dal § 10.4.2

Inoltre, il trasformatore si impegna a garantire e a:

- mostrare al DQA tutte le attività in autocontrollo attuate in conformità al presente Piano dei controlli;
- garantire segregazione e identificazione sia delle materie prime utilizzate, sia del prodotto finito in sede di stoccaggio;
- gestire Non Conformità rilevate in autocontrollo e i Reclami ricevuti da clienti mediante apposite registrazioni aziendali.

8.4 STAGIONATURA

Le attività trattate nel presente § sono le seguenti: entrata/acquisto di prodotto fresco conforme non finito, stagionatura, selezione e marchiatura del prodotto finito conforme, vendita/immissione nel circuito di "Pecorino Toscano".

Per i soggetti che svolgono anche attività di trasformazione (Caseifici) si rimanda anche alle prescrizioni previste al § 8.3.

In particolare, ciascun stagionatore deve definire ed applicare in autocontrollo dei sistemi di registrazione che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto acquistato/entrato, in carico, selezionato e marchiato ed infine uscito/veduto.

A tale scopo deve:

- Predisporre un registro di carico del prodotto dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:
 - Data di acquisto
 - Identificazione del caseificio produttore
 - Data di produzione
 - Q.tà prodotto acquistato
 - Lotto del produttore
 - Lotto eventualmente riassegnato
 - Tipo di prodotto
- Predisporre dei supporti adeguati che permettano di identificare nonché individuare il prodotto all'interno dello stabilimento e nelle celle di stagionatura: da tale supporto deve essere possibile risalire almeno alle seguenti informazioni:
 - Tipo di prodotto

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 12 di 20
------	--------------------------	-----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

- Lotto
- Data di produzione
- Q.tà
- Identificazione del caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto stagionatura)
- Predisporre un registro di selezione/marchiatura (si veda § 10.4.2.2.) e scarico del prodotto dal quale si possano desumere giornalmente almeno le seguenti informazioni:
 - Data di selezione e marchiatura
 - Lotto sottoposto a selezione
 - Tipo di prodotto
 - Tempo di stagionatura
 - Q.tà selezionata
 - Q.tà scartata
 - Q.tà marchiata
 - Q.tà di "Pecorino Toscano" – distinto per tipologia – venduto in forme intere
 - Q.tà di prodotto finito selezionato in azienda quindi confezionato mediante confezioni autorizzate riportanti il marchio (si veda § 10.6)
 - Q.tà prodotto finito selezionato marchiato venduto.
- a) conservate e messe a disposizione.

8.4.1 REGOLAMENTAZIONE ATTIVITÀ DI COMPRAVENDITA PRODOTTO FRESCO

È ammessa la compravendita di prodotto fresco – da stagionare e commercializzare infine come "Pecorino Toscano" – esclusivamente tra soggetti riconosciuti dall'DQA; il caseificio venditore deve accompagnare ciascuna fornitura con adeguata documentazione che permetta di risalire almeno alle seguenti informazioni:

- Identificazione caseificio produttore
- Tipo di prodotto
- Q.tà (N° forme e kg di Pecorino fresco ritenuto idoneo alla produzione di pecorino Toscano DOP)
- Data di produzione/lotto di produzione

Il soggetto acquirente per parte sua è tenuto a verificare in accettazione la presenza e idoneità della documentazione accompagnatoria ciascuna fornitura.

Valgono le seguenti precisazioni:

- Ciascun soggetto acquirente deve assicurarsi, che il soggetto venditore sia inserito all'interno del MOD_ELE_PPT;
- qualora la documentazione accompagnatoria fosse carente o mancante il prodotto fresco acquistato è da considerarsi non idoneo e pertanto deve essere escluso dalla filiera tutelata
- La documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto fresco va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori DQA

8.4.2 - ATTIVITÀ DI SELEZIONE E MARCHIATURA

- l'attività di marchiatura avviene mediante apposizione del contrassegno identificativo la denominazione sullo scalzo delle forme risultate conformi; allo scopo devono essere impiegati esclusivamente le matrici autorizzate, di proprietà del Consorzio di Tutela preposto; il Consorzio di Tutela deve fornirle a tutti i soggetti soci e non soci che lo richiedano
- l'apposizione del marchio identificativo la denominazione deve essere effettuato esclusivamente su forme che abbiano subito un periodo minimo di stagionatura di almeno 20 gg per la tipologia a pasta tenera (impiego di marchio a inchiostro) e di almeno 4 mesi per la tipologia a pasta semi-dura (impiego di marchio a caldo)
- lo stagionatore deve garantire che il prodotto non sia commercializzato come "Pecorino Toscano" prima del periodo minimo stabilito e che venga marchiato esclusivamente prodotto conforme; allo scopo deve definire ed applicare in autocontrollo dei sistemi di registrazione che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto in stagionatura e da marchiare
- prima della marchiatura, attraverso valutazione in autocontrollo, ciascun soggetto deve procedere alla selezione di tutte le forme; in questa fase vengono controllati mediante verifica visiva i seguenti requisiti:
 - Forma
 - Dimensioni
 - Peso
 - Aspetto esterno

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 13 di 20
------	--------------------------	-----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

- I seguenti requisiti, che comportano controllo distruttivo, sono verificati dal soggetto, a campione e comunque su un numero di forme che non deve essere inferiore alle verifiche analitiche previste nella tabella 4 allegata al presente Piano dei controlli
 - Pasta
 - Sapore
- a) I requisiti di conformità sono accertati in autocontrollo, mediante esame visivo-organolettico del prodotto, valutazione e selezione da parte del personale preposto, al fine di verificare la corrispondenza alle specifiche dello *standard* di produzione
- b) Tutte le forme risultate, in fase di selezione, non conformi ai requisiti menzionati, devono essere escluse dalla marchiatura.

Per quanto attiene l'attività di etichettatura delle forme intere di "Pecorino Toscano" si rimanda al § 8.5.

8.5 CONFEZIONAMENTO - ETICHETTATURA

Il trasformatore deve commercializzare come Pecorino Toscano solo il prodotto conforme ai requisiti specificati nel disciplinare di produzione e nel presente Piano dei Controlli.

All'atto della sua immissione al consumo sulle forme intere deve essere presente una etichetta, autorizzata dal Consorzio di Tutela incaricato della vigilanza; tale etichetta apposta sul "Pecorino Toscano" deve avere le seguenti caratteristiche minime:

- a) La scritta "Pecorino Toscano" (minimo 20 gg di stagionatura) "Pecorino Toscano Stagionato" (minimo 4 mesi di stagionatura) deve essere riportata con maggiore rilievo ed evidenza di tutte le altre riportate in etichetta sia in termini di dimensioni che di caratteri e posizione
- b) Sull'etichetta deve essere riportata la dicitura "Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente".
- c) Sull'etichetta deve essere riportato il logo a colori (di cui all'allegato B) – una o più volte nelle dimensioni minime di 15 mm

Spetta al Consorzio di Tutela incaricato della vigilanza: verificare ed approvare le etichette da apporre sulle forme intere di "Pecorino Toscano" e sulle confezioni di "Pecorino Toscano" porzionato.

È vietato utilizzare nella designazione e presentazione del prodotto DOP Pecorino Toscano ulteriori qualificazioni geografiche.

Inoltre, sulle confezioni deve essere riportata la dicitura:

"Certificato da Organismo di Controllo autorizzato dal Ministero competente".

8.6 – LE ANALISI IN AUTOCONTROLLO – SORVEGLIANZA SUL PRODOTTO

È responsabilità del caseificio/stagionatore verificare in autocontrollo la rispondenza del prodotto finito ai requisiti previsti dal disciplinare.

Per quanto riguarda l'identificazione specie latte/verifica presenza altri tipi di latte ed il Grasso s.s., il campionamento deve essere effettuato su prodotto selezionato e marchiato.

I referti di analisi, con i riferimenti identificativi del lotto campionato, devono essere prodotti, conservati e resi disponibili per i controlli di conformità.

I prelievi di campioni di prodotto da parte dei caseifici/stagionatori devono essere svolti con la frequenza indicata nella tabella 4 che tiene conto dei volumi di prodotto DOP ottenuto al 31 dicembre dell'anno precedente la pianificazione.

Qualora il risultato analitico evidenzia situazioni di non conformità, il caseificio/stagionatore dovrà provvedere all'attuazione di tutte le procedure ai fini dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP.

È infine compito del caseificio verificare in autocontrollo tramite effettuazione del Bilancio di massa la corrispondenza tra:

- quantità di latte avviato alla lavorazione e quantità di prodotto finito ottenuto
- quantità di prodotto ottenuto e quantità di prodotto immesso sul mercato come DOP

Nel caso in cui non sia applicata correttamente la procedura di autocontrollo sopradescritta, DQA eseguirà una verifica ispettiva supplementare.

Nota:

Data	Rev.02 del 02.01.2026		Pagina 14 di 20
------	--------------------------	--	-----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

I caseifici che effettuano esclusivamente attività di trasformazione e che vendono tutto il proprio prodotto fresco a stagionatore non devono effettuare – in autocontrollo – verifiche analitiche sul prodotto in quanto non dispongono di prodotto selezionato e marchiato (Pecorino Toscano)

9 – INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A DQA

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte del DQA, ciascun Caseificio, Stagionatore e Raccoglitore è tenuto a trasmettere a DQA, il resoconto dell'attività svolta mediante la compilazione del MOD_DAT_PROD_PPT entro il 30 del mese successivo alla lavorazione.

In caso mancata comunicazione dei dati entro i termini previsti DQA solleciterà l'azienda alla trasmissione entro un periodo massimo di 15 gg. lavorativi notificando il mancato rispetto di detto termine.

In caso di ulteriore mancata trasmissione, il DQA effettuerà una verifica ispettiva supplementare utile al reperimento e riscontro delle informazioni non ricevute dall'operatore.

10 – CONTROLLI DEL DQA PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

Positivamente concluse le attività di riconoscimento, effettuate secondo le procedure evidenziate precedentemente, i soggetti della filiera della DOP Pecorino Toscano riconosciuti sono assoggettati ai controlli di conformità da parte del DQA, così composti:

- Controlli documentali;
- Valutazione della Conformità delle Etichette;
- Controlli Ispettivi ordinari;
- Controlli Ispettivi straordinari;
- Controlli Analitici.

In particolare, DQA verifica:

- la capacità degli operatori di garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata ed in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione 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 documentale.

10.1 – CONTROLLI DOCUMENTALI

Il DQA svolge controlli documentali sia in fase di verifica ispettiva presso gli operatori della filiera sia, per ciò che attiene i caseifici, gli stagionatori ed i raccoglitori, mediante l'analisi della documentazione/informazioni trasmesse periodicamente (cfr. Tab. 2) dagli operatori.

10.2 – VALUTAZIONE DELLA CONFORMITÀ DELLE ETICHETTE

In riferimento alle indicazioni da apporre sulle confezioni, gli utilizzatori della denominazione "Pecorino Toscano DOP" devono attenersi al rispetto di quanto richiesto, previsto o ammesso in applicazione del disciplinare di produzione e del presente Piano dei Controlli (§ 8.5).

Preventivamente al loro impiego i materiali riportanti il contrassegno della denominazione Pecorino Toscano, devono essere rilasciati così come indicato al § 8.5.

Prima di impiegare un nuovo incarto l'utilizzatore deve trasmetterne copia al Consorzio di Tutela incaricato che, dopo averne verificato la conformità ai requisiti previsti, la correttezza della denominazione di vendita e della designazione e della presentazione del prodotto, ne autorizza l'impiego.

10.3 – CONTROLLI ISPETTIVI ORDINARI

I controlli ispettivi, effettuati con o senza preavviso, secondo le modalità e le frequenze di controllo evidenziate nella tabella 3 allegata al presente documento.

Lo scopo dei controlli ispettivi è quello di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal disciplinare di produzione.

Le verifiche già menzionate devono avvenire, contemporaneamente, almeno ad una parte dell'attività lavorativa dell'organizzazione verificata.

Annualmente il DQA individua i soggetti a carico dei quali effettuare la verifica ispettiva effettuando un sorteggio per ciascuna categoria entro il mese di gennaio sulla base degli elenchi riportanti i soggetti iscritti alla data del 31 dicembre dell'anno precedente.

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 15 di 20
------	--------------------------	-----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

Per ciò che attiene la pianificazione presso gli allevamenti per i quali è prevista un'incidenza del 35%, il DQA provvede a stratificare la distribuzione per provincia degli allevamenti e successivamente a selezionare casualmente il n° di operatori presenti nelle singole zone rispettando la % di distribuzione nel territorio.

10.4 – CONTROLLI ISPETTIVI STRAORDINARI

Il DQA può predisporre attività di controllo straordinarie nei seguenti casi:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di Tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico di operatori;
- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute da Enti riconosciuti concernenti irregolarità accertate a carico di operatori;
- specifiche non conformità gravi accertate a carico dell'operatore individuate come da tabella 5;
- eventi per i quali il DQA ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare, previa comunicazione all'Ufficio ICQRF di competenza, con indicazione delle evidenze che hanno portato alla Pianificazione della visita suppletiva;
- mancata risposta al sollecito in merito alle informazioni sistematicamente trasmesse al DQA;
- mancata evidenza di gestione delle Non Conformità lievi elevate.

10.5 – CONTROLLI FISICI ANALITICI SUL PRODOTTO

Il DQA verifica, mediante Controlli a campione, che le caratteristiche fisiche ed organolettiche (esterne ed interne) e chimiche del prodotto siano conformi a quelle stabilite dal Disciplinare di produzione.

A tal proposito DQA effettua presso gli operatori della filiera interessati, prelievi di campioni di prodotto con la frequenza indicata nella tabella 4 che tiene conto dei volumi di prodotto DOP ottenuto al 31 dicembre dell'anno precedente la pianificazione.

Il Campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento esplicitate nei verbali di prelievo campioni

In particolare, una volta individuato casualmente un lotto di prodotto già marchiato e ritenuto idoneo dall'operatore, il personale ispettivo esegue le seguenti verifiche:

Caratteristiche fisiche ed organolettiche esterne

La verifica viene effettuata sul 5% del numero complessivo delle forme che costituiscono il lotto e comunque su almeno 4 forme.

La valutazione delle forme campionate può determinare:

1. *Esito conforme; si procede alla successiva valutazione delle caratteristiche fisiche ed organolettiche interne;*
2. *Esito non conforme (anche di una sola forma) l'ispettore oltre all'esclusione dalla DOP della forma o delle forme non conformi, procede al controllo di tutte le forme che costituiscono il lotto campionato*
 - i. *se tutte le forme risultano conformi si passa alla successiva valutazione delle caratteristiche fisiche ed organolettiche interne;*
 - ii. *qualora anche una sola forma risulti non conforme oltre all'esclusione delle forme non conformi si procede ad un nuovo campionamento su di un altro lotto di produzione, secondo lo stesso criterio sopra esposto e si ripete la verifica.*

Caratteristiche fisiche ed organolettiche interne

Accertata la conformità delle caratteristiche esterne del prodotto l'ispettore procede alla valutazione interna di 1 delle forme selezionate in precedenza (prova distruttiva).

La forma campionata verrà suddivisa in 4 unità campionarie.

La valutazione della forma campionata può determinare:

1. *esito conforme; si procede per le successive verifiche delle caratteristiche analitiche;*
2. *esito non conforme si procede all'esclusione dalla DOP dell'intero lotto campionato e si procede ad un nuovo campionamento su di un altro lotto di produzione, secondo lo stesso criterio sopra esposto e si ripete la verifica.*

Caratteristiche chimiche

Delle quattro unità campionarie una rimane a disposizione dell'operatore, le altre 3 sono inviate al Laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) ed incaricato da DQA, per la successiva verifica delle caratteristiche chimiche del prodotto.

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 16 di 20
------	--------------------------	-----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

Delle tre aliquote inviate al laboratorio, una sarà utilizzata per l'esecuzione dell'analisi; la seconda e la terza, opportunamente conservate, sono destinate per l'eventuale revisione di analisi o eventuali esigenze di ripetizioni delle determinazioni.

10.5.1 – NOTIFICA DEI RISULTATI ANALITICI

Il DQA ricevuto il Rapporto di Analisi dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti e ne notifica l'esito al richiedente.

Situazioni	Provvedimento
Analisi conformi	Il DQA comunica la conformità ai requisiti mediante l'invio del rapporto di Prova
Analisi Non Conformi	Il DQA Notifica l'esito negativo delle analisi mediante l'invio del rapporto di Prova e provvede ad aprire una Non conformità, così come indicato al § 14. In tal caso l'operatore provvede a gestire la NC, così come previsto al § 14 e quindi ad escludere il prodotto dalla DOP

Al fine del rilascio del giudizio definitivo sul dato analitico riportato sul rapporto di prova, il DQA 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.

Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al disciplinare se rientra nell'intervallo di incertezza di misura, ovvero nell'ampiezza del campo dei valori indicati nel rapporto di prova.

In caso di non conformità, il produttore può richiedere la revisione delle analisi come previsto al § 13.

11 – REGISTRAZIONE DELLE ATTIVITÀ DI CONTROLLO

Il DQA ha predisposto la documentazione di verifica distinta a secondo delle categorie di operatori controllati.

Gli ispettori DQA, all'atto della verifica devono compilare e lasciare in azienda opportunamente firmati i verbali di verifica, i quali contengono minimo le seguenti informazioni:

- identificazione del verbale;
- data ed ora di inizio e fine della visita;
- tipologia di visita effettuata;
- campo di applicazione ed estensione della verifica;
- requisiti verificati;
- evidenze acquisite;
- osservazioni, non conformità riscontrate;
- firma e timbro (laddove presente) dell'operatore presso il quale si è condotta la visita.

Nel caso in cui la verifica preveda anche attività di prelievo campione, l'Ispettore DQA provvede a compilare il verbale di prelievo, il quale contiene minimo le seguenti informazioni:

- data, luogo e ora del prelievo;
- operatore presso il quale è stato effettuato il prelievo identificato con:
 - Ragione Sociale;
 - P.IVA;
 - indirizzo della sede del prelievo;
- Identificativo dell'ispettore/prelevatore;
- Matrice prelevata;
- n° aliquote prelevate;
- Q.tà di prodotto per ogni singola aliquota;
- Identificativo del lotto prelevato: data di produzione/scadenza, ecc....
- Laboratorio di riferimento.

12 – REVISIONI DELL'ANALISI

In caso di esito non conforme DQA 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, e pertanto la gestione della Non Conformità come previsto in tabella 5 allegata al presente Piano dei controlli.

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 17 di 20
------	--------------------------	-----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dal DQA presso un laboratorio accreditato per la medesima prova (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente, concordato tra le parti, e presente nell'elenco dei laboratori accreditati DQA di cui si avvale.

Una volta concordato il Laboratorio, l'operatore, a seguito della comunicazione da parte del DQA della data in cui è prevista la revisione delle analisi, può assistere alla ripetizione della stessa.

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 il DQA procede come da paragrafo successivo.

13 – NON CONFORMITÀ: TRATTAMENTO DEL PRODOTTO E AZIONI CORRETTIVE

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

A seguito delle NC vengono adottati dal DQA 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 così come indicato in Tabella 5.

Tale provvedimento può prevedere:

- Misure di controllo rinforzato (MCR): ovvero un'attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare (per le NC classificate come Gravi);
- Esclusione del prodotto dal circuito della DOP: provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare per un lotto di prodotto o per la materia prima, la DOP fino al ripristino della conformità;
- Richiesta e/o aggiornamento della documentazione: provvedimento con il quale DQA 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.

13.1 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ

Per non conformità si intende il mancato soddisfacimento dei requisiti specificati nel disciplinare e nel presente Piano dei Controlli.

Le non conformità possono essere rilevate sia dagli operatori in autocontrollo, sia da DQA nel corso dei controlli di conformità.

Tutte le non conformità rilevate devono essere adeguatamente gestite allo scopo di impedire che il prodotto non rispondente alle prescrizioni sia immesso nel circuito della denominazione.

A tal fine diviene necessario prevedere ed attuare le opportune modalità di identificazione, documentazione, valutazione e risoluzione delle non conformità eventualmente riscontrate.

13.2 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DEGLI OPERATORI DELLA FILIERA

Qualora un soggetto della filiera del formaggio DOP rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità, deve procedere secondo i seguenti criteri:

- produrre registrazione della non conformità rilevata e definire modalità di gestione del prodotto non conforme al fine di riportarlo, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti;
- rendere disponibili evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati;
- fornire adeguata evidenza dell'esclusione del prodotto dal circuito della DOP quando impossibile ripristinare le condizioni di conformità; per prodotto già commercializzato attivare le procedure di ritiro dello stesso presso i clienti.

13.3 – GESTIONE DELLE NON CONFORMITÀ DA PARTE DI DQA

Le situazioni di non conformità rilevate nel corso di controlli di conformità a fronte dei requisiti previsti dalla disciplina della DOP e dal presente Piano dei Controlli, sono notificate ai soggetti interessati con richiesta di identificazione delle modalità di soluzione e di adeguamento delle situazioni carenti.

Per la gestione delle specifiche situazioni non conformi si rimanda ai contenuti di dettaglio evidenziati in tabella 5.

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 18 di 20
------	--------------------------	-----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	--	--------

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come "Gravi" saranno rese note all'Autorità Nazionale per quanto di specifica responsabilità.

La comunicazione alle autorità Nazionale (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dall'DQA nel 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 14) e di richiesta di revisione di analisi.

Tutti i provvedimenti di esclusione del prodotto dal circuito della denominazione saranno comunicati a MASAF, alle Regioni interessate per territorio ed al Consorzio di Tutela incaricato, ove esistente.

13.4 – PIANI RINFORZATI

13.4.1 – PIANI ANALITICI RINFORZATI ATTUATI IN AUTOCONTROLLO

Qualora le analisi in autocontrollo evidenzino situazioni di non conformità per uno o più dei requisiti previsti il caseificio o lo stagionatore interessato è tenuto ad attuare un piano rinforzato di analisi in relazione al/i parametro/i non conforme in autocontrollo.

Nel caso di non conformità analitica relativa al formaggio il caseificio interessato è tenuto ad applicare un piano rinforzato di analisi costituito da almeno 3 prelievi di analisi nel corso del mese successivo al riscontro della NC per il/i parametro/i risultato/i non conforme/i; tali analisi sono aggiuntive rispetto alle analisi ordinarie previste dal Piano, al § 9.4.

13.4.2 – MISURE DI CONTROLLO RINFORZATE ATTUATE DALL'ORGANISMO DI CONTROLLO

Quando previsto dal Piano dei Controlli (Tabella 5) o in conseguenza di situazione di non conformità grave DQA applicherà delle Misure di Controllo rinforzate che prevedono attività di controllo supplementare specifica volta a verificare le modalità di gestione delle NC elevate; tali attività prevedono almeno una verifica ispettiva supplementare.

In caso di Non Conformità di tipo analitico, le Misure di controllo rinforzate applicate da DQA corrisponderanno a prelievi senza preavviso, consistente in 3 prelievi nel corso del mese successivo al riscontro della NC ed analisi supplementare.

Qualora in corso di attuazione di Misure di controllo rinforzato venissero riscontrate ulteriori situazioni di non conformità, il soggetto interessato verrà segnalato ad ICQ per gli opportuni provvedimenti, in aggiunta alle segnalazioni già dovute in accordo con le altre disposizioni del Piano dei Controlli.

Nel caso in cui DQA, in fase di analisi documentale delle informazioni trasmesse mensilmente verifichi delle Non conformità in merito al Bilancio di massa, provvederà a effettuare una verifica ispettiva senza preavviso presso i soggetti interessati.

14 – RICORSI

L'operatore può ricorrere contro le decisioni del DQA, esponendo entro 30 giorni dal ricevimento delle relative comunicazioni, le ragioni del proprio dissenso al Comitato per i Ricorsi.

Il ricorso dovrà essere sottoscritto dal Legale rappresentante dell'operatore interessato e dovrà contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione della eventuale documentazione che si intende produrre.

Il Comitato, entro 10 giorni dal ricevimento della comunicazione di ricorso, è convocato per esaminare il ricorso stesso ed esprimere il proprio parere.

Il Comitato, esaminato il ricorso, prenderà la decisione definitiva che potrà essere:

- revoca del provvedimento, in caso di accoglimento del ricorso;
- ratifica del provvedimento, in caso di rigetto del ricorso.

Il provvedimento verrà comunicato all'Operatore tramite PEC entro 5gg. dalla deliberazione.

La decisione del Comitato potrà pervenire al ricorrente al massimo entro 30 gg. dalla ricezione del ricorso.

La decisione del Comitato è vincolante per il DQA e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.

Le spese sono a carico della parte soccombente.

Data	Rev.02 del 02.01.2026	Pagina 19 di 20
------	--------------------------	-----------------

	Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	PPT 01
---	---	--------

15 – RISERVATEZZA

Fatti salvi gli adempimenti agli obblighi verso le Autorità preposte al controllo e alla vigilanza sulla denominazione, DQA assicura ai soggetti della filiera disciplinata della DOP il mantenimento della riservatezza e la non diffusione per tutte le informazioni di cui il personale (ispettivo, tecnico, amministrativo o componente dei Comitati) possa venire a conoscenza per i rapporti intercorrenti con i soggetti ai fini dell'espletamento dei controlli di conformità.

16 – ALLEGATI

- Tabella 1 – Requisiti di conformità
- Tabella 2 – Comunicazioni periodiche agli operatori
- Tabella 3 – Frequenza Visite Ispettive
- Tabella 4 – Frequenza controlli Analitici
- Tabella 5 – Classificazione Non Conformità e relativi trattamenti
- Allegato A - "Elenco Moduli relativo al piano dei controlli"
- Allegato B – "Logo"