

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>1</b>

# **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”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>2</b>

## Sommario

1 – Premessa.....	4
2 - Scopo e campo di applicazione .....	4
3 - Documenti di riferimento .....	4
4 - Definizioni ed abbreviazioni .....	6
5 - Accesso al Sistema di Controllo.....	8
5.1 - Campo di applicazione .....	8
5.2 - Modalità di accesso .....	8
6 - Modalità di riconoscimento .....	9
7 - Procedure per il mantenimento in caso di modifiche .....	10
8 - Recesso, cessazione, sospensiva volontaria dell’attività.....	10
9 - Requisiti di conformità .....	11
9.1 - Flusso di produzione del formaggio “Pecorino Toscano” .....	13
10 - Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera del “Pecorino Toscano” .....	15
10.1 - Produzione latte .....	15
10.1.1 - <i>Requisiti di conformità applicabili</i> .....	15
10.1.2 - <i>Prescrizioni e controlli</i> .....	15
10.1.3 - <i>Entità dei controlli ordinari</i> .....	16
10.1.4 <i>Informazioni da trasmettere all’OdC</i> .....	16
10.2 - Acquisto, ritiro/raccolta, accettazione, stoccaggio e vendita del latte.....	16
10.2.1 - <i>Requisiti di conformità applicabili</i> .....	16
10.2.2 - <i>Prescrizioni</i> .....	17
10.2.3 - <i>Controlli</i> .....	18
10.2.4 - <i>Entità dei controlli ordinari</i> .....	18
10.2.5 - <i>Informazioni da trasmettere all’OdC</i> .....	18
10.3 - Trasformazione latte, immissione cagliata negli stampi, stufatura e salatura .....	19
10.3.1 - <i>Requisiti di conformità applicabili</i> .....	19
10.3.2 - <i>Prescrizioni</i> .....	20
10.3.3 - <i>Controlli</i> .....	23
10.3.4 - <i>Entità dei controlli ordinari</i> .....	25
10.3.5 - <i>Informazioni da trasmettere all’OdC</i> .....	25
10.4 - Stagionatura e marchiatura .....	25

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>3</b>

10.4.1 - <i>Requisiti di conformità applicabili</i> .....	25
10.4.2 - <i>Prescrizioni</i> .....	27
10.4.3 - <i>Controlli</i> .....	30
10.4.4 - <i>Entità dei controlli ordinari</i> .....	32
10.4.5 - <i>Informazioni da trasmettere all’OdC</i> .....	32
10.5 - <i>Porzionatura</i> .....	32
10.6 - <i>Etichettatura</i> .....	32
10.6.1 - <i>Controlli</i> .....	33
11 - <i>Modalità di registrazione dell’attività di controllo svolta dal DQA</i> .....	33
11.1 - <i>Registrazioni delle attività di prelievo</i> .....	33
12 - <i>Riservatezza</i> .....	33
13 - <i>Non conformità</i> .....	33
13.1 - <i>Gestione delle non conformità</i> .....	33
13.2 - <i>Gestione delle non conformità da parte degli operatori della filiera</i> .....	34
13.3 - <i>Gestione delle non conformità da parte di DQA</i> .....	34
13.4 - <i>Piani rinforzati</i> .....	34
13.4.1 - <i>Piani analitici rinforzati attuati in autocontrollo</i> .....	34
13.4.2 - <i>Piani rinforzati attuati dall’organismo di controllo</i> .....	35
14 - <i>Ricorsi</i> .....	35
15 - <i>Allegati</i> .....	36

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>4</b>

## 1 – Premessa

Regolamento (CE) N. 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, che abroga i Regolamenti n. 509 e n. 510 del 2006 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 delle politiche agricole alimentari e forestali.

DQA Dipartimento di Qualità Agroalimentare Srl, quale Organismo di Controllo autorizzato ai sensi dell'art. 14 della legge 526/99 per i prodotti agroalimentari a DO, 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 delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali 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, trasformazione e stagionatura, 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.

## 2 - Scopo e campo di applicazione

Il presente PdC trova applicazione per le specifiche parti di pertinenza, presso i seguenti soggetti della filiera di produzione del “Pecorino Toscano”: allevatori/produttori di latte, centri di raccolta, caseifici e/o stagionatori.

## 3 - Documenti di riferimento

- Regolamento (CE) N. 1151 del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari, che abroga i Regolamenti n. 509 e n. 510 del 2006
- Regolamento (CE) n. 692/2003 del Consiglio dell’8 aprile 2003 che modifica il regolamento (CEE) n. 2081/92 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari;

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>5</b>

- Regolamento (CE) n.1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996 che 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’art. 17 del reg (CEE) 2081/92 del Consiglio;
- Regolamento (UE)n. 306/2010 della Commissione del 14 aprile 2010 recante approvazione delle modifiche non secondarie del disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protetta e delle indicazioni geografiche protette “Pecorino Toscano DOP”
- Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il reg. UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell’Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie.
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del regolamento UE n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento e del Consiglio del 25 ottobre 2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.
- Rettifica del regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione, del 13 giugno 2014, recante modalità di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari.
- 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
- D.M. 29 maggio 1998 individuazione delle procedure concernenti le autorizzazioni degli Organismi di controllo privati in materia di indicazioni geografiche protette e delle denominazioni di origine protette
- D.M. 18 dicembre 1997 strutture di Controllo delle DO e delle indicazioni geografiche dei prodotti agricoli ed alimentari, ai sensi dell’art. 10 del Reg. (CE) .2081/92
- DPR 17 maggio 1986 relativo al riconoscimento della DO del formaggio “Pecorino Toscano” e approvazione relativo disciplinare
- DPCM 3 agosto 1993 relativo alle modifiche al disciplinare di produzione del formaggio a DO “Pecorino Toscano”;
- DM 23 luglio 2004 – G.U. Serie Generale n. 192 17-08-04 – Protezione transitoria accordata a livello nazionale alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta “Pecorino Toscano” registrata con regolamento (CE) n. 1263/96 della Commissione del 1° luglio 1996
- Prot. n. 62493 del 04.08.98 del Ministero delle Politiche Agricole avente oggetto “strutture di controllo delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche italiane”;
- Prot. 64338 del 06.12.2000 avente oggetto “Certificazione dei prodotti a D.O.P. e IGP. Comunicazione agli Organismi di controllo e alle Autorità Pubbliche designate;

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		6

- 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
- UNI CEI EN 17065:12 - Valutazione della conformità. Requisiti per organismi che certificano prodotti, processi e servizi
- Nota MIPAAF 0022966 – 30/11/2007 – Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protetta da quelle generiche;
- Nota MIPAAF 0022897 – 29/11/2007 – Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienze agli obblighi tariffari da parte degli operatori;
- Norma tecnica UNI CEI EN ISO/IEC 17025;
- DM 15 aprile 2013 – Procedimento per l’autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari (GU n. 97 del 26 aprile 2013);
- Decreto 18 dicembre 2013 (GU n. 7 del 10 gennaio 2014) – integrazione del decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l’autorizzazione degli organismi di controllo.4 - Definizioni ed abbreviazioni
- Nota ministeriale n. 25742 del 5 ottobre 2012 utilizzo della dicitura “Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Mipaaf” su prodotti a DOP/IGP/STG;
- Provvedimento 27 aprile 2010 – Modifica del disciplinare di produzione della denominazione “Pecorino Toscano” registrata in qualità di denominazione di origine protetta.
- Regolamento di esecuzione (UE) 2015/905 della Commissione del 10 giugno 2015
- Provvedimento 9 giugno 2015 (GU n. 161 del 14 luglio 2015) – modifica del disciplinare di produzione della denominazione “Pecorino Toscano” registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al Regolamento (CE) n.1263 del 1 luglio 1996.

#### 4 - Definizioni ed abbreviazioni

- **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;
- **Produttore latte** (acronimo A): soggetto riconosciuto e controllato che attraverso l’allevamento ovino di fornisce al raccoglitore, o al trasformatore, latte idoneo alla trasformazione in formaggio Pecorino Toscano DOP.
- **Centro di Raccolta latte** (acronimo R): - centro di raccolta riconosciuto che si interpone tra il produttore ed il trasformatore nel flusso del latte ovino, ritirando il latte idoneo alla DOP dall’allevamento e consegnandolo al trasformatore.
- **Trasportatore latte:** soggetto notificato nell’“elenco dei trasportatori latte” del caseificio e che effettua attività di raccolta e trasporto di latte ovino idoneo alla DOP dall’allevamento al caseificio, senza stoccaggi intermedi, senza intervenire nella compravendita della materia prima.

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta "Pecorino Toscano"	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>7</b>

- **Trasformatore** (acronimo T): soggetto riconosciuto che lavora il latte ovino idoneo alla DOP e produce il formaggio fresco da stagionare "Pecorino Toscano DOP".
- **Stagionatore** (acronimo S): soggetto identificato e notificato che stagiona prodotto fresco ottenendo così prodotto finito da selezionare, marchiare e quindi commercializzare come "Pecorino Toscano DOP"
- **Caseificio**: con questo termine si intende il soggetto che svolge attività di trasformazione e stagionatura (acronimo T/S) oppure esclusivamente attività di trasformazione e vendita di prodotto fresco da stagionare (T)
- **Prodotto fresco**: prodotto non finito – ottenuto dalla trasformazione del latte conformemente al Disciplinare di Produzione "Pecorino Toscano" – da sottoporre a stagionatura per il periodo minimo stabilito;
- **Prodotto finito**: prodotto stagionato conformemente al Disciplinare di Produzione "Pecorino Toscano" che deve essere sottoposto a selezione per valutarne l'idoneità ai fini dell'apposizione del marchio/contrassegno distintivo della DO
- **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.
- **Latte idoneo** latte ovino proveniente da allevatori ubicati in zona di origine riconosciuti ed inseriti nel sistema dei controlli.
- **Autocontrollo**: verifica dei requisiti di conformità attuata e registrata da parte dei soggetti della filiera produttiva della DOP Pecorino Toscano, per le attività svolte presso i propri siti produttivi.
- **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.
- **Disciplinare**: documento che specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP Pecorino Toscano e i procedimenti necessari per la sua realizzazione.
- **Non conformità**: mancato soddisfacimento dei requisiti specificati. Le non conformità sono identificate come Lievi e Gravi. Le non conformità devono considerarsi gravi quando incidono irrimediabilmente sulle caratteristiche del prodotto o nei casi in cui non sia possibile garantire la tracciabilità.
- **Consorzio di Tutela**: Consorzio per la Tutela del Formaggio "Pecorino Toscano", riconosciuto con D.M. 24/04/02
- **Autorità di Vigilanza**: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, Regioni competenti per territorio alla DOP.
- **Mipaaf**: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
- **ICQ**: Dipartimento Ispettorato Centrale Tutela Qualità e Repressione Frodi Prodotti Agroalimentari
- **R**: Identificazione di un requisito applicabili
- **ID**: numero identificativo di ogni singola riga
- **D**: identificazione di controllo di tipo documentale
- **I**: identificazione di controllo di tipo ispettivo

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>8</b>

- **A:** identificazione di controllo di tipo analitico

## 5 - Accesso al Sistema di Controllo

### 5.1 - Campo di applicazione

Il presente paragrafo 5 trova applicazione presso i seguenti soggetti: “allevatore/produttori di latte”, “centri di raccolta”, “caseifici” e/o “stagionatori”, (per le rispettive definizioni si veda paragrafo 4) che intendono partecipare alla filiera di tutela “Pecorino Toscano” e che sono ubicati all’interno della zona di Origine (in merito si veda paragrafo 9).

### 5.2 - Modalità di accesso

Tutti i sopracitati soggetti, al fine di poter concorrere alla realizzazione del prodotto “Pecorino Toscano”, devono presentare richiesta a DQA inoltrando apposita domanda di accesso al sistema di controllo e certificazione (MOD\_ASS\_PPT).

La domanda dovrà riportare almeno le seguenti informazioni:

- Ragione sociale del soggetto richiedente;
- Partita IVA del richiedente e/o codice fiscale;
- Descrizione attività di filiera svolta;
- Numero ed indirizzo delle unità operative/siti/stabilimenti ove vengono svolte attività di filiera alle quali trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente piano di controllo;
- Indirizzo della sede legale (se diversa dalla sede operativa);
- Recapito telefonico/fax;
- Eventuale indirizzo di posta elettronica;
- Sintetica indicazione degli impianti e delle attrezzature utilizzati (MOD\_RAD\_PPT);
- N° capi ovini (solo per gli allevatori/produttori latte) (MOD\_PRO\_PPT)
- “impegno” a rispettare i requisiti di alimentazione allevamento previsti per i capi ovini (solo per gli allevatori/produttori latte).

Documenti da allegare alla domanda:

- Iscrizione alla CCIAA (ove applicabile);
- Documento attribuzione n. Bollo CEE/registrazione equivalente (ove applicabile);
- Copia registrazione presso la ASL locale rilasciata ai sensi del Reg. CE 853/2004;
- Copia autorizzazione sanitaria rilasciata alla stalla con l’evidenza del n° dei ovini ammessi alla struttura (solo per gli allevatori/produttori di latte);
- Elenco degli appezzamenti destinati alla produzione di foraggi verdi o affienati. Da questo elenco dovrà essere possibile evidenziare i riferimenti catastali dei terreni di proprietà (o per i quali esiste un contratto di usufrutto, affitto) (solo per gli allevatori/produttori di latte);
- Elenco (MOD\_ELE\_PPT) degli allevatori conferenti in cui il latte si intende destinare alla filiera di tutela “Pecorino Toscano” (solo per i caseifici e per i centri di raccolta); nel caso un caseificio acquisti da un centro di raccolta dovranno essere segnalate le stalle/giro di raccolta preciso degli allevatori il cui latte si intende destinare alla filiera di tutela. L’elenco dovrà contenere almeno: ragione sociale

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>9</b>

delle aziende agricole, indirizzi degli allevatori il cui latte si intende destinare alla filiera di tutela. L'elenco dovrà contenere almeno: ragione sociale delle aziende agricole, indirizzi delle unità operative (no sede legale), recapiti telefonici, codici di registrazione presso asl locale ai sensi della legislazione vigente;

- Per i (R, T e T/S) MOD\_ELET\_PPT come elenco dei mezzi utilizzati ai fini del trasporto latte idoneo a DOP;

La domanda deve essere redatta direttamente dai richiedenti l'accesso al circuito controllato.

Le domande, compilate e sottoscritte, possono essere consegnate a DQA:

- a) direttamente dal soggetto richiedente;
- b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;

Nel caso b), per facilitare l'attività di inserimento dei dati anagrafici, le stesse dovranno essere accompagnate da un elenco riassuntivo (sia in formato cartaceo che in formato elettronico Excel) 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 sede operativa, n. bollo CEE/n registrazione presso la ASL locale).

Con l'atto di presentazione della domanda di accesso al sistema dei controlli e certificazione, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del Piano di Controllo per la denominazione “Pecorino Toscano”;
- si impegna a collaborare con l'OdC per la denominazione del “Pecorino Toscano”;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'accesso e la permanenza nel sistema.

L'adesione al sistema – con gli impegni che comporta – si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale sino a rinuncia del richiedente che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al § 8.

Le specifiche procedure di riconoscimento dei nuovi soggetti sono descritte nel successivo paragrafo.

## **6 - Modalità di riconoscimento**

Come riportato al paragrafo 5, i soggetti che intendono partecipare alla realizzazione della denominazione “Pecorino Toscano” (e presso i quali trovano applicazione le prescrizioni riportate nel presente Piano dei Controlli) devono presentare apposita domanda di accesso al sistema di certificazione, allegando alle stesse la documentazione richiesta.

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

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 ed in particolare oggetto della valutazione iniziale saranno:

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>10</b>

- a) per i soggetti che effettuano attività di produzione latte (A): la sostanziale coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale;
- b) per i soggetti che effettuano attività di raccolta latte (T, T/S, R) la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e lo stoccaggio separato del latte idoneo e non idoneo ed inoltre l’adeguatezza dei sistemi di identificazione e la tracciabilità della materia prima;
- c) per i soggetti che effettuano l’attività di trasformazione latte (T, T/S): la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei al ricevimento separato del latte idoneo e non idoneo e per il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione;
- d) per i soggetti che effettuano attività di stagionatura (S, T/S): la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il governo delle temperature ed umidità in fase di stagionatura e l’adeguatezza dei sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto;

#### *Rilascio idoneità*

Per i soggetti richiedenti, 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 il rilascio della idoneità del richiedente e l’iscrizione dell’azienda nel relativo Elenco, dandone comunicazione al Consorzio di Tutela riconosciuto.

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 di controllo ed al Consorzio di Tutela riconosciuto per gli atti conseguenti.

#### **7 - Procedure per il mantenimento in caso di modifiche**

Qualora le situazioni descritte nella domanda e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali, i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per scritto (anche fax) – entro 15 gg. – a DQA le modifiche intervenute, allegando la nuova documentazione vigente.

DQA svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere un eventuale integrazione documentale ed effettuare verifiche finalizzate a controllare che il soggetto abbia mantenuto il possesso dei 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 DQA secondo quanto previsto nel presente Piano dei Controlli.

#### **8 - Recesso, cessazione, sospensione volontaria dell’attività**

In caso di “cessazione attività”, o “sospensione volontaria dell’attività” il soggetto coinvolto è tenuto a comunicarlo entro 15 gg. a DQA.

Il soggetto che riiniziasse attività dopo un periodo di sospensione volontaria dovrà comunicarlo entro 15 gg. a DQA eventualmente indicando se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione.

La richiesta di “recesso dal sistema dei controlli” deve essere trasmessa dal soggetto interessato che verrà cancellato dal relativo elenco dei soggetti riconosciuti da DQA; pertanto, qualora intendesse

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>11</b>

nuovamente partecipare alla filiera, dovrà essere nuovamente sottoposto all’iter completo di riconoscimento.

Si precisa che i soggetti che sospendono volontariamente l’attività, che cessano definitivamente l’attività o che recedano dal sistema nel corso dell’anno sono comunque tenuti a versare la tariffa annuale fissa e variabile sino a quel momento eventualmente maturata.

La cancellazione dall’Elenco può essere applicata dal DQA anche in assenza di notifica di recesso in particolare nei casi in cui un soggetto riconosciuto non risulti concorrere alla realizzazione della denominazione “Pecorino Toscano” per un periodo di almeno 12 mesi consecutivi.

DQA invierà all’Azienda e per conoscenza al Mipaaf una comunicazione preventiva informando l’Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall’Elenco DQA.

Trascorsi 30 giorni senza che l’Azienda esprima volontà contraria alla cancellazione, DQA procederà alla cancellazione del soggetto dall’Elenco delle Aziende riconosciute.

Qualora il soggetto interessato da cancellazione dall’elenco intenda riprendere l’attività ai fini della denominazione “Pecorino Toscano” si rende necessario avviare un nuovo iter di riconoscimento.

## 9 - Requisiti di conformità

Requisiti generali, applicabili a tutti i soggetti partecipanti alla filiera “Pecorino Toscano”;

- Tutte le operazioni della filiera, ed in particolare: produzione latte, caseificazione e stagionatura del prodotto devono avvenire all’interno dell’area geografica d’origine che comprende:
  - l’intero territorio della regione toscana;
  - l’intero territorio dei comuni di Alleronia, a Castiglion del Lago ricadenti nella regione Umbria;
  - l’intero territorio del comune di Acquapendente, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena, e Capodimonte ricadenti nella regione Lazio.
- Vigenza autorizzazione sanitaria (secondo quanto applicabile per tipologia di attività)
- Requisiti particolari, applicabili ai diversi soggetti, a seconda della/e fase/i di filiera nella quale operano:

§	Fase	Requisiti
10.1	Produzione di latte	1. Identificazione e registrazione pecore 2. L’alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita prevalentemente da “foraggi verdi” 3. Identificazione e tracciabilità latte prodotto, conservato alla stalla, venduto in uscita
10.2	Acquisizione, ritiro/raccolta, accettazione, stoccaggio e vendita latte	4. Identificazione e rintracciabilità latte acquistato, ritirato/raccolto 5. Identificazione e rintracciabilità latte in accettazione 6. Separazione fisica del latte idoneo da non idoneo e stoccaggio separato in serbatoi identificati 7. Identificazione e rintracciabilità latte stoccato 8. Identificazione e rintracciabilità latte venduto
10.3	Trasformazione latte	9. Identificazione e rintracciabilità latte destinato alla lavorazione a “Pecorino Toscano” 10. Impiego esclusivo del latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>12</b>

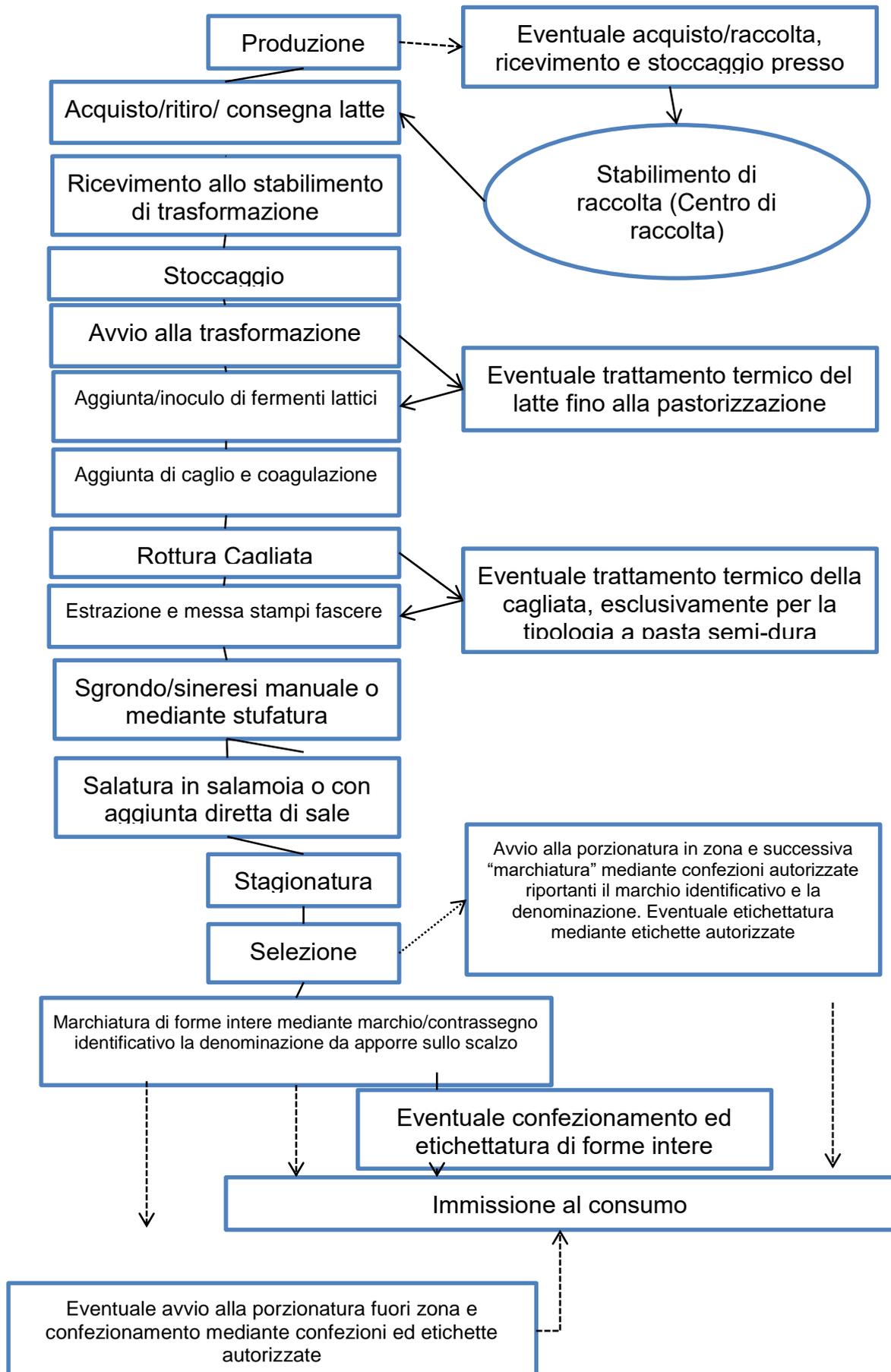
		11. Il latte può essere utilizzato crudo o subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione 12. Il latte può essere inoculato con colture e fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati (le ceppo teche dei fermenti selezionati è depositata presso il Consorzio di Tutela incaricato) 13. Impiego di caglio di vitello o vegetale 14. Lavorazione come da usi leali e costanti con coagulazione ad una T° compresa tra 33°C e 38°C, per ottenere la coagulazione entro 20-25 min. 15. Rottura cagliata fino a che i grumi non abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per la tipologia a pasta tenera, e di un chicco di grano turco per la tipologia stagionato 16. Possibile trattamento termico 40-42°C per 10-15 min. per la tipologia stagionato
10.3	Immissione nella cagliata negli stampi, stufatura e salatura	17. Immissione nelle apposite forme per lo sgrondo del siero 18. Spurgo o sineresi tramite pressatura manuale oppure stufatura a vapore 19. Salatura in salamoia a 17-19% di cloruro di sodio (pari a 15-17 gradi Baumè) oppure con aggiunta diretta di sale. Nel caso si utilizzi la salamoia, la permanenza riferita a chilogrammo di peso è di almeno 8 ore per la tipologia a pasta tenera e di almeno 12 ore per la tipologia a pasta semi-dura 20. Il prodotto può essere trattato esternamente con antimuffa 21. Identificazione e tracciabilità del prodotto fresco non finito ottenuto da avviare alla stagionatura e/o da vendere allo stagionatore (o cedere in caso di stagionatura conto terzi)
10.4	Stagionatura di prodotto fresco non finito	22. Identificazione e rintracciabilità del prodotto fresco non finito avviato alla stagionatura/acquistato ed avviato alla stagionatura 23. Stagionatura per un periodo non inferiore ai 20 gg. per la tipologia a pasta tenera e non inferiore ai 4 mesi per la tipologia a pasta semi-dura 24. Temperatura delle celle circa 5-15° C 25. Umidità della cella circa 75-95% 26. Identificazione e rintracciabilità del prodotto in stagionatura/da avviare alla marchiatura
10.4 e 10.5	Selezione del prodotto finito (non marchiato) e Marchiatura	27. Identificazione e rintracciabilità del prodotto avviato alla selezione e marchiatura 28. Forma cilindrica, a facce piane con scalzo leggermente convesso 29. Dimensioni: il diametro delle facce è compreso da 15 a 22 cm, con scalzo da 7 a 11 cm, con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche dimensionali in rapporto alle condizioni tecniche di produzione ma, in ogni caso, lo scalzo non deve superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semi dura 30. Peso variabile tra 0,75 Kg a 3,50 Kg 31. Aspetto esterno: crosta di colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico nella tipologia a pasta tenera; colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti 32. Pasta: struttura tenera per il tipo a pasta tenera, compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita; colore bianco leggermente paglierino per la tipologia a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per la tipologia a pasta semidura 33. Sapore: fragrante accentuato, caratteristico delle particolari procedure di produzione 34. <b>Nota:</b> fatto salvo i requisiti di peso ed altezza di cui, è ammessa, per il prodotto destinato ESCLUSIVAMENTE al confezionamento, la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica 35. Apposizione contrassegno conforme identificativo la denominazione (Allegato 1) non prima di 20 gg per la tipologia a pasta tenera, non prima di 4 mesi per la tipologia a pasta semidura 36. Tale marchio viene apposto sullo scalzo della forma, ad inchiostro sul formaggio a pasta tenera ed a caldo sul formaggio a pasta semidura

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>13</b>

		37. Identificazione e rintracciabilità prodotto marchiato
10.4	“Pecorino Toscano”	38. Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40% 39. Assenza di latte diverso dall’ovino 40. Forma cilindrica, a facce piane con scalzo leggermente convesso 41. Dimensioni: il diametro delle facce è compreso da 15 a 22 cm, con scalzo da 7 a 11 cm, con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche dimensionali in rapporto alle condizioni tecniche di produzione ma, in ogni caso, lo scalzo non deve superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semi dura 42. Peso variabile tra 0,75 Kg a 3,50 Kg 43. Aspetto esterno: crosta di colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico nella tipologia a pasta tenera; colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti 44. Pasta: struttura tenera per il tipo a pasta tenera, compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita; colore bianco leggermente paglierino per la tipologia a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per la tipologia a pasta semidura 45. Sapore: fragrante accentuato, caratteristico delle particolari procedure di produzione 46. <b>Nota:</b> fatto salvo i requisiti di peso ed altezza di cui, è ammessa, per il prodotto destinato ESCLUSIVAMENTE al confezionamento, la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica 47. Etichettatura delle forme intere “Pecorino Toscano”; si vede Paragrafo 10.5 – etichettatura

### 9.1 - Flusso di produzione del formaggio “Pecorino Toscano”

Nel seguente diagramma di flusso produttivo sono descritte schematicamente le fasi tipiche del processo di produzione del formaggio “Pecorino Toscano”, dalla produzione del latte all’ottenimento del prodotto finito marchiato mediante il contrassegno identificativo la denominazione.



	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>15</b>

## 10 - Linee guida per i soggetti partecipanti alla filiera del “Pecorino Toscano”

### 10.1 - Produzione latte

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: ALLEVATORI (A)

Vengono qui descritte le linee guida da seguire affinché un soggetto che intenda svolgere o svolga attività di produzione latte possa partecipare alla filiera tutelata Pecorino Toscano e quindi destinare il proprio latte alla produzione di questo prodotto.

#### 10.1.1 - Requisiti di conformità applicabili

- a) Ubicazione unità operativa
  - a. Intero territorio della Regione Toscana
  - b. Intero territorio dei comuni di Allerona e Castiglion del Lago ricadenti nella Regione Umbria
  - c. Intero territorio dei comuni di Acquapendente, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte Ricadenti nella Regione Lazio
- b) Vigenza dell’autorizzazione sanitaria
- c) Requisiti di conformità specifici applicabili a questa fase produttiva

§	Fase	Requisiti
10.1	Produzione latte	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Identificazione e registrazione pecore</li> <li>2. L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita prevalentemente da foraggi verdi</li> <li>3. Identificazione e tracciabilità latte prodotto, conservato alla stalla, venduto in uscita</li> </ol>

#### 10.1.2 - Prescrizioni e controlli

Ciascun ALLEVATORE (A) deve:

- a) Tenere un “registro capi” o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere il n. totale di capi in allevamento;
- b) 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).
- c) Ciascun allevatore deve rispettare i requisiti di alimentazione previsti: in particolare *“l'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita da foraggi verdi o affienati provenienti dai pascoli naturali della zona, con eventuali integrazioni di fieno e mangimi semplici concentrati”*, a tale scopo l’area di pascolo deve essere limitata alla zona geografica di origine di cui al § 10.1.1 ed i foraggi verdi o affienati devono provenire prevalentemente dalla zona di origine
- d) Copia registrazione presso la ASL locale rilasciata ai sensi del Reg. CE 853/2004; Copia autorizzazione sanitaria rilasciata alla stalla con l’evidenza del n° dei ovini ammessi alla struttura (solo per gli allevatori/produttori di latte); Elenco degli appezzamenti destinati alla produzione di foraggi verdi o affienati. Da questo elenco dovrà essere possibile evidenziare i riferimenti catastali dei terreni di proprietà (o per i quali esiste un contratto di usufrutto, affitto) (solo per gli allevatori/produttori di latte);

Saranno oggetto di controllo/verifica da parte del personale ispettivo DQA il rispetto, in generale, delle prescrizioni e dei requisiti fissati dal presente Piano dei Controlli e, in particolare:

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>16</b>

- L'identificazione e rintracciabilità dei capi ovini e del latte prodotto e la presenza di registri/documenti a tale scopo destinati. In particolare la documentazione di accompagnamento relativa al conferimento del latte al caseificio deve riportare la dicitura “latte idoneo a Pecorino Toscano”.

- Il rispetto dei requisiti di alimentazione mediante verifica e ubicazione area pascolo e fienagione.

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.

#### 10.1.3 - Entità dei controlli ordinari

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati DQA ha definito, applica e documenta un sistema dei controlli presso gli allevamenti ovini.

Tale sistema di controllo prevede il controllo annuale, mediante verifiche ispettive, di un campione rappresentativo di produttori pari almeno al 35% dei soggetti riconosciuti, così costituito: un terzo dei soggetti presenti in Elenco più una aliquota di soggetti già controllati fino al raggiungimento della percentuale del 35%, onde ottenere nel triennio una sorveglianza completa per la totalità dei produttori latte.

#### 10.1.4 Informazioni da trasmettere all'OdC

Non ci sono informazioni da trasmettere periodicamente al OdC da parte degli allevatori.

### 10.2 - Acquisto, ritiro/raccolta, accettazione, stoccaggio e vendita del latte

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: CENTRI DI RACCOLTA (R) e CASEIFICI (T E T/S)

Vengono qui descritte le Linee guida da seguire affinché un soggetto che intenda svolgere o svolge attività di acquisto, ritiro/raccolta latte, accettazione, stoccaggio e vendita del latte, possa partecipare alla filiera tutelata “Pecorino Toscano” e quindi destinare il proprio latte alla produzione di questo prodotto. Le attività trattate nel presente § sono quelle citate nelle righe precedenti.

#### 10.2.1 - Requisiti di conformità applicabili

- a) Ubicazione unità operativa
  - a. Intero territorio della Regione Toscana
  - b. Intero territorio dei comuni di Allerona e Castiglion del Lago ricadenti nella Regione Umbria
  - c. Intero territorio dei comuni di Acquapendente, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte Ricadenti nella Regione Lazio
- b) Vigenza dell'autorizzazione sanitaria
- c) Requisiti di conformità specifici applicabili a questa fase produttiva

§	Fase	Requisiti
10.2	Acquisizione, ritiro/raccolta,	4. Identificazione e rintracciabilità latte acquistato, ritirato/raccolto 5. Identificazione e rintracciabilità latte in accettazione

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>17</b>

accettazione, stoccaggio e vendita latte	6. Separazione fisica del latte idoneo da non idoneo e stoccaggio separato in serbatoi identificati 7. Identificazione e rintracciabilità latte stoccato 8. Identificazione e rintracciabilità latte venduto
--	--

### 10.2.2 - Prescrizioni

Ciascun CENTRO DI RACCOLTA (R) e CASEIFICIO (T E T/S) deve:

- a) Assicurarsi – contattando l’OdC – che i nuovi allevatori dai quali si intende acquistare/ritirare latte siano inseriti nel sistema di controllo e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera di tutela “Pecorino Toscano”:

Valgono le seguenti precisazioni:

- L’OdC provvede a comunicare al caseificio o al centro di raccolta acquirente il/i nominativi del/i prodotto/i conferente/i latte incorsi in eventuali provvedimenti sospensivi/esclusione dal sistema per i quali il caseificio o centro di raccolta devono provvedere a gestire in maniera separata il latte proveniente da tali produttori latte;
- È responsabilità e compito dei caseifici e dei centri di raccolta informare i conducenti degli automezzi che ritirano il latte circa il Giro di raccolta da effettuare quotidianamente

- b) Predisporre ed aggiornare un elenco/tabella dei propri conferenti con relativa ubicazione, n. di registrazione ASL e, per quelli inseriti nel sistema di controllo, CODICE IDENTIFICATIVO attribuito da DQA. (cfr. MOD\_ELE\_PPT)

Valgono le seguenti precisazioni:

- Il caseificio si deve impegnare a comunicare, prima del ritiro del latte da un nuovo allevatore, il nominativo dell’allevatore subentrante e attendere la ricezione del MOD\_ELE\_PPT vidimato dall’OdC;
- Ogniqualvolta un allevatore conferente latte cessa o sospenda il conferimento, il caseificio/centro di raccolta deve tempestivamente informare l’OdC
- Il soggetto (caseificio e/o centro di raccolta) si deve impegnare ad assicurare la presenza, qualora richiesta dall’OdC, di un proprio rappresentante durante la visita di controllo previste presso i propri conferenti

- c) Controllare la documentazione accompagnatoria le forniture/conferimenti, e dare dimostrazione dell’avvenuto controllo

- d) Tenere il registro di carico latte dal quale si possa desumere la q.tà entrata giornalmente e il relativo conferitore/venditore; conservare i buoni raccolta latte o documentazione equivalente (per dettagli si veda § 10.2.2.1)

- e) Identificare i serbatoi di stoccaggio, stoccare e garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo, tenere adeguate registrazioni di stoccaggio e di movimentazioni latte per quanto necessario ed applicabile

- f) I Centri di raccolta e i caseifici che svolgono sistematicamente attività di vendita latte, devono tenere adeguati registri di scarico latte dai quali si possa desumere: l’acquirente, la quantità consegnata e il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene (per dettagli si veda § 10.2.2.1); qualora una caseificio svolga in maniera regolare, non saltuaria, attività di raccolta, stoccaggio e vendita latte ad altri caseifici lo stesso va riconosciuto ed inserito nel sistema di controllo anche in qualità di centro di raccolta latte.

#### 10.2.2.1 - Regolamentazione attività di compravendita latte tra caseifici e tra caseifici e centri di raccolta

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

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>18</b>

accompagnare ciascuna fornitura di latte idoneo con il giro di raccolta dettagliato e con dichiarazione riportante la frase “latte idoneo per “Pecorino Toscano”; 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, contattando l’OdC, che il soggetto venditore sia riconosciuto;
- La documentazione che accompagna ciascuna fornitura di latte va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori DQA.

#### 10.2.3 - Controlli

Saranno oggetto di controllo/verifica da parte del personale DQA il rispetto, in generale, delle prescrizioni e dei requisiti fissati dal presente Piano dei Controlli ed in particolare:

- la capacità di garantire l’identificazione e la rintracciabilità del latte acquistato;
- l’effettiva separazione del latte idoneo da quello non idoneo;
- la capacità di garantire l’identificazione e la rintracciabilità del latte venduto;
- la presenza e l’idoneità e l’aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati;
- la documentazione sopracitata ed eventualmente altra documentazione e descrizione dell’ispettore coerentemente coi compiti assegnati all’OdC.

È cura del soggetto fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità applicabili.

#### 10.2.4 - Entità dei controlli ordinari

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, DQA, oltre alle verifiche previste in fase di riconoscimento iniziale (si veda § 6), ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso chi effettua attività di acquisto, ritiro/raccolta latte; tale sistema prevede il controllo annuale mediante verifiche ispettive del:

- 33% + 2% dei centri di Raccolta riconosciuti (il 2% citato coinvolgerà soggetti già sottoposti a verifica) scelti da DQA;
- 100% dei trasformatori (Caseifici) riconosciuti.

#### 10.2.5 - Informazioni da trasmettere all’OdC

Di seguito sono riassunte le informazioni che i soggetti indicati devono periodicamente trasmettere a DQA:

Chi	Prg	Dati da trasmettere	Frequenza	Termini
Soggetti che effettuano attività di	1	Comunicazione puntuale MOD_ELE_PPT (Elenco allevamenti idonei a DOP)	Ad ogni variazione elenco allevamenti	Max. 3 gg. prima l’acquisizione di un nuovo allevamento

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>19</b>

Chi	Prg	Dati da trasmettere	Frequenza	Termini
raccolta/acquisto/ritiro latte) (R, T, T/S)	2	Comunicazione mensile: Q.tà latte totale idoneo a DOP ritirato da allevamenti	1 volta al mese	Entro il fine del mese successivo
	3	Comunicazione mensile: Q.tà latte totale idoneo a DOP consegnato a caseifici del circuito del Pecorino Toscano	1 volta al mese	Entro il fine del mese successivo
	4	Comunicazione mensile: Q.tà latte totale idoneo a DOP consegnato a caseifici fuori dal circuito del Pecorino Toscano	1 volta al mese	Entro il fine del mese successivo
	5	Comunicazione mensile: Q.tà ritirata per singolo allevatore idoneo a DOP	1 volta al mese	Entro il fine del mese successivo
	6	Comunicazione mensile: Q.tà totale di latte idoneo a DOP ritirato da altri Caseifici/raccoglitori	1 volta al mese	Entro il fine del mese successivo

### 10.3 - Trasformazione latte, immissione cagliata negli stampi, stufatura e salatura

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: CASEIFICI (T e T/S)

Vengono qui descritte le linee guida da seguire affinché un soggetto che intenda svolgere o svolgere attività di trasformazione latte possa partecipare alla filiera di tutela “Pecorino Toscano”.

Le attività trattate nel presente paragrafo sono le seguenti: trasformazione del latte, lavorazioni successive del prodotto fresco conforme, vendita/avvio alla stagionatura di prodotto fresco conforme non finito.

Valgono le seguenti precisazioni:

- per soggetti che svolgono attività di trasformazione e attività di stagionatura(T/S) si rimanda al § 10.4

#### 10.3.1 - Requisiti di conformità applicabili

- Ubicazione unità operativa
  - Intero territorio della Regione Toscana
  - Intero territorio dei comuni di Alleronia e Castiglion del Lago ricadenti nella Regione Umbria
  - Intero territorio dei comuni di Acquapendente, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte Ricadenti nella Regione Lazio
- Vigenza dell’autorizzazione sanitaria
- Requisiti di conformità specifici applicabili a questa fase produttiva

§	Fase	Requisiti
10.3	Trasformazione latte	9. Identificazione e rintracciabilità latte destinato alla lavorazione a “Pecorino Toscano” 10. Impiego esclusivo del latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione 11. Il latte può essere utilizzato crudo o subire un trattamento termico fino alla pastorizzazione

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>20</b>

		12. Il latte può essere inoculato con colture e fermenti lattici autoctoni, naturali o selezionati (le ceppo teche dei fermenti selezionati è depositata presso il Consorzio di Tutela incaricato) 13. Impiego di caglio di vitello o vegetale 14. Lavorazione come da usi leali e costanti con coagulazione ad una T° compresa tra 33°C e 38°C, per ottenere la coagulazione entro 20-25 min. 15. Rottura cagliata fino a che i grumi non abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per la tipologia a pasta tenera, e di un chicco di grano turco per la tipologia stagionato 16. Possibile trattamento termico 40-42°C per 10-15 min. per la tipologia stagionato
10.3	Immissione nella cagliata negli stampi, stufatura e salatura	17. Immissione nelle apposite forme per lo sgrondo del siero 18. Spurgo o sineresi tramite pressatura manuale oppure stufatura a vapore 19. Salatura in salamoia a 17-19% di cloruro di sodio (pari a 15-17 gradi Baumè) oppure con aggiunta diretta di sale. Nel caso si utilizzi la salamoia, la permanenza riferita a chilogrammo di peso è di almeno 8 ore per la tipologia a pasta tenera e di almeno 12 ore per la tipologia a pasta semi-dura 20. Il prodotto può essere trattato esternamente con antimuffa 21. Identificazione e tracciabilità del prodotto fresco non finito ottenuto da avviare alla stagionatura e/o da vendere allo stagionatore (o cedere in caso di stagionatura conto terzi)

### 10.3.2 - Prescrizioni

Ciascun caseificio (T e T/S) deve:

- a) Acquistare/ritirare, accettare e stoccare il latte rispettando tutte le prescrizioni previste al § 10.2.2.
- b) Destinare la produzione di “Pecorino Toscano” esclusivamente latte idoneo (per la definizione di “Latte Idoneo” si veda § 4)
- c) Predisporre adeguata modulistica per registrare, tenere sotto controllo e garantire il rispetto dei parametri e i requisiti di conformità applicabili; in particolare:
  1. 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:

- 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

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>21</b>

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.

d) Definire ed applicare in autocontrollo dei sistemi di registrazione che garantiscano l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto ottenuto, in carico e venduto/uscito; a tale scopo deve:

1. Predisporre un registro di produzione “Pecorino Toscano” – costituito da 12 sezioni una per ciascun mese dell'anno – che riposti almeno le seguenti informazioni:
  - Tipo di prodotto
  - Data di produzione
  - Lotto
  - Q.tà di prodotto ottenuto (N° forme e kg di Pecorino fresco ritenuto idoneo alla produzione di pecorino Toscano DOP)
2. 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)
3. 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

#### 10.3.2.1 - 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'OdC; il caseificio venditore deve accompagnare ciascuna fornitura con adeguata documentazione che permetta di risalire almeno alle seguenti informazioni:

- Identificazione caseificio produttore (T, T/S)
- Tipo di prodotto

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>22</b>

- 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 ed idoneità della documentazione accompagnatoria ciascuna fornitura.

Valgono le seguenti precisazioni:

- Ciascun soggetto acquirente deve assicurarsi, contattando l’OdC, che il soggetto venditore sia riconosciuto dallo stesso OdC;
- La documentazione che accompagna ciascuna fornitura di prodotto fresco va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori DQA

#### 10.3.2.2 - Verifiche analitiche in autocontrollo

- I soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) che danno in conto stagionatura anche solo parte del proprio prodotto che poi marchiano e vendono come Pecorino Toscano, si impegnano nel corso di ciascun anno:
  - a condurre in autocontrollo i prelievi e le verifiche analitiche come riportato nella tabella di seguito riportata
  - ad effettuare tale verifica mediante prelievo di proprio prodotto selezionato e marchiato (Pecorino Toscano)
  - a trasmettere all’OdC copia dei rapporti di prova e metterli a disposizione in fase di Verifica Ispettiva
- I soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) e che vendono tutto il proprio prodotto fresco a stagionatore (T/S, S) non devono effettuare – in autocontrollo – verifiche analitiche sul prodotto in quanto non dispongono di prodotto selezionato e marchiato (Pecorino Toscano)
- I soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S) si impegnano in corso di ciascun anno:
  - A condurre in autocontrollo i prelievi e le verifiche analitiche come riportato al § 10.4.2.4

Volume produttivo annuo	N. campioni/anno da sottoporre a verifica analitica	Tipo di verifica analitica
Da 1 a 30.000 forme (**)	Almeno 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificazione specie latte/verifica presenza altri tipi di latte</li> <li>• Grasso s.s.</li> </ul>
Da 30.001 a 60.000 forme (**)	Almeno 2 (*)	
Oltre 60.000 forme (**)	Almeno 3 (*)	
(*) da lotti diversi mediante prelievo di produzioni ottenute in giorni diversi dell’anno		
(**) si intende: forme di Pecorino Toscano per i soggetti di cui alla lettera a): soggetti che effettuano esclusivamente attività di (T) e che danno in conto stagionatura il proprio prodotto		

L’operatore, in fase di prelievo in autocontrollo, deve dare comunicazione al DQA delle seguenti informazioni:

- data di prelievo;
- tipologia di prodotto prelevato;
- n° lotto/i prodotti prelevati;
- laboratorio di riferimento.

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>23</b>

L'operatore, al momento della ricezione del rapporto di analisi da parte del laboratorio incaricato, deve provvedere all'immediato invio del documento al DQA.

I lotti sottoposti a campionamento risultati non conformi devono essere esclusi dal circuito DOP e nel caso in cui siano stati già commercializzati devono essere ritirati dal mercato dandone evidenza sia all'Organismo di Certificazione sia al Consorzio di Tutela per i relativi adempimenti.

Qualora dai rapporti di prova emergessero situazioni di non conformità queste devono essere attribuite al/ai lotto/i al/i quale il/i campione/i appartengono; il soggetto dovrà operare immediatamente per eliminare le cause della NC.

Per dettagli relativi alle modalità di gestione delle NC analitiche riscontrate dal soggetto nel corso dell'autocontrollo si rimanda ai §§ 13.1 e 13.4.1.

### 10.3.3 - Controlli

- a) Sui soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) e che vendono tutto il proprio prodotto fresco a stagionatore (T/S, S) DQA effettuerà prelievi con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata e con le seguenti modalità:
  - Mediante prelievo – presso lo stabilimento dello stagionatore (T/S, S) – di prodotto selezionato e marchiato (Pecorino Toscano) caseificato dal caseificio (T) ma marchiato e di proprietà dello stagionatore acquirente
- b) Sui soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) e che danno in conto stagionatura anche solo parte del proprio prodotto e poi lo marchiano e vendono come Pecorino Toscano, DQA effettuerà prelievi e verifiche analitiche con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata e con le seguenti modalità:
  - Mediante prelievo – presso il caseificio (T) o eventualmente presso lo stabilimento dello stagionatore (T/S, S) – di prodotto selezionato e marchiato (Pecorino Toscano) caseificato dal caseificio
- c) Presso i soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S), DQA effettuerà prelievi e verifiche analitiche con la frequenza e le modalità indicate al § 10.4.3

Volume produttivo annuo	N. campioni/anno da sottoporre a verifica analitica	Tipo di verifica analitica
Da 1 a 30.000 forme (**)	Almeno 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificazione specie latte/verifica presenza altri tipi di latte</li> <li>• Grasso s.s.</li> </ul>
Da 30.001 a 60.000 forme (**)	Almeno 2 (*)	
Oltre 60.000 forme (**)	Almeno 3 (*)	
(*) da lotti diversi mediante prelievo di produzioni ottenute in giorni diversi dell'anno		
(**) si intende: forme di Pecorino Toscano per i soggetti di cui alla lettera a): soggetti che effettuano esclusivamente attività di (T) e che vendono tutto il proprio prodotto fresco a stagionatore (T/S, S) forme di Pecorino Toscano per i soggetti di cui alla lettera b): soggetti che effettuano esclusivamente attività di (T) e che danno in conto stagionatura il proprio prodotto		

Nel caso di prelievo per campionamento DQA, esegue 3 unità campionarie delle quali una rimane a disposizione dell'operatore, le altre sono inviate al Laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) ed incaricato da DQA, una per l'esecuzione delle prove e la seconda, opportunamente conservata presso il laboratorio, destinata per le eventuali esigenze di ripetizioni delle determinazioni.

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>24</b>

Qualora dalle prove emergano situazioni di non conformità analitica, può essere richiesta la ripetizione dell’analisi presso un laboratorio di prova presente negli elenchi dei laboratori accreditati del DQA.

I risultati della ripetizione dell’analisi hanno valore definitivo.

Valgono le seguenti precisazioni:

- Le verifiche relative ai requisiti fisici ed organolettici esterni ed interni (forma, dimensione, aspetto esterno, pasta, sapore) vengono effettuate sulle forme di prodotto selezionato e marchiato (Pecorino Toscano) dalle quali sono state prelevati i campioni da avviare all’analisi; se necessario, a discrezione dell’operatore, tali verifiche possono essere effettuate anche su ulteriori forme di Pecorino Toscano

I lotti sottoposti a campionamento risultati non conformi devono essere esclusi dal circuito DOP e nel caso in cui siano stati già commercializzati devono essere ritirati dal mercato dandone evidenza sia all’Organismo di Certificazione sia al Consorzio di Tutela per i relativi adempimenti.

Qualora dalle prove emergano situazioni di non conformità analitica, Il DQA comunica l’esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell’operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione assegnando il termine di 10 gg 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 della DOP.

In caso di contestazione, l’operatore, impegnandosi a trattenere il lotto di prodotto fino alla notifica degli esiti può richiedere la ripetizione delle analisi.

La ripetizione dell’analisi sarà effettuata sull’aliquota detenuta dall’OdC presso un laboratorio accreditato (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente.

È compito del DQA informare l’operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi.

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 DOP – DQA procede come da § 13.4.2.

Saranno inoltre oggetto di controllo e verifica da parte del personale ispettivo il rispetto, in generale, delle prescrizioni e dei requisiti fissati dal presente Piano dei controlli e, in particolare:

- La capacità di garantire l’identificazione e rintracciabilità del prodotto ottenuto e di quello venduto/uscito
- L’effettivo rispetto delle modalità e dei parametri di lavorazione definiti dal presente PdC
- La presenza, l’idoneità e l’aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati
- La documentazione sopraccitata ed eventualmente altra documentazione a discrezione dell’ispettore coerentemente con i compiti assegnati all’OdC

È cura del soggetto fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità applicabili.

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>25</b>

#### 10.3.4 - Entità dei controlli ordinari

Al fine di garantire la costante conformità dei requisiti disciplinati, DQA, oltre alle verifiche previste in fase di riconoscimento iniziale (§ 6), ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso chi effettua attività di trasformazione latte in “Pecorino Toscano”; tale sistema prevede il controllo annuale mediante Verifiche Ispettive del:

- 100% dei caseifici (T e T/S) riconosciuti.

#### 10.3.5 - Informazioni da trasmettere all’OdC

Di seguito sono riassunte le informazioni che i soggetti indicati devono periodicamente trasmettere all’OdC:

<i>Chi</i>	<i>Prg.</i>	<i>Dati da trasmettere</i>	<i>Frequenza</i>	<i>Termini</i>
Soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione (T) E Soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S)	1)	Dichiarazione mensile: Q.tà totale latte idoneo a DOP ritirato da allevamenti	1 volta al mese	Inviare la comunicazione entro fine del mese successivo
	2)	Dichiarazione mensile: Q.tà totale latte idoneo a DOP ritirato da raccoglitori/altri caseifici		
	3)	Dichiarazione mensile Q.tà latte ovino idoneo a DOP lavorato a PT DOP		
	4)	Dichiarazione mensile Q.tà prodotto fresco conforme non finito ritenuto idoneo (in Kg ed in forme prodotte)		
	5)	Dichiarazione mensile Q.tà prodotto fresco conforme non finito venduto a stagionatore		
	6)	Dichiarazione mensile: Q.tà totale latte idoneo a DOP ritirato da singoli raccoglitori/altri caseifici		
	7)	Dichiarazione mensile Q.tà prodotto fresco conforme non finito venduto a singoli stagionatori		

#### 10.4 - Stagionatura e marchiatura

Il presente paragrafo è rivolto ai seguenti soggetti: STAGIONATORI (S e T/S)

Vengono qui descritte le linee guida da seguire affinché un soggetto che intenda svolgere o svolga attività di stagionatura, e marchiatura mediante contrassegno identificativo la denominazione possa partecipare alla filiera tutelata Pecorino Toscano.

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”.

Valgono le seguenti precisazioni:

- Per i soggetti che svolgono attività di trasformazione e di stagionatura (T/S) si rimanda anche al § 10.3.

##### 10.4.1 - Requisiti di conformità applicabili

- a) Ubicazione unità operativa

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>26</b>

- a. Intero territorio della Regione Toscana
  - b. Intero territorio dei comuni di Allerona e Castiglion del Lago ricadenti nella Regione Umbria
  - c. Intero territorio dei comuni di Acquapendente, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte Ricadenti nella Regione Lazio
- b) Vigenza dell'autorizzazione sanitaria
- c) Requisiti di conformità specifici applicabili a questa fase produttiva

10.4	Stagionatura di prodotto fresco non finito	22. Identificazione e rintracciabilità del prodotto fresco non finito avviato alla stagionatura/acquistato ed avviato alla stagionatura 23. Stagionatura per un periodo non inferiore ai 20 gg. per la tipologia a pasta tenera e non inferiore ai 4 mesi per la tipologia a pasta semidura 24. Temperatura delle celle circa 5-15° C 25. Umidità della cella circa 75-95% 26. Identificazione e rintracciabilità del prodotto in stagionatura/da avviare alla marchiatura
10.4 e 10.5	Selezione del prodotto finito (non marchiato) e Marchiatura	27. Identificazione e rintracciabilità del prodotto avviato alla selezione e marchiatura 28. Forma cilindrica, a facce piane con scalzo leggermente convesso 29. Dimensioni: il diametro delle facce è compreso da 15 a 22 cm, con scalzo da 7 a 11 cm, con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche dimensionali in rapporto alle condizioni tecniche di produzione ma, in ogni caso, lo scalzo non deve superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semi dura 30. Peso variabile tra 0,75 Kg a 3,50 Kg 31. Aspetto esterno: crosta di colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico nella tipologia a pasta tenera; colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti 32. Pasta: struttura tenera per il tipo a pasta tenera, compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita; colore bianco leggermente paglierino per la tipologia a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per la tipologia a pasta semidura 33. Sapore: fragrante accentuato, caratteristico delle particolari procedure di produzione 34. <b>Nota:</b> fatto salvo i requisiti di peso ed altezza di cui, è ammessa, per il prodotto destinato ESCLUSIVAMENTE al confezionamento, la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica 35. Apposizione contrassegno conforme identificativo la denominazione (Allegato 1) non prima di 20 gg per la tipologia a pasta tenera, non prima di 4 mesi per la tipologia a pasta semidura 36. Tale marchio viene apposto sullo scalzo della forma, ad inchiostro sul formaggio a pasta tenera ed a caldo sul formaggio a pasta semidura 37. Identificazione e rintracciabilità prodotto marchiato
10.4	“Pecorino Toscano”	38. Grasso sulla sostanza secca non inferiore al 40% 39. Assenza di latte diverso dall'ovino 40. Forma cilindrica, a facce piane con scalzo leggermente convesso 41. Dimensioni: il diametro delle facce è compreso da 15 a 22 cm, con scalzo da 7 a 11 cm, con variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche dimensionali in rapporto alle condizioni tecniche di

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>27</b>

		produzione ma, in ogni caso, lo scalzo non deve superare la metà del diametro. Gli scalzi più elevati rispetto al diametro, saranno preferiti nelle forme a pasta semi dura 42. Peso variabile tra 0,75 Kg a 3,50 Kg 43. Aspetto esterno: crosta di colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico nella tipologia a pasta tenera; colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti 44. Pasta: struttura tenera per il tipo a pasta tenera, compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita; colore bianco leggermente paglierino per la tipologia a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per la tipologia a pasta semidura 45. Sapore: fragrante accentuato, caratteristico delle particolari procedure di produzione 46. <b>Nota:</b> fatto salvo i requisiti di peso ed altezza di cui, è ammessa, per il prodotto destinato ESCLUSIVAMENTE al confezionamento, la produzione di Pecorino Toscano in forma diversa da quella cilindrica
--	--	---

#### 10.4.2 - Prescrizioni

- a) 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:
- 1) 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
  - 2) 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
    - Lotto
    - Data di produzione
    - Q.tà
    - Identificazione del caseificio fornitore (se trattasi di prodotto di provenienza esterna, acquistato o anche acquisito in conto stagionatura)
  - 3) 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

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>28</b>

- 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.

Valgono le seguenti precisazioni:

- tali registri/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 siano efficaci
- gli stagionatori che svolgessero anche attività di trasformazione devono predisporre anche i registri previsto al § 10.3.2)
- b) tenere sotto controllo i parametri di stagionatura così come le eventuali NC emerse e le relative modalità di gestione. Gli strumenti di misura utilizzati per la rilevazione dei parametri di esercizio devono essere opportunamente tarati; le relative registrazioni devono essere conservate e messe a disposizione.

#### 10.4.2.1 - 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’OdC; il caseificio venditore deve accompagnare ciascuna fornitura con adeguata documentazione che permetta di risalire almeno alle seguenti informazioni:

- identificazione caseificio produttore (T, T/S)
- tipo di prodotto
- Q.tà
- Data di produzione/lotto di produzione

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

Valgono le seguenti precisazioni:

- ciascun soggetto acquirente deve assicurarsi, contattando l’OdC, che il soggetto venditore sia riconosciuto dallo stesso OdC
- 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.

#### 10.4.2.2 - Attività di selezione e marchiatura

- a) l’attività di marchiatura avviene mediante apposizione del contrassegno identificativo la denominazione (Allegato 1) 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
- b) l’apposizione del marchio identificativo la denominazione deve essere effettuato esclusivamente su forme che abbiano subito un periodo minimo di stagionatura di almeno 20

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>29</b>

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)

- c) 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
- d) 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 (cilindrica, a facce piane con scalzo leggermente convesso)
  - dimensioni (il diametro delle facce è compreso tra 15 e 22 cm, con scalzo da 7 a 11 cm. Sono tollerate leggere variazioni delle caratteristiche dimensionali in rapporto alle condizioni tecniche di produzione ma, in ogni caso, lo scalzo non deve superare la metà del diametro; gli scalzi più elevati rispetto al diametro saranno preferiti nelle forme a pasta semi-dura)
  - Peso (variabile da 0,75 kg a 3,50 kg)
  - Aspetto esterno (crosta di colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico nella tipologia a pasta tenera; il colore della crosta può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti)
- e) 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 al § 10.4.2.4
  - Pasta (struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semi-dura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita; colore bianco leggermente paglierino per la tipologia a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per la tipologia a pasta semi-dura)
  - Sapore (fragrante accentuato, caratteristico delle particolari procedure di produzione)
- f) I requisiti di conformità di cui alle lettere d) ed e) 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
- g) Tutte le forme risultate, in fase di selezione, non conformi ai requisiti menzionati, devono essere escluse dalla marchiatura. Deve essere fornita comunicazione scritta a DQA delle forme risultate conformi e di quelle non conformi/scartate (entro 15 gg.) nel corso delle operazioni di selezione
- h) Per quanto attiene l’attività di etichettatura delle forme intere di “Pecorino Toscano” si rimanda all’omonimo § 10.6

#### 10.4.2.4 - Verifiche analitiche in autocontrollo

I soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S) si impegnano nel corso di ciascun anno:

- A condurre in autocontrollo, prelievo e verifiche analitiche con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata;
- Ad effettuare tale verifica mediante prelievo di prodotto selezionato e marchiato (Pecorino Toscano)

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>30</b>

- Ad inviare al DQA e successivamente mettere a disposizione degli ispettori copia dei rapporti di prova a DQA (si veda § 10.4.5)

Volume produttivo annuo	N. campioni/anno da sottoporre a verifica analitica	Tipo di verifica analitica
Da 1 a 30.000 forme (**)	Almeno 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificazione specie latte/verifica presenza altri tipi di latte</li> <li>• Grasso s.s.</li> </ul>
Da 30.001 a 60.000 forme (**)	Almeno 2 (*)	
Oltre 60.000 forme (**)	Almeno 3 (*)	
(*) da lotti diversi mediante prelievo di produzioni ottenute in giorni diversi dell'anno		
(**) si intende: forme di Pecorino Toscano (prodotto selezionato e marchiato) per i soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S)		

L'operatore, in fase di prelievo in autocontrollo, deve dare comunicazione al DQA delle seguenti informazioni:

- data di prelievo;
- tipologia di prodotto prelevato;
- n° lotto/i prodotti prelevati;
- laboratorio di riferimento.

L'operatore, al momento della ricezione del rapporto di analisi da parte del laboratorio incaricato, deve provvedere all'immediato invio del documento al DQA.

I lotti sottoposti a campionamento risultati non conformi devono essere esclusi dal circuito DOP e nel caso in cui siano stati già commercializzati devono essere ritirati dal mercato dandone evidenza sia all'Organismo di Certificazione sia al Consorzio di Tutela per i relativi adempimenti.

Qualora dai rapporti di prova emergessero situazioni di non conformità queste devono essere attribuite al/i lotto/i al/i quale/i il/i campione/i appartengono; il soggetto dovrà operare immediatamente per eliminare le cause della NC. Per i dettagli relativi alle modalità di gestione delle NC analitiche riscontrate dal soggetto nel corso dell'autocontrollo si rimanda ai §§ 13.1 e 13.4.1.

#### 10.4.3 - Controlli

Su e presso i soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S), DQA effettuerà prelievi e verifiche analitiche con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata e con le seguenti modalità:

- mediante prelievo di prodotto selezionato e marchiato (Pecorino Toscano)

Volume produttivo annuo	N. campioni/anno da sottoporre a verifica analitica	Tipo di verifica analitica
Da 1 a 30.000 forme (**)	Almeno 1	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Identificazione specie latte/verifica presenza altri tipi di latte</li> <li>• Grasso s.s.</li> </ul>
Da 30.001 a 60.000 forme (**)	Almeno 2 (*)	
Oltre 60.000 forme (**)	Almeno 3 (*)	
(*) da lotti diversi mediante prelievo di produzioni ottenute in giorni diversi dell'anno		
(**) si intende: forme di Pecorino Toscano (prodotto selezionato e marchiato) per i soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S)		

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>31</b>

Nel caso di prelievo per campionamento DQA, esegue 3 unità campionarie delle quali una rimane a disposizione dell'operatore, le altre sono inviate al Laboratorio accreditato (a fronte della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025) ed incaricato da DQA, una per l'esecuzione delle prove e la seconda, opportunamente conservata presso il laboratorio, destinata per le eventuali esigenze di ripetizioni delle determinazioni.

Qualora dalle prove emergano situazioni di non conformità analitica, Il DQA comunica l'esito negativo delle analisi e contestualmente porta a conoscenza dell'operatore la possibilità di esperire il procedimento di revisione assegnando il termine di 10 gg 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 della DOP.

In caso di contestazione, l'operatore, impegnandosi a trattenere il lotto di prodotto fino alla notifica degli esiti può richiedere la ripetizione delle analisi.

La ripetizione dell'analisi sarà effettuata sull'aliquota detenuta dall'OdC presso un laboratorio accreditato (a fronte della UNI CEI EN ISO/IEC 17025) diverso dal precedente.

È compito del DQA informare l'operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi.

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 DOP – DQA procede come da § 13.4.2.

può essere richiesta la ripetizione dell'analisi presso un laboratorio di prova presente negli elenchi dei laboratori accreditati del DQA.

I risultati della ripetizione dell'analisi hanno valore definitivo.

Valgono le seguenti precisazioni:

- Le verifiche relative ai requisiti fisici ed organolettici esterni ed interni (forma, dimensione, aspetto esterno, pasta, sapore) vengono effettuate sulle forme di prodotto selezionato e marchiato (Pecorino Toscano) dalle quali sono stati prelevati campioni da avviare all'analisi; se necessario, a discrezione dell'ispettore, tali verifiche possono essere effettuate anche su ulteriori forme di Pecorino Toscano.

I lotti sottoposti a campionamento ed analisi devono essere identificati e trattenuti dal detentore fino ad accertamento della conformità; essi possono essere liberalizzati per l'immissione al consumo esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici. I lotti non conformi devono essere esclusi dal circuito DOP.

Qualora dalle verifiche sul prodotto e dai rapporti di prova emergessero situazioni di non conformità il soggetto dovrà operare immediatamente per eliminare le cause della NC. Per dettagli relativi alle modalità di gestione delle NC analitiche riscontrate dall'OdC nel corso dell'attività di controllo si rimanda ai §§ 13.3 e 13.4.2.

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>32</b>

Saranno inoltre oggetto di controllo/verifica da parte del personale ispettivo DQA il rispetto, in generale, delle prescrizioni e dei requisiti fissati dal presente PdC e, in particolare:

- La capacità di garantire l’identificazione e la rintracciabilità del prodotto acquistato/entrato, in stagionatura ed uscito/venduto
- L’effettivo rispetto delle modalità e dei parametri di stagionatura definiti nel presente PdC
- La presenza, l’idoneità e l’aggiornamento della modulistica e dei registri impiegati
- La documentazione sopracitata ed eventualmente altra documentazione a discrezione dell’ispettore coerentemente coi compiti assegnati all’OdC

È cura del soggetto fornire evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità applicabili.

#### 10.4.4 - Entità dei controlli ordinari

Al fine di garantire la costante conformità ai requisiti disciplinati, DQA, oltre alle verifiche previste in fase di riconoscimento iniziale (§ 6), ha definito, applica e documenta un sistema di controlli presso chi effettua attività di trasformazione latte in “Pecorino Toscano”; tale sistema prevede il controllo annuale, mediante verifiche ispettive del:

- 100% degli stagionatori (S, T/S) riconosciuti

#### 10.4.5 - Informazioni da trasmettere all’OdC

Di seguito sono riassunte le informazioni che i soggetti indicati devono periodicamente trasmettere a DQA

<i>Chi</i>	<i>Prg.</i>	<i>Dati da trasmettere</i>	<i>Frequenza</i>	<i>Termini</i>
Soggetti che effettuano esclusivamente attività di stagionatura (S)  E Soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura (T/S)	1)	Dichiarazione mensile: Q.tà prodotto fresco conforme non finito eventualmente acquistato	1 volta al mese	Inviare la comunicazione entro fine del mese successivo
	2)	Dichiarazione mensile: Q.tà prodotto fresco conforme non finito eventualmente acquistato da singoli fornitori		
	3)	Dichiarazione mensile: Q.tà prodotto selezionato, marchiato ed immesso nel circuito/venduto come “Pecorino Toscano”		

#### 10.5 - Porzionatura

L’attività di vigilanza per la fase di Porzionatura (T/S, S, P) è a carico del Consorzio di Tutela Incaricato della Vigilanza

#### 10.6 - Etichettatura

Sulle forme intere è 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 Mipaaf.
- c) Sull’etichetta deve essere riportato il logo a colori (di cui all’allegato 2) – una o più volte nelle dimensioni minime di 15 mm

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>33</b>

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.

#### 10.6.1 - Controlli

L’OdC, nel corso delle Verifiche ispettive ordinarie previste presso i soggetti riconosciuti, partecipanti alla filiera del “Pecorino Toscano” – come previsto nel presente PdC – controlla che le etichette impiegate siano state autorizzate dal Consorzio di Tutela incaricato della Vigilanza.

### 11 - Modalità di registrazione dell’attività di controllo svolta dal DQA

L’attività di controllo, svolta dall’ispettore qualificato, e gli esiti della stessa vengono registrati su apposite Check list dedicate alla rilevazione di uno o più requisiti definiti.

Ciascuna *Check list* riporta almeno le seguenti informazioni:

- Titolo sintetico che richiama il soggetto della filiera alla cui verifica è dedicata
- Data di conduzione della Verifica Ispettiva
- Eventuale identificazione della tipologia di visita ispettiva che l’ispettore si appresta a condurre
- Identificazione del dipendente/delegato che accompagna l’ispettore nel corso della verifica
- Identificazione dell’ispettore

#### 11.1 - RegISTRAZIONI delle attività di prelievo

Per il prelievo dei campioni di prodotto da destinarsi alle verifiche analitiche previste, la registrazione viene verbalizzata in dei Verbali di prelievo appositamente predisposti.

Tali verbali riportano, in aggiunta a quanto sopra previsto, almeno le seguenti informazioni:

- Data del prelievo
- Identificazione del luogo/soggetto presso il quale il prelievo viene effettuato
- Intestataro dell’analisi
- Tipologia di prodotto prelevato
- N° di campioni prelevati
- Identificazione dei campioni prelevati
- Identificazione dei laboratori destinatari

### 12 – 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.

### 13 - Non conformità

#### 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.

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>34</b>

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.

### 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 nelle colonne relative al “Trattamento della non Conformità” ed alle “Azioni Correttive” di cui al successivo paragrafo 14 del presente Piano dei Controlli.

In adempimento alle disposizioni vigenti le situazioni non conformi qualificate come “Gravi” saranno rese note all’Autorità competente per quanto di specifica responsabilità.

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

La comunicazione all’Autorità competente (ispettorato) delle non conformità gravi rilevate dal DQA nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto del ricorso, ove presentato, ovvero alla scadenza del termine previsto per la richiesta di ricorso. Lo stesso vale in caso di revisione di analisi.

### 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 per il formaggio Pecorino Toscano, il caseificio 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 alla presenza di latte diverso da quello ovino il caseificio che rileva in autocontrollo la situazione non conforme è tenuto ad applicare un piano rinforzato di analisi in relazione al/i parametro/i non conforme/i costituito da almeno 3 analisi nel corso del mese successivo al riscontro della NC sul latte di massa; tali analisi sono aggiuntive rispetto alle analisi ordinarie previste dal presente Piano dei controlli.

In aggiunta, dovrà inoltre attuare un campionamento ed effettuare l’analisi – in relazione alle caratteristiche risultate non conformi - su tutti i fornitori che hanno contribuito alla formazione della massa risultata non conforme.

Le situazioni di non conformità ulteriormente individuate comportano la sospensione delle forniture ai fini della DOP per i fornitori interessati, fino ad avvenuto ripristino delle condizioni di conformità, da accertarsi mediante successiva determinazione analitica.

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>35</b>

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 presente Piano dei controlli.

#### 13.4.2 – Piani rinforzati attuati dall’organismo di controllo

Quando previsto dal Piano dei Controlli o in conseguenza di situazione di non conformità analitica grave applicherà un Piano di controllo rinforzato di controllo analitico, con 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 un piano 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.

Sono da considerarsi verifiche di sorveglianza suppletiva anche:

- le verifiche previste dalla matrice del piano dei controlli previste a chiusura di una NCG
- verifica prevista nel caso in cui viene reiterata una NCL dello stesso tipo per tre volte consecutive nell’arco dei tre anni.

## 14 – Ricorsi

Nei casi in cui gli operatori appartenenti al circuito tutelato della denominazione Pecorino Toscano ritengano che nelle attività di controllo effettuate dall’Organismo di Controllo avessero a realizzarsi situazioni non congrue ovvero a generarsi valutazioni o decisioni avverse e ingiustificate, gli stessi operatori possono inoltrare a DQA un reclamo formale.

Il reclamo deve essere indirizzato alla Direzione e deve contenere la descrizione delle situazioni ritenute non congrue ovvero, nel caso di valutazioni o decisioni avverse, le motivazioni per cui l’operatore ritiene che le stesse siano ingiustificate.

DQA assicura la trattazione, l’esame e la valutazione dei reclami ricevuti entro un tempo di 15 giorni lavorativi, fornendo risposta scritta agli operatori interessati.

Nel caso di reclamo relativo a valutazioni o decisioni dell’Organismo di Controllo e qualora gli esiti del suo trattamento siano ancora ritenuti non soddisfacenti da parte dell’operatore, questi può attivare una procedura di ricorso.

In conformità alle prescrizioni della norma UNI EN 17065, DQA dispone di adeguate procedure, approvate dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali, per il trattamento di eventuali ricorsi contro decisioni dell’organismo di controllo.

Il ricorso, indirizzato al Presidente del Comitato Ricorsi, deve essere presentato entro 10 giorni dalla data di notifica della valutazione del reclamo adottata da DQA; il ricorrente dovrà specificare e documentare le motivazioni per cui dissente dalla suddetta valutazione.

Il Presidente del Comitato di Ricorsi riceve ed esamina la completezza della documentazione e convoca il Comitato.

Qualora il ricorso presentato sia accettato, entro 5 giorni dalla presentazione il Presidente procede alla convocazione del Comitato, all’istruzione del ricorso (anche ricorrendo al parere di esperti), all’informazione, convocazione ed audizione delle parti interessate.

Entro i 30 giorni dal ricevimento del ricorso il Comitato Ricorsi assume la decisione in merito al ricorso, trasmettendola alle parti interessate.

	Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta “Pecorino Toscano”	<b>PPT 01</b> Ed.00 rev 02 del 04/04/2016
		<b>36</b>

La decisione del Comitato è inappellabile dalle parti all'interno della struttura di controllo.

Le spese relative al ricorso sono a carico del soggetto che perde il ricorso.

### **15 - Allegati**

Allegato 1 – Marchio identificativo la Denominazione “Pecorino Toscano” DOP

Allegato 2 – Logo da apporre sulle etichette di “Pecorino Toscano” DOP

Mod\_Ass\_PPT\_Domanda di accesso al sistema dei controlli

Mod\_Rad\_PPT – Modulo raccolta dati

Mod\_Pro\_PPT – Modulo produttori latte

Mod\_Ele\_PPT – Modulo elenco Fornitori

Mod\_Elet\_PPT – Modulo elenco trasportatori latte

MPT06\_Verbale di prelievo



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**37**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
1.	Allevamento	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita domanda e documentazione allegata	Controllo Domanda e documentazione allegata e controllo ubicazione in zona di origine	D	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente	Elenco allevamenti e capacità produttiva	Fuori zona		Diniego riconoscimento		
2.											Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale	
3.			Conformità al disciplinare	L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituito da foraggi verdi o affienati provenienti da pascoli naturali della zona, con eventuale integrazione di fieno e mangimi semplici concentrati	Compilare la domanda in tutte le sue parti.	Controllo domanda e documentazione allegata	D	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale	
4.			Adeguatezza strutture ed impianti	Possesso e vigenza registrazione stalla	Compilare la domanda in tutte le sue parti. Allegare alla domanda registrazione stalla vigente e altra documentazione come richiesto	Controllo della domanda e documentazione allegata	D	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Registrazione stalla assente		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale e riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta la documentazione vigente	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**38**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
5.							Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella Domanda di accesso al sistema di certificazione e documentazione allegata	I	Ad ogni riconoscimento	Allevamento richiedente		Non corrispondenza fra elementi presenti e quanto dichiarato nella domanda e nella doc. allegata. Inadeguatezza a impianti		Sospensione di procedura di riconoscimento. Diniego riconoscimento	Richiesta di adeguamento/modifica documentale e/o integrazione documentale. In caso di mancato adeguamento: diniego riconoscimento
6.	Allevamenti	Mantenimento dei requisiti	Ubicazione	In caso di cambio ubicazione comunicare la nuova ubicazione	Comunicare a OdC modifica ubicazione secondo modalità definite (cfr. § 7)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto	Elenco allevamenti	Mancata comunicazione e modifica ubicazione	G	Richiesta immediata comunicazione di modifica	Attesa adeguamento e nuova verifica ispettiva	
7.											Nuova ubicazione fuori zona delimitata	G	Revoca riconoscimento. Esclusione dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti		
8.					Trasmettere se variata copia nuova registrazione	Acquisizione e controllo possesso/vigenza nuova registrazione di stalla	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto		Mancata trasmissione nuova registrazione di stalla	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento. Richiesta trasmissione nuova registrazione di stalla	I	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**39**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
9.			Adeguatezza strutture ed impianti	Comunicare variazioni	Comunicare all'OdC le modifiche	Acquisizione e controllo comunicazioni di modifica	D	Ad ogni comunicazione	Allevamento riconosciuto		Mancata trasmissione comunicazione e di modifica	G	Richiesta immediata comunicazione di modifica. Esclusione del prodotto dal circuito tutelato.	In caso di mancata trasmissione esclusione del prodotto dal circuito tutelato fino a adeguamento.	
10.						Verifica ispettiva rivolta a: controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella comunicazione di modifica	I	Secondo esigenze in relazione alle variazioni comunicate	Allevamento riconosciuto		Carenza della documentazione.	L	Richiesta di integrazioni documentali.	Verifica integrazioni documentali	
11.							I				Inadeguatezza a impianto	G	Esclusione prodotto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento condizioni	Verifica ispettiva a riscontro adeguamento condizioni	
12.	Allevamenti	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo modalità definite	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Comunicazione di cessazione	Elenco allevamenti	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione dal sistema e cancellazione dall'Elenco dei soggetti riconosciuti		
13.		Allevamenti ovini	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione delle pecore e registrazione attività	Identificare le pecore e tenere registro di stalla	Controllo registro di stalla	I	35%	Allevamento riconosciuto		Attività di registrazione/ incomplete o imprecise senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**40**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
14.								35%	Allevamento riconosciuto			Attività di registrazione/ i mancanti tali da precludere la Id. e la rintracciabilità	G	Richiesta di integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
15.			Conformità al disciplinare	L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituito da foraggi verdi o affienati provenienti da pascoli naturali della zona, con eventuale integrazione di fieno e mangimi semplici concentrati	Alimentare il bestiame ovino prevalentemente con:  foraggi verdi o affienati provenienti da pascoli naturali della zona, con eventuale integrazione di fieno e mangimi semplici concentrati	Verifica ubicazione area di pascolo e fienagione ed eventuali integrazione mangimi semplici e concentrati	I	35%	Allevamento riconosciuto			Alimentazione non conforme	G	Esclusione del latte dal circuito tutelato fino a avvenuta risoluzione della NC	Verifica risoluzione e della NC
16.	Allevamenti	Latte prodotto pronto per la vendita e venduto	Identificazione e rintracciabilità	Ove necessario separare ed identificare latte idoneo e non idoneo	Stoccare il latte idoneo e non idoneo in serbatoi separati e, ove necessario, identificare il serbatoio contenente il latte idoneo	Verifica stoccaggio separato e identificazione	I	35%	Allevamento riconosciuto			Mancata separazione latte idoneo e non idoneo	G	Esclusione del latte dal circuito tutelato fino ad avvenuta risoluzione della NC	Verifica adeguamento
17.							I	35%	Allevamento riconosciuto			Mancata identificazione e serbatoio di stoccaggio latte idoneo ove necessario senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta identificazione	Visita di sorveglianza per la verifica di corrette procedure di identificazione



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**41**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
18.												Mancata identificazione e serbatoio di stoccaggio latte idoneo ove necessario con perdita di rintracciabilità	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad avvenuta risoluzione della NC	Visita di sorveglianza per la verifica di corrette procedure di identificazione
19.				Registrare attività di produzione/ vendita latte	Conservare copia buoni di consegna latte o registro di produzione/vendita	Controllo a campione presenza ed adeguatezza delle registrazioni	I	35%	Allevamento riconosciuto		Registrazioni incomplete o imprecise	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	
20.							I	35%	Allevamento riconosciuto		Registrazione mancanti tali da precludere l'Id e la rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corretta procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato	Verifica avvio corretta procedure di registrazione	
21.	Centri di raccolta	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita domanda e documentazione allegata	Controllo Domanda e documentazione allegata e controllo ubicazione in zona di origine	D	Ad ogni riconoscimento	Centro di raccolta richiedente	Elenco centri di raccolta e capacità produttiva	Fuori zona		Diniego riconoscimento		
22.							D	Ad ogni riconoscimento	Centro di raccolta richiedente		Carenza documentale		Sospensione di riconoscimento	Richiesta di integrazioni documentali	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**42**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
23.			Adeguatezza strutture ed impianti	Possesso/vigenza documentazione e richiesta per accedere al sistema di controlli che attestano idoneità generale degli impianti e strutture utilizzate	Compilare la domanda in tutte le sue parti.	Controllo domanda e documentazione allegata	D	Ad ogni riconoscimento	Centro di raccolta richiedente		Aut. Sanitaria, iscrizione alla CCIAA assente o non vigente		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta integrazioni e avvio corrette procedure di riconoscimento. Verifica di sorveglianza per la verifica corretta procedura di identificazione	
24.							D	Ad ogni riconoscimento	Centro di raccolta richiedente		Carenza documentale		Sospensione procedure di riconoscimento e richiesta adeguamento	Verifica integrazione documentale	
25.						Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella domanda e nella documentazione allegata	I	Ad ogni riconoscimento	Centro di raccolta richiedente		Non corrispondenza tra elementi presenti a quanto dichiarato nella domanda e nella documentazione allegata		Sospensione procedure di riconoscimento	Richiesta adeguamento/modifica documentale e/o integrazioni documentale. In caso di mancato adeguamento diniego riconoscimento	
26.						Adeguatezza strutture ed impianti	I	Ad ogni riconoscimento	Centro di raccolta richiedente		Inadeguatezza a strutture ed impianti		Diniego riconoscimento e richiesta di adeguamento strutture ed impianti	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**43**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
27.	Centri di raccolta	Mantenimento requisiti	Ubicazione	In caso di cambio ubicazione comunicare nuova ubicazione	Comunicare all'OdC modifica ubicazione secondo modalità definite	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Centro di raccolta riconosciuto	Elenco centri di raccolta	Mancata comunicazione e modifica ubicazione	G	Richiesta immediata comunicazione di modifica ed esclusione del latte fino ad adeguamento	In caso di mancata comunicazione esclusione del prodotto dal circuito tutelato fino ad adeguamento	
28.							D	Ad ogni comunicazione	Centro di raccolta riconosciuto		Nuova ubicazione fuori zona	G	Revoca riconoscimento. Esclusione dal sistema e cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti		
29.					Trasmettere, se variata, copia nuova aut.sanitaria/registrazione ASL	Acquisizione e controllo possesso/vigenza nuova aut. Sanitaria	D	Ad ogni comunicazione	Centro di raccolta riconosciuto		Mancata trasmissione nuova aut. Sanit.	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato fino ad adeguamento	In caso di mancata trasmissione esclusione del prodotto dal circuito tutelato fino ad adeguamento	
30.			Adeguatezza strutture ed impianti	Comunicare variazione	Comunicare all'OdC le modifiche	Acquisizione e comunicazione di modifica	D	Ad ogni comunicazione	Centro di raccolta riconosciuto		Mancata comunicazione e trasmissione di modifica	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato e richiesta adeguamento	In caso di mancata comunicazione esclusione del prodotto dal circuito tutelato fino ad adeguamento	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
**“Pecorino Toscano”**

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**44**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
31.							Verifica ispettiva ricolta a: controllare le risposdenze delle informazioni riportate nella comunicazione di modifica	I	Secondo esigenze in relazione alle variazioni comunicate	Centro di raccolta riconosciuto		Imprecisione nella documentazione	L	Richiesta di integrazioni documentale	Valutazione e integrazioni documentale o verifica adeguamento
32.							Verificare il mantenimento dei requisiti di idoneità che hanno permesso il primo riconoscimento	I	Secondo esigenze in relazione alle variazioni comunicate	Centro di raccolta riconosciuto		Inadeguatezza a strutture ed impianti	G	Richiesta adeguamento ed esclusione del latte fino ad adeguamento	Nuova verifica di mantenimento
33.	Centri di raccolta	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo le modalità definite	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Comunicazione cessata attività	Elenco Centri di raccolta	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti		
34.	Centri di raccolta	Acquisto/ritiro latte	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'idoneità della documentazione e accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza documentazione di accompagnamento della fornitura	Controllo a campione presenza idoneità della documentazione e delle registrazioni di accompagnamento della fornitura	I	35%	Centro di raccolta riconosciuto		Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta di integrazioni della documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**45**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
35.							I	35%	Centro di raccolta riconosciuto		Documentazione di accompagnamento mancante/non corrispondente e al vero tale da precludere l'id. e la rintracciabilità	G	Esclusione del latte e del prodotto da questo ottenuto dal circuito tutelato. Richiesta di adeguamento	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria	
36.				Registrare attività acquisto e stoccaggio latte latte	Tenere adeguate registrazioni relative al latte acquistato/entrato e stoccato	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	35%	Centro di raccolta riconosciuto		Attività di registrazione incomplete o imprecise senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	
37.							I	35%	Centro di raccolta riconosciuto		Attività di registrazione mancanti tali da precludere rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio procedure di registrazione. Esclusione del latte e del prodotto da questo ottenuto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazioni	
38.					Centro di Raccolta comunicazione mensile all'OdC dati relativi al latte entrato	Acquisizione dati relativi al latte entrato	D	100%	Centro di raccolta riconosciuto	Quantità di latte entrata per ciascun centro di raccolta	Mancata comunicazione e entro i termini previsti	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 gg	Comunicazione di esclusione dal circuito dei lotti non documentati fino ad adeguamento	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**46**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
39.								D	100%			Mancata comunicazione e entro i termini previsti dal sollecito	L	Visita ispettiva per la raccolta dei dati	
40.	Centri di raccolta	Stoccaggio latte	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione del serbatoio	Identificare i serbatoi di stoccaggio	Controllo identificazione del serbatoio	I	35%	Centro di raccolta riconosciuto			Mancata identificazione e dei serbatoi	G	Esclusione del latte sino ad avvenuta risoluzione della NC. Richiesta di identificazione	Visita di sorveglianza per la verifica di corrette procedure di identificazione
41.				Registrare l'attività di stoccaggio ove necessario	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di stoccaggio	A campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	35%	Centro di raccolta riconosciuto			Attività di registrazione/ incomplete o imprecise, senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
42.												Attività di registrazione/ i mancanti tali da precludere id. e rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
43.			Conformità al disciplinare	Separazione latte idoneo da latte non idoneo	Separare il latte idoneo (proveniente da allevamenti riconosciuti) da latte non idoneo (proveniente da allevamenti non riconosciuti)	Controllo raccolta separata	I	35%	Centro di raccolta riconosciuto			Mancata separazione latte idoneo e non idoneo	G	Esclusione del latte dal circuito tutelato sino ad avvenuta risoluzione della NC	Verifica risoluzione e della NC
44.	Centri di raccolta	Vendita latte	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di vendita latte	Tenere adeguate registrazioni relative al latte venduto/uscito	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	35%	Centro di raccolta riconosciuto			Attività di registrazione/ incomplete o imprecise senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**47**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
45.												Attività di registrazione/ i mancanti tali da precludere la rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato	Verifica e avvio corrette procedure di registrazione
46.					Centro di raccolta comunica mensilmente all'OdC dati relativi al latte venduto/uscito	Acquisizione dati relativi al latte venduto/uscito	D	100%	Centro di raccolta riconosciuto	Q.tà latte venduto/uscita per centro di raccolta riconosciuto	Mancata comunicazione e entro i termini previsti	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 gg	Comunicazione di esclusione dal circuito tutelato dei lotti non documentati fino ad adeguamento	
47.											Mancata comunicazione e entro i termini previsti dal sollecito	L	Visita ispettiva per la raccolta dei dati		
48.	Caseifici (T/S e T)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione di apposita domanda e doc. Allegata	Controllo domanda e documentazione allegata (cert. ASL e iscrizione alla CCIAA, dichiarazione o altro) e controllo ubicazione in zona di origine	D	Ad ogni riconoscimento	Caseificio richiedente	Elenco caseifici e capacità produttiva	Fuori zona		Diniego riconoscimento		
49.								Ad ogni riconoscimento	Caseificio richiedente		Carenza documentale		Sospensione procedure di riconoscimento	Richiesta di integrazioni documentali	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**48**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
50.			Adeguatezza strutture ed impianti	Possesso e vigenza documentazione e richiesta per accedere al sistema di controllo che attesti idoneità generale impianti e strutture utilizzate	Compilare la domanda in tutte le sue parti	Controllo domanda e documentazione allegata	D	Ad ogni riconoscimento	Caseificio richiedente		Aut. Sanit., iscrizione CCIAA assente o non vigente		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazione documentale. Riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta documentazione vigente	
51.							D				Carenza documentale		Sospensione procedure di riconoscimento e richiesta di adeguamento	Integrazione documentale in caso di mancato adeguamento diniego riconoscimento	
52.						Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella domanda di accesso e nella documentazione allegata	I	Ad ogni riconoscimento	Caseificio richiedente		Non corrispondenza tra elementi presenti e quanto dichiarato nella domanda e nella documentazione allegata		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di adeguamento/modifica documentale e/o integrazione documentale, in caso di mancato adeguamento diniego riconoscimento	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**49**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
53.						Controllare adeguatezza strutture ed impianti	I	Ad ogni riconoscimento	Caseificio richiedente		Inadeguatezza a strutture ed impianti		Diniego riconoscimento e richiesta di adeguamento strutture ed impianti	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti.	
54.	Caseificio (T/S e T)	Mantenimento requisiti	Ubicazione	In caso di cambio ubicazione comunicare nuova ubicazione	Comunicare all'OdC modifica ubicazione secondo modalità definite (cfr. § 7)	Acquisizione e controllo comunicazione modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Caseificio riconosciuto	Elenco caseifici	Mancata comunicazione e modifica ubicazione	G	Richiesta immediata comunicazione di modifica ed esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Attesa adeguamento e nuova verifica ispettiva	
55.								Ad ogni comunicazione	Caseificio riconosciuto		Nuova ubicazione fuori zona delimitata	G	Revoca riconoscimento. Esclusione dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti		
56.					Trasmettere se variata copia nuova aut. Sanit/registrazione ASL	Acquisizione e controllo possesso/vigenza nuova aut. Sanit	D	Ad ogni comunicazione	Caseificio Riconosciuto	Elenco caseifici	Mancata trasmissione nuova aut. Sanit	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Richiesta trasmissione nuova Aut. Sanit	
57.			Adeguatezza strutture ed impianti	Comunicare variazioni	Comunicare all'OdC le modifiche	Acquisizione e controllo comunicazione di modifica	D	Ad ogni comunicazione	Caseificio riconosciuto		Mancata trasmissione comunicazione e di modifica	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Richiesta immediata comunicazione di modifica	
58.						Verifica ispettiva rivolta a: controllare la rispondenza delle informazioni riportata nella comunicazione di modifica e a:	I	Secondo esigenze in relazione alle variazioni comunicate	Caseificio riconosciuto		Imprecisione della doc.	L	Richiesta integrazione documentale	Valutazione e integrazione documentale e verifica adeguamento	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**50**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
59.						Verificare il mantenimento dei requisiti di idoneità che hanno permesso il primo riconoscimento	I	Secondo esigenze in relazione alle variazioni comunicate	Caseificio riconosciuto		Inadeguatezza a strutture ed impianti	G	Esclusione del prodotto fino ad adeguamento e richiesta adeguamento	Attesa adeguamento e nuova verifica ispettiva	
60.	Caseificio (T/S e T)	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare cessazione attività secondo le modalità definite	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Comunicazione cessata attività	Elenco caseifici	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione soggetto dal sistema e cancellazione dall'elenco soggetti riconosciuti		
61.	Caseificio (T/S e T)	Acquisto/ritiro latte	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'idoneità della documentazione e accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza documentazione di accompagnamento la fornitura	Controllo a campione presenza idonea documentazione/registrazioni di accompagnamento della fornitura	I	100%	Caseificio riconosciuto		Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazioni documentazioni	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria	
62.									Caseificio riconosciuto		Documentazione di accompagnamento mancante/non corrispondente e al vero o tale da precludere la Id. e la rintracciabilità	G	Esclusione del latte e del prodotto da questo ottenuto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**51**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
63.				Registrare attività di acquisto latte	Tenere adeguate registrazioni relative al latte acquistato/entrato e stoccato	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	100%	Caseificio riconosciuto			Attività di registrazione/ incomplete o imprecise senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio procedure di registrazione	Verifica avvio procedure di registrazione.
64.												Attività di registrazione/ i mancanti, tali da precludere l'id. della rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio procedure di registrazione. Esclusione del latte e del prodotto da esso ottenuto dal circuito tutelato	Verifica avvio procedure di registrazione
65.					Caseificio comunica all'OdC dati relativi al latte entrato	Acquisizione dati relativi al latte entrato	D	100%	Caseificio riconosciuto	Q.tà latte entrato per ciascun caseificio riconosciuto	Mancata comunicazione entro termini previsti	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 gg	Comunica di esclusione dal circuito dei lotti non documentati fino ad adeguamento	
66.											Mancata comunicazione entro i termini previsti dal sollecito	L	Visita ispettiva per la raccolta dei dati		
67.	Caseifici (T/S e T)	Eventuale vendita latte	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di vendita latte	Tenere adeguate registrazioni relative a latte venduto/uscito	Controllo a campione presenza e adeguatezza delle registrazioni	I	100%	Caseificio riconosciuto		Attività di registrazione/ incomplete e imprecise senza perdita di rintracciabilità	L	Richieste integrazioni dati mancanti e avvio procedure di registrazione	Verifica avvio procedure di registrazione.	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**52**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
68.												Attività di registrazione/ i mancanti tali da precludere la id. e rintracciabilità	G	Richiesta di integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del latte dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
69.					Caseificio comunica mensilmente all'OdC dati su latte venduto/uscito	Acquisizione dati relativi a latte venduto/uscito	D	100%	Caseificio riconosciuto	Q.tà latte venduto/uscito per ciascun caseificio riconosciuto	Mancata comunicazione e entro i termini previsti	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 gg	Comunica di esclusione dal circuito dei lotti non documentati fino ad adeguamento	
70.											Mancata comunicazione e entro i termini previsti dal sollecito	L	Visita ispettiva per la raccolta dei dati		
71.	Caseifici (T/S e T)	Stoccaggio latte	Identificazione e rintracciabilità	Identificazione del serbatoio di stoccaggio	Identificare i serbatoi di stoccaggio	Controllo identificazione dei serbatoi di stoccaggio	I	100%	Caseificio riconosciuto		Mancata identificazione e dei serbatoi	G	Esclusione del latte sino ad avvenuta risoluzione della NC e richiesta di identificazione	Visita di sorveglianza per la verifica di corrette procedure di identificazione	
72.				Registrare attività di stoccaggio ove necessario	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di stoccaggio	Controllo a campione presenza e adeguatezza delle registrazioni	I	100%	Caseificio riconosciuto		Attività di registrazione/ i incomplete o imprecise; senza perdite di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**53**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
73.												Attività di registrazione/ i mancanti, tali da precludere la id. e rintracciabilità	G	Richieste integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
74.			Conformità al disciplinare	Separazione latte idoneo da latte non idoneo	Separare latte idoneo da latte non idoneo	Controllo raccolta separata	I	100%	Caseificio riconosciuto			Mancata separazione latte idoneo da latte non idoneo	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad avvenuta risoluzione della NC	Verifica risoluzione e della NC
75.	Caseificio (T/S e T)	Latte destinato alla trasformazione del Pecorino Toscano	Identificazione e rintracciabilità	Registrare le attività di lavorazione latte in "Pecorino Toscano"	Predisporre apposite schede di lavorazione sulle quali registrare ciascuna lavorazione di latte a latte Pecorino Toscano	Controllo a campione presenza e adeguatezza delle registrazioni	I	100%	Caseificio riconosciuto			Attività di registrazione/ i incomplete o improprie, senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta di integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corretta procedura di registrazione.
76.												Attività di registrazione/ i mancanti. Tali da precludere la id. e rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	Verifica e avvio corrette procedure di registrazione
77.					Caseificio comunica all'OdC dati relativi al latte lavorato distinto tra idoneo e non idoneo	Acquisizione dati relativi a latte lavorato distinto tra idoneo e non idoneo	D	100%	Caseificio riconosciuto	Q.tà latte destinato a Pecorino Toscano per ciascun Caseificio riconosciuto		Mancata comunicazione e entro i termini previsti	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 gg	Comunica di esclusione dal circuito dei lotti non documentati fino ad adeguamento



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**54**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
78.												Mancata comunicazione entro i termini previsti dal sollecito	L	Visita ispettiva per la raccolta dei dati	
79.			Conformità al disciplinare	Il latte destinato alla filiera tutelata deve essere idoneo	Destinare solo latte idoneo alla produzione di Pecorino Toscano	Controllo idoneità del latte destinato alla produzione di Pecorino Toscano mediante verifiche a campione delle registrazioni e documentazione correlata	I	100%	Caseificio riconosciuto			Impiego di latte non idoneo (latte da allevamenti/c entri di raccolta non riconosciuti)	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento
80.	Caseificio (T/S e T)	Trasformazione materia prima (aggiunta di fermento e caglio)	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'idoneità della documentazione e accompagnatoria le forniture di caglio e fermento	Verificare completezza ed idoneità della documentazione accompagnatoria le forniture di caglio e fermento	Controllo a campione presenza ed adeguatezza doc.	I	100%	Caseifici riconosciuti			Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazioni documentazioni	Verifica avvio corrette procedure di registrazione e documentazione accompagnatoria
81.					Conservare e rendere disponibili doc. identificativa fermento e caglio acquistato		I	100%				Documentazione di accompagnamento mancante/non corrispondente e al vero tale da precludere la id. e rintracciabilità	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**55**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
82.				Registrare il fermento lattico ed il caglio impiegati per ciascuna lavorazione di Pecorino Toscano	Per ciascuna lavorazione di Pecorino Toscano registrare il fermento ed il caglio impiegati su idonee schede di lavorazione delle quali si possa identificare tipo, ditta produttrice e lotto	Controllo a campione della presenza e adeguatezza delle registrazioni	I	100%	Caseifici riconosciuti		Attività di registrazione/i incomplete/i imprecise senza perdita di id. rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
83.											Attività di registrazione/i mancanti, tali da precludere la id. rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
84.			Conformità al disciplinare	Esclusivo utilizzo di fermenti lattici autoctoni naturali selezionati	Impiegare solo fermenti autorizzati dal Consorzio di Tutela	Controllo conformità fermento mediante verifiche a campione delle registrazioni di lavorazione e documenti di acquisto/consegna e schede tecniche	I	100%	Caseifici riconosciuti		Impiego di fermenti non conformi	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato.. Richiesta adeguamento	Dopo esclusione del prodotto dal circuito tutelato verifica adeguamento
85.					Impiego di caglio di vitello o vegetale	Impiego solo caglio di vitello o vegetale controllo conformità caglio mediante verifiche a campione delle registrazioni di lavorazione e documenti di acquisto/consegna e schede tecniche	I	100%	Caseifici riconosciuti		Impiego di caglio non conforme	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Dopo esclusione del prodotto dal circuito tutelato verifica adeguamento



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**56**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
86.	Caseifici (T/S e T)	Trasformazione materia prima (coagulazione, lavorazione cagliata e messa negli stampi)	Identificazione e rintracciabilità	Registrare principali parametri di lavorazione	Per ciascuna lavorazione di Pecorino Toscano registrare i parametri di lavorazione su idonee schede di lavorazione	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	L	100%	Caseifici riconosciuti			Attività di registrazione/ incomplete o imprecise senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
87.												Attività di registrazione/ i mancanti tali da precludere la id. e rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corretta procedura di registrazione



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**57**

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva
			Categoria	Descrizione										
88.			Conformità al Disciplinare (requisiti di processo lavorazione)	<p>Il latte deve essere coagulato ad una t° compresa tra 33° e 38° con aggiunta di caglio di vitello onde ottenere la coagulazione del latte entro 20-25 min</p> <p>Rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il formaggio a pasta tenera e di un chicco di granoturco per il formaggio a pasta Stagionato</p> <p>Eventuale trattamento termico a 40° - 42° per 10-15 min. per la tipologia a pasta stagionato</p> <p>Immissione cagliata negli stampi</p>	Effettuare la lavorazione rispettando le modalità descritte	Controllo diretto lavorazione e/o controllo a campione registrazioni di lavorazione	I	100%	Caseifici riconosciuti		Lavorazioni non idonee	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento.	Verifica e adeguamento
89.	Caseifici (T/S e T)	Prodotto fresco ottenuto	Identificazione e rintracciabilità	Identificare il prodotto fresco ottenuto	Identificare il prodotto fresco ottenuto mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto all'interno dello stabilimento	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	100%	Caseifici riconosciuti		Attività di identificazione incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni identificazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corretta procedura di identificazione.



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**58**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
90.							I	100%	Caseifici riconosciuti			Attività di identificazione e mancante tale da precludere l'id. e la rintracciabilità	G	Richiesta di identificazione e avvio corrette procedure di identificazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di identificazione
91.				Registrare attività di produzione	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di produzione: in particolare registrare sulle schede di lavorazione e su registro di produzione i dati relativi al prodotto fresco ottenuto	Controllo a campione presenza o adeguatezza delle registrazioni	I	100%	Caseifici riconosciuti			Attività di registrazione/ i incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
92.												Attività di registrazione/ i mancanti tali da precludere la perdita di rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
93.					Caseificio comunica mensilmente all'OdC i dati relativi al prodotto fresco ottenuto	Acquisizione dati relativi al prodotto fresco ottenuto	D	100%	Caseifici riconosciuti	Q.tà mensile prodotto fresco ottenuto		Mancata comunicazione e entro i termini previsti	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 gg	Comunicazione di esclusione dal circuito dei lotti non documentati fino ad adeguamento



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**59**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
94.												Mancata comunicazione entro i termini previsti dal sollecito	L	Visita ispettiva per la raccolta dei dati	
95.	Caseificio (T/S e T)	Prodotto fresco ottenuto (lavorazione pressatura, stufatura e salatura)	Conformità al disciplinare (requisiti di processo/lavorazione)	<p>Pressatura manuale o stufatura a vapore</p> <p>Salatura è effettuata in salamoia al 17% - 19% di cloruro di sodio oppure con aggiunta diretta di sale</p> <p>La permanenza in salamoia, riferita a Kg di peso, è di almeno 8 ore per la tipologia a pasta tenera e almeno 12 ore per la tipologia a pasta semi-dura</p>	Effettuare lavorazione riportando la modalità prescritte; tenere sotto controllo tali parametri	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazione delle lavorazioni I		100%	Caseifici riconosciuti		Lavorazione non idonea	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento	
96.	Caseificio (T/S e T)	Eventuale vendita di prodotto fresco	Identificazione e rintracciabilità	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento	Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento e	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	100%	Caseifici riconosciuti		Attività di identificazione e incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta di integrazioni registrazione e avvio corrette procedure di identificazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**60**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
97.					Accompagnare il prodotto fresco venduto a stagionatore con adeguati documentazione identificativa							Attività di identificazione e mancante, tale da precludere l'id. e la rintracciabilità	G	Richiesta di integrazioni identificazione a avvio corrette procedure di identificazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di identificazione
98.				Registrare attività di vendita di prodotto fresco da stagionare	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di vendita di prodotto fresco a stagionatore	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	100%	Caseificio riconosciuto			Attività di registrazione/ i incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
99.												Attività di registrazione/ i mancanti tali da precludere la Id e Rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
100.					Caseificio comunica mensilmente all'OdC dati relativi al prodotto fresco venduto a stagionatore	Acquisizione dati relativi al prodotto fresco venduto a stagionatore	D	100%	Caseificio riconosciuto	Q.tà prodotto fresco venduto a stagionatore		Mancata comunicazione e entro i termini previsti	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 gg	Comunica di esclusione dal circuito dei lotti non documentati fino ad adeguamento
101.												Mancata comunicazione e entro i termini previsti dal sollecito	L	Visita per acquisizione diretta dati	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**61**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
102.	Caseifici (T/S e T)	Eventuale acquisto di prodotti freschi da altro caseificio	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l' idoneità della documentazione e accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza documentazione di accompagnamento della fornitura	Controllo a campione presenza idonea documentazione registrazione di accompagnamento della fornitura	I	100%	Caseificio riconosciuto			Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta integrazioni documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria
103.												Documentazione mancante non corrispondente e al vero e tale da precludere l' id e la rintracciabilità	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Verifica idoneità e completezza documentazione azione accompagnatoria
104.				Identificare il prodotto fresco acquistato da altri caseifici	Identificare il prodotto fresco acquistato mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto all'interno dello stabilimento e in cella di stagionatura	Controllo a campione presenza e adeguatezza identificazione	I	100%	Caseifici riconosciuti			Attività di identificazione e incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni identificazione e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.
105.												Attività di identificazione e mancante, tale da precludere l' id e la rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni identificazione e avvio corrette procedure di identificazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di identificazione
106.				Registrare attività di acquisto di prodotto fresco da caseifici	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di acquisto di prodotto fresco	Controllo a campione presenza adeguatezza registrazioni	I	100%	Caseifici riconosciuti			Attività di identificazione e incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni identificazione e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di identificazione.



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**62**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
107.												Attività di identificazione e mancante, tale da precludere l'identità e la rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni identificazione e avvio corrette procedure di identificazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di identificazione
108.					Caseificio comunica all'OdC dati relativi al prodotto fresco acquistato	Acquisizione dati relativi al prodotto fresco acquistato a stagionatore	D	100%	Caseificio riconosciuto	Q.tà prodotto fresco acquistato a stagionatore	Mancata comunicazione entro termini previsti	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 gg	Comunica di esclusione dal circuito dei lotti non documentati fino ad adeguamento	
109.											Mancata comunicazione entro i termini previsti dal sollecito	L	Visita ispettiva per la raccolta dei dati		
110.	Caseifici (T/S e T)	Avvio stagionatura del prodotto fresco acquistato o prodotto in caseificio	Identificazione e rintracciabilità	Identificare/mantenere identificazione del prodotto fresco nelle celle di stagionatura	Identificare/mantenere identificazione del prodotto fresco ottenuto e/o acquistato mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto nelle celle di stagionatura	Controllo a campione presenza e adeguatezza dell'identificazione	I	100%	Caseificio riconosciuto		Attività di identificazione e incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni identificazione e avvio corrette procedure	Verifica avvio corrette procedure e di registrazione	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**63**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
111.												Attività di identificazione e mancanti da precludere la id e la rintracciabilità	G	Richiesta di integrazioni e avvio corrette procedure di identificazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di identificazione
112.			Conformità al disciplinare	T° delle celle tra 5° e 15°C e umidità relativa compresa tra 75% e 95%	Stagionare il prodotto in cella aventi T° ed umidità prevista. Tenere sotto controllo tali parametri	Controllo diretto e/o controllo a campione registrazioni relative a T° e umidità di stagionatura	I	100%	Caseifici riconosciuti		T° e umidità non idonea	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento	
113.				Tempi minimi di stagionatura: almeno 20 gg per la tipologia a pasta tenera e almeno 4 mesi per la tipologia a pasta semidura	Rispettare i tempi minimi di stagionatura (quindi marchiare le forme solo dopo il tempo minimo di stagionatura previsto)	Controllo del rispetto tempi minimi di stagionatura mediante confronto a campione delle registrazioni di produzione selezione/marchiatura e documenti di vendita	I	100%	Caseifici riconosciuti		Tempi minimi di stagionatura non rispettati	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento	
114.	Caseificio (T/S e T)	Selezione del prodotto finito stagionato per il tempo minimo previsto	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di selezione del prodotto finito	Tenere adeguate registrazioni delle non conformità rilevate nel corso della selezione del prodotto finito	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	100%	Caseifici riconosciuti		Attività di registrazione incomplete o imprecise senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazioni	Verifica avvio corrette procedure di registrazioni.	
115.												Attività di registrazione mancante tale da precludere la id e rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**64**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
116.			Conformità al Disciplinare	Selezionare per la marchiatura solo il prodotto aventi le caratteristiche fisiche ed organolettiche previste dal disciplinare di produzione	A cura del soggetto: in fase di selezione verificare visivamente requisiti esterni e a campione quelli interni. Scartare le forme non conformi	Controllo diretto dei requisiti fisici esterni mediante esame casuale delle forme già marchiate presenti in cella e/o controllo a campione registrazione di selezione	I	100%	Caseifici riconosciuti		Selezione non effettuata o mancato scarto di prodotto non conforme	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato. Richiesta adeguamento	Verifica adeguamento	
117.	Caseifici (T/S)	Marchiatura finale del prodotto selezionato, immissione nel circuito come Pecorino Toscano	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di marchiatura (forme intere)	Tenere adeguate registrazioni relative alle attività di marchiatura del prodotto ed immissione nel circuito come Pecorino Toscano	Controllo a campione presenza e adeguatezza registrazioni	I	100%	Caseifici riconosciuti		Attività di registrazione incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corretta procedura di registrazione.	
118.											Attività di registrazione mancanti tali da precludere la id. e la rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corretta procedura di registrazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifiche e avvio corretta procedura di registrazione	
119.					Caseificio comunica a OdC dati relativi a prodotto marchiato ed immesso nel circuito del Pecorino Toscano, distinto per tipologia	Acquisizione dati relativi a prodotto marchiato e immesso nel circuito come Pecorino Toscano	D	100%	Pecorino Toscano	Quantità di Pecorino Toscano immesso nel circuito per ciascun Caseificio riconosciuto	Mancata comunicazione e entro termini previsti	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 gg	Comunica di esclusione dal circuito dei lotti non documentati fino ad adeguamento	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**65**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
120.												Mancata comunicazione entro i termini previsti dal sollecito	L	Visita ispettiva per la raccolta dei dati	
121.			Conformità al disciplinare (marchiatura forme intere)	Conformità e visibilità e contrassegno apposto sullo scalzo delle forme intere	Utilizzare per la marchiatura delle forme intere esclusivamente le matrici conformi ed autorizzate. Marchiare ad inchiostro il prodotto stagionati almeno 20 gg e marchiare a caldo il prodotto stagionato almeno 4 mesi. (cfr. § 10.3.2.2)	Controllo diretto della visibilità e conformità del contrassegno mediante esame visivo a campione delle forme intere marchiate	I	100%	Caseifici Riconosciuti		Contrassegno /marchio apposto sullo scalzo non conforme	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato.	Verifica risoluzione e NC/verifica adeguamento	
122.	Caseifici (T e T/S)	Pecorino Toscano	Conformità al disciplinare (requisiti chimici/analitici di prodotto)	Grasso minimo inferiore al 40% Esclusiva presenza latte ovino	Attività di verifica analitica	Acquisizione e controllo idoneità dei rapporti di prova relativi ad attività in autocontrollo	D	100%	Rapporti di analisi		Mancato rispetto a quanto previsto al § 13.4.1 in caso di analisi in autocontrollo negative	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	Cfr. 13.4.1	
123.											Mancato invio dei rapporti di prova entro i termini previsti	L	Sollecito: richiesta invio rapporti di prova entro 40 gg	Verifica idoneità rapporti di analisi inviato	
124.											Mancata trasmissione entro i termini del sollecito	G	Visita di sorveglianza per acquisizione diretta del rapporto di prova	Se mancante, prelievo ed analisi da parte dell'OdC	
125.						Prelievo di campioni per prove analitiche	A	Per l'entità dei controlli si veda il § 10.3	Pecorino Toscano		Requisiti chimici/analitici del prodotto non conformi	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	Cfr. 13.4.2	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**66**

126.			<p>Conformità al disciplinare (requisiti fisici ed organolettici interni ed esterni)</p>	<p>Forma cilindrica con scalzo leggermente convesso diametro 15-22 cm scalzo 7-11 cm</p> <p>Crosta tipo pasta tenera: colore giallo con varie tonalità sino al giallo carico. Pasta di tipo semi-dura: Il colore può eventualmente dipendere dai trattamenti subiti</p> <p>Pasta: struttura tenera per il tipo a pasta tenera, compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semidura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita; colore bianco leggermente paglierino per la tipologia a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per la tipologia a pasta semidura.</p> <p>Pasta: colore bianco leggermente paglierino per il tipo a pasta tenera di colore leggermente</p>	<p>Riscontro rispondenza requisiti fisici sulle forme destinate alle verifiche analitiche o, a descrizione dell'ispettore anche su altre forme</p>	<p>Misure. Esame visivo esterno ed esame della struttura e del sapore della pasta</p>	<p>Per l'entità dei controlli si veda il § 10.3</p>	<p>Pecorino Toscano</p>	<p>Requisiti interni/esterni non conformi</p>	<p>G</p>	<p>Segnalazione al Consorzio e richiesta di produrre autodichiarazione entro 15 gg. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato</p>	<p>Verifica ed adeguamento</p>
------	--	--	--	---	--	---	---	-------------------------	---	----------	---	--------------------------------



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**67**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
				paglierino o paglierino per la tipologia a pasta semi-dura  Sapore fragrante accentuato caratteristico delle particolari procedure di produzione											
127.	Caseifici (T/S)	Conformità degli elementi di designazione e presentazione (forme intere)	Conformità al disciplinare	Le etichette impiegate per le forme intere devono essere autorizzate dal Consorzio di Tutela incaricato della Vigilanza	Trasmettere al Consorzio copia/sample delle etichette che verranno apposte sulle forme intere ed attendere l'autorizzazione	Verifica presenza autorizzazione a campione	I	100%	Caseifici riconosciuti		Utilizzo di confezioni non autorizzate ma conformi	L	Segnalazione al Consorzio. Richiesta di produrre autorizzazione entro 15 gg	Verifica autorizzazione	
128.					Utilizzare per l'etichettatura delle forme intere solo ed esclusivamente etichette già autorizzate		I	100%	Caseifici riconosciuti		Mancata produzione autorizzazione entro 15 gg	G	Si richiede di escludere la confezione/etichetta sino ad adeguamento. In caso contrario Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica risoluzione e NC/verifica adeguamento	
129.				Conformità etichettatura forme intere	Rispettare i requisiti prescritti in merito	Controllo diretto della conformità delle etichette mediante esame visivo a campione delle etichette impiegate sulle forme intere					Utilizzo di confezioni/etichette non autorizzate e non conformi (riportanti contrasse con o informazioni non conformi)	G	Segnalazione al Consorzio. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Esclusione confezioni/etichette NC. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica risoluzione e NC/verifica adeguamento	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
**“Pecorino Toscano”**

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**68**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
130.	Stagionatori (S)	Riconoscimento iniziale	Ubicazione	In territorio delimitato	L'accesso al sistema di certificazione ed il riconoscimento avvengono previa presentazione apposita domanda e doc. allegata	Controllo domanda e doc. allegata (cert. ASL, CCIAA, dichiarazione o altro) e confronto ubicazione in zona di origine	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente	Elenco stagionatori e capacità produttiva	Fuori zona		Diniego riconoscimento		
131.											Carenza documentale		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di integrazioni documentale. Riavvio procedura di riconoscimento una volta ricevuta documentazione vigente	
132.			Adeguatezza strutture ed impianti	Possesso e doc. richiesta per accedere al sistema di controllo che attesti idoneità generale impianti e strutture utilizzate	Compilare la domanda in tutte le sue parti. Allegare alla domanda aut. Sanit. Vigente/bollo CEE e altra documentazione come richiesta	Controllo domanda e doc. allegata	D	Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Aut. Sanit. Iscrizione alla CCIAA assente o non vigente		Sospensione procedura di riconoscimento	Integrazioni documentale in caso di mancato adeguamento diniego riconoscimento	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**69**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
133.												Carenza documentale		Sospensione di procedure di riconoscimento e richiesta adeguamento	Richiesta di adeguamento/modifica documentale e/o integrazione documentale, in caso di mancato adeguamento diniego riconoscimento
134.						Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nella domanda di accesso e nella doc. allegata		Ad ogni riconoscimento	Stagionatore richiedente		Non corrispondenza tra elementi presenti e quanto dichiarato nella domanda e nella doc. allegata		Sospensione procedura di riconoscimento	Richiesta di adeguamento/modifica documentale e/o integrazione documentale	
135.						E a controllare adeguatezza strutture ed impianti					Inadeguatezza strutture ed impianti		Diniego riconoscimento e richiesta di adeguamento strutture ed impianti	Nuova verifica adeguatezza strutture ed impianti	
136.	Stagionatori (S)	Mantenimento requisiti	Ubicazione	In caso di cambio ubicazione comunicare nuova ubicazione	Comunicare all'OdC modifica ubicazione secondo modalità definite (cfr. § 7)	Acquisizione e controllo modifiche ubicazione	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto	Elenco stagionatori	Mancata comunicazione e modifica ubicazione	G	Richiesta immediata comunicazione di modifica. Esclusione del prodotto dal circuito tutelato	Attesa adeguamento e nuova verifica ispettiva	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**70**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
137.												Nuova ubicazione fuori zona	G	Revoca riconoscimento. Esclusione dal sistema e cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti	
138.					Trasmettere se variata copia nuova aut. Sanit	Acquisizione e controllo possesso/vigenza nuova aut. Sanit.	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto			Mancata trasmissione nuova aut. Sanit.	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Richiesta trasmissione nuova Aut. Sanit
139.			Adeguatezza strutture ed impianti	Comunicare variazioni	Comunicare all'OdC le modifiche	Acquisizione e comunicazione di modifica	D	Ad ogni comunicazione	Stagionatore riconosciuto			Mancata comunicazione e modifica	G	Esclusione del prodotto dal circuito tutelato sino ad adeguamento	Richiesta immediata comunicazione di modifica
140.						Verifica ispettiva rivolta a controllare la rispondenza delle informazioni riportate nelle comunicazioni di modifica e a	I	Secondo esigenze in relazione alla variazione	Stagionatore riconosciuto			Imprecisione nella documentazione	L	Richiesta integrazione documentale	Valutazione integrazione documentale e verifica adeguamento
141.						Verificare il mantenimento dei requisiti di idoneità che hanno permesso il primo riconoscimento		Secondo esigenze in relazione alla variazione				Inadeguatezza a strutture ed impianti	G	Esclusione del prodotto fino ad adeguamento e richiesta adeguamento	Attesa adeguamento e nuova verifica ispettiva



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**71**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
142.	Stagionatori (S)	Cessazione attività	Cessazione attività	La cessazione dell'attività deve essere comunicata all'OdC	Comunicare la cessazione attività secondo le modalità definite	Controllo comunicazione cessazione attività	D	Ad ogni comunicazione	Comunica comunicata attività	Elenco stagionatori	Mancata comunicazione	G	Revoca riconoscimento. Esclusione dal sistema e cancellazione dall'Elenco soggetti riconosciuti		
143.	Stagionatori (S)	Acquisto di prodotto fresco da caseifici (T e T/S)	Identificazione e rintracciabilità	Verificare l'idoneità della documentazione e accompagnatoria la fornitura	In accettazione verificare presenza e correttezza di documentazione di accompagnamento della fornitura	Controllo a campione presenza idonea documentazione/registrazione di accompagnamento delle forniture	I	100%	Stagionatore riconosciuto		Documentazione di accompagnamento incompleta o imprecisa	L	Richiesta di integrazione documentazione	Se la documentazione fornita non è idonea nuova verifica documentazione accompagnatoria	
144.											Documentazione mancante/non corrispondente e al vero tale da precludere la rintracciabilità	G	Esclusione del prodotto coinvolto. Richiesta adeguamento	Verifica idoneità e completezza documentazione accompagnatoria	
145.				Identificare prodotto fresco acquistato da caseificio	Identificare il prodotto fresco acquistato mediante idonei supporti che accompagnino il prodotto all'interno dello stabilimento ed in cella di stagionatura	Controllo a campione presenza adeguatezza identificazione	I	100%	Stagionatore riconosciuto		Attività di identificazione incompleta o imprecisa senza perdita di id e rintracciabilità	L	Richiesta di integrazione e avvio procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	
146.											Attività di identificazione mancante con perdita di id e rintracciabilità	G	Richiesta di integrazione e avvio procedure. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"

**PPT 01**  
Ed.00 rev 02 del  
04/04/2016

**72**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
147.				Registrare le attività di acquisto del prodotto fresco da caseifici	Tenere adeguate registrazioni relative alle attività di acquisto di prodotto fresco	Controllo a campione presenza adeguate registrazioni	I	100%	Stagionatore riconosciuto			Attività di registrazione incomplete o imprecise senza perdita di id e rintracciabilità	L	Richiesta di integrazione identificazione e avvio corrette procedure	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.
148.												Attività di registrazione mancanti, tali da pregiudicare la Id. e rintracciabilità	G	Richiesta di integrazione identificazione e avvio corrette procedure. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
149.					Stagionatore comunica mensilmente all'OdC dati relativi al prodotto fresco acquistato	Acquisizione dati relativi al prodotto fresco acquistato	D	100%	Prodotto fresco acquistato per ciascun stagionatore	q.tà mensili prodotto fresco acquistato	Mancata comunicazione e entro termini previsti	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 gg	Comunicazione esclusione dei lotti dal circuito documentato fino ad adeguamento	
150.											Mancata comunicazione e entro i termini previsti dal sollecito	L	Visita per acquisizione diretta dei dati	Visita ispettiva di sorveglianza per acquisizione diretta dei dati	
151.	Stagionatore (S)	Avvio alla stagionatura del prodotto fresco acquistato	Identificazione e rintracciabilità	Identificare/mantenere l'identificazione del prodotto fresco nelle celle di stagionatura	Identificare/mantenere l'identificazione del prodotto fresco nelle celle di stagionatura mediante idonei supporti	Controllo a campione presenza adeguatezza identificazione	I	100%	Stagionatori riconosciuti		Attività di identificazione e incompleta o imprecisa senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta di integrazione identificazione e avvio corrette procedure	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**73**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
152.												Attività di identificazione e mancante tale da precludere la id e rintracciabilità	G	Richiesta di integrazione identificazione e avvio corrette procedure. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corrette procedure di registrazione
153.			Conformità al disciplinare	T° Celle compresa fra 5° e 15°C Umidità relativa compresa fra 75% e 95%	Stagionare il prodotto in celle aventi T° e umidità prevista. Tenere sotto controllo i parametri	Controllo diretto e/o controllo a campione delle registrazioni relative a T° e umidità	I	100%	Stagionatori riconosciuti		T° e umidità di stagionatura non idonea	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. e richiesta adeguamento	Dopo esclusione del prodotto dal circuito tutelato verifica adeguamento	
154.				Tempi minimi di stagionatura conformi al disciplinare (pasta tenera e semi-dura)	Rispettare i tempi minimi di stagionatura (quindi marchiare le forme solo dopo il tempo minimo di stagionatura previsto)	Controllo rispetto tempi minimi di stagionatura mediante confronto a campione registrazioni di selezione e marchiatura e doc. di vendita	I	100%	Stagionatore riconosciuto		Tempi minimi di stagionatura non rispettati	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. e richiesta adeguamento	Dopo esclusione del prodotto dal circuito tutelato verifica adeguamento	
155.	Stagionatore (S)	Selezione del prodotto finito stagionato per il tempo minimo previsto	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di selezione del prodotto finito	Tenere adeguate registrazioni di non conformità rilevate nel corso della selezione del prodotto finito	Controllo a campione presenza e adeguatezza delle registrazioni	I	100%	Stagionatori riconosciuti		Attività di registrazione incomplete o imprecise senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corrette procedure di registrazione.	
156.												Attività di registrazione mancante tale da precludere la id e rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica avvio corretta procedura di registrazione



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**74**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
157.			Conformità al disciplinare	Selezionare per la marchiatura solo il prodotto con le caratteristiche conformi a quanto previsto dal Disciplinare di produzione	A cura del soggetto, in fase di selezione verificare visivamente i requisiti esterni e a campione quelli interni. Scartare le forme non conformi	Controllo diretto dei requisiti fisici esteriori mediante esame casuale delle forme già marchiate presenti in cella e/o controllo a campione registrazioni di selezione	I	100%	Stagionatori riconosciuti		Selezione non effettuata o mancato scarto di prodotto NC	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito. Richiesta adeguamento	Dopo esclusione del prodotto dal circuito tutelato verifica adeguamento	
158.	Stagionatore (S)	Marchiatura finale prodotto selezionato ed immissione nel circuito come Pecorino Toscano	Identificazione e rintracciabilità	Registrare attività di marchiatura (forme intere)	Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di marchiatura del prodotto ed immissione nel circuito del Pecorino Toscano	Controllo a campione presenza ed adeguatezza registrazioni	I	100%	Stagionatore riconosciuto		Attività di registrazione incomplete o imprecise senza perdita di rintracciabilità	L	Richiesta integrazione dati mancanti e avvio corrette procedure di registrazione	Verifica avvio corretta procedura di registrazione.	
159.											Attività di registrazione mancante tale da precludere la id e rintracciabilità	G	Richiesta integrazioni dati mancanti e avvio corretta procedura di registrazione. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifiche e avvio corretta procedura di registrazione	
160.					Stagionatore comunica mensilmente a OdC dati relativi al Pecorino Toscano marchiato ed immesso al consumo distinto per tipologia	Acquisizione dati relativi a Pecorino Toscano marchiato ed immesso al consumo distinto per tipologia	D	100%	Pecorino Toscano immesso nel circuito	Q.tà Pecorino Toscano marchiato ed immesso al consumo distinto per tipologia	Mancata comunicazione entro i termini previsti	L	Sollecito: richiesta trasmissione dati entro 15 gg	Comunicazione di esclusione dal circuito dei lotti non documentati fino ad adeguamento	
161.											Mancata comunicazione entro i termini previsti dal sollecito	L	Visita per acquisizione diretta dei dati	Visita ispettiva di sorveglianza per acquisizione diretta dei dati	



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**75**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
162.			Conformità al disciplinare (marchiatura forme intere)	Conformità e visibilità contrassegno apposto sullo scalzo delle forme intere	Utilizzare per la marchiatura delle forme intere, esclusivamente le matrici conformi ed autorizzate. Marchiare ad inchiostro il prodotto stagionato almeno 20gg e marchiare a caldo il prodotto stagionato almeno 4 mesi	Controllo diretto della visibilità e conformità del contrassegno	I	100%	Stagionatore riconosciuto			Contrassegno /marchio apposto sullo scalzo non conforme	G	Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato.	Verifica risoluzione e NC/ verifica adeguamento
163.	Stagionatori(S)	Pecorino Toscano	Conformità al disciplinare (requisiti chimici analitici prodotto)	Grasso minimo SS non inferiore al 40%. Esclusiva presenza latte ovino	Attività di verifica analitica e trasmissione dei rapporti di analisi relativi alle attività in autocontrollo da effettuare su prodotto finito marchiato – Pecorino Toscano	Acquisizione e controllo idoneità dei rapporti di prova relativi ad attività in autocontrollo	D	100%	Rapporti di analisi			Mancata trasmissione rapporti di analisi entro i termini previsti	L	Sollecito: richiesta invio rapporti di prova entro 40 gg	Verifica idoneità rapporti di analisi inviati
164.												Mancata trasmissione entro i termini del sollecito	G	Visita di sorveglianza per acquisizione diretta del rapporto di prova	Se mancante, prelievo ed analisi da parte dell'OdC
165.												Mancato rispetto a quanto previsto al § 13.4.1 in caso di analisi in autocontrollo negative	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	Cfr. 13.4.1
166.							Prelievo di campioni per prove analitiche	A	Per entità del campione si veda il pdC	Pecorino Toscano		Requisiti chimico/analitici non conformi	G	Esclusione del prodotto NC dal circuito tutelato	Cfr. 13.4.2
167.			Conformità al disciplinare (requisiti fisici ed organolettici interni ed esterni)	Cfr. requisiti previsti dal Disciplinare di produzione		Riscontro rispondenza requisiti fisici sulla/e forma/e destinate alle verifiche analitiche o a descrizione dell'ispettore anche su altre forme	Misure esame visivo esterno ed interno ed esame della struttura e sapore della pasta	Per entità del campione si veda il pdC	Pecorino Toscano			Requisiti interni/esterni non conformi	G	Segnalazione al Consorzio e richiesta di produrre autodichiarazione entro 15 gg. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica ed adeguamento



Piano dei Controlli del Formaggio a denominazione di Origine Protetta  
 “Pecorino Toscano”

**PPT 01**  
 Ed.00 rev 02 del  
 04/04/2016

**76**

1	2	3	4		5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Prg	Soggetto	Procedura o fase di processo	Requisito		Autocontrollo	Controllo	Tipo di controllo	Entità del controllo o per anno in %	Elemento controllato	Doc. comunicati al Mipaaf	NC	Gravità NC	Trattamento NC	Azione correttiva	
			Categoria	Descrizione											
168.	Stagionatore (S)	Conformità degli elementi di designazione e presentazione (forme intere)	Conformità al disciplinare	Le etichette impiegate per le forme intere devono essere autorizzate dal Consorzio di Tutela incaricato della Vigilanza	Trasmettere al consorzio incaricato copia/sample delle etichette che verranno apposte sulle forme intere ed attendere l'autorizzazione Utilizzare per l'etichettatura delle forme intere solo etichette già autorizzate	Verifica presenza autorizzazione a campione	I	100%	Stagionatori riconosciuti			Utilizzo confezioni non autorizzate ma conformi	L	Segnalazione al consorzio. Richieste di produrre autorizzazione entro 15 gg	Verifica autorizzazione
169.					Utilizzare per l'etichettatura delle forme intere solo ed esclusivamente etichette già autorizzate		I	100%	Stagionatori riconosciuti			Mancata produzione autorizzazione entro 15 gg	G	Si richiede di escludere la confezione/etichette sino ad adeguamento. In caso contrario Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato	Verifica risoluzione e NC/verifica adeguamento
170.				Conformità etichettatura forme intere	Rispettare i requisiti di etichettatura prescritti in merito	Controllo diretto della conformità delle etichette mediante esame visivo a campione delle etichette impiegate sulle forme intere						Utilizzo di confezioni/etichette non autorizzate (riportanti contrassegni o informazioni non conformi)	G	Segnalazione al consorzio. Esclusione del prodotto coinvolto dal circuito tutelato. Esclusione confezioni/etichette non conformi.	Verifica risoluzione e della NC/verifica adeguamento