



**Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  
“Pecorino Toscano”  
Requisiti di conformità**

**Tabella 1  
Rev.02 del  
02.01.2026**

| Categoria Operatore    | Categoria Requisito                           | Dettaglio Requisito                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | Codice Req. | Rif. Disciplinare e/o PdC |
|------------------------|-----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------|
| Allevatore/Prod. Latte | Ubicazione nel territorio delimitato          | Nei Territori di cui all'art.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | A01         | Art. 3                    |
| Allevatore/Prod. Latte | Adeguatezza strutture ed impianti             | Presenza e vigenza autorizzazione sanitaria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | A02         | Cfr. § 8.1 del PdC        |
| Allevatore/Prod. Latte | Alimentazione                                 | L'alimentazione base del bestiame ovino deve essere costituita prevalentemente da foraggi verdi o affienati provenienti da pascoli naturali della zona, con eventuale integrazione di fieno e mangimi semplici concentrati<br>La percentuale di provenienza degli alimenti dall'esterno dell'area di produzione del Pecorino Toscano non deve superare il 30% di sostanza secca su base annua                      | A03         | Art. 5                    |
| Allevatori/prod. Latte | Identificazione e rintracciabilità            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificazione Capi ovini in produzione</li> <li>Identificazione latte prodotto</li> <li>Identificazione latte ceduto</li> <li>Bilancio di massa (capi/latte prodotto/latte venduto)</li> </ul>                                                                                                                                                                            | A04         | Cfr. § 8.1 del PdC        |
| Raccoglitori di latte  | Ubicazione nel territorio delimitato          | Nei Territori di cui all'art.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | R01         | Art. 3                    |
| Raccoglitori di latte  | Autorizzazioni sanitarie Raccoglitori         | Presenza e vigenza autorizzazione sanitaria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | R02         | Cfr. § 8.2 del PdC        |
| Raccoglitori di latte  | Adeguatezza Strutture ed impianti             | Capacità di stoccaggio, mezzi di trasporto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | R03         | Cfr. § 8.2 del PdC        |
| Raccoglitori di latte  | Identificazione e rintracciabilità            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificazione fornitori di latte</li> <li>Identificazione latte raccolto</li> <li>Identificazione modalità di stoccaggio</li> <li>Identificazione latte ceduto</li> <li>Bilancio di massa latte raccolto/latte ceduto</li> </ul>                                                                                                                                          | R04         | Cfr. § 8.2 PdC            |
| Raccoglitore di latte  | Informazioni periodiche da trasmettere al DQA | Comunicazioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | R05         | Cfr. § 9 del PdC          |
| Caseifici              | Ubicazione nel territorio delimitato          | Nei Territori di cui all'art.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | C01         | Art. 3                    |
| Caseifici              | Adeguatezza strutture ed impianti             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Presenza e vigenza autorizzazione sanitaria</li> <li>Capacità di stoccaggio, mezzi di trasporto</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                  | C02         | Cfr. § 8.3 del PdC        |
| Caseifici              | Identificazione e rintracciabilità            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Identificazione mezzi trasporto latte utilizzati</li> <li>Identificazione fornitori di latte</li> <li>Identificazione latte raccolto</li> <li>Identificazione latte ceduto</li> <li>Identificazione attività di stoccaggio (Latte/Pecorino)</li> <li>Identificazione PPT DOP prodotto</li> <li>Identificazione PPT DOP venduto/ceduto</li> <li>Bilancio di massa</li> </ul> | C03         | Cfr. § 8.3 del PdC        |



**Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  
“Pecorino Toscano”  
Requisiti di conformità**

**Tabella 1  
Rev.02 del  
02.01.2026**

| Categoria Operatore | Categoria Requisito                                                                    | Dettaglio Requisito                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Codice Req. | Rif. Disciplinare e/o PdC    |
|---------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|
| Caseifici           | Trasformazione – caglio e fermenti                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificare completezza e idoneità della documentazione accompagnatoria le forniture di caglio e fermento</li> <li>• Conservare e rendere disponibili doc. identificativa fermento e caglio acquistato</li> <li>• 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</li> <li>• Impiegare solo fermenti autorizzati dal Consorzio di Tutela</li> <li>• Impiego di caglio di vitello o vegetale</li> </ul> | C04         | Art. 5<br>Cfr. § 8.3 del PdC |
| Caseifici           | Trasformazione materia prima (Coagulazione, lavorazione cagliata e messa negli stampi) | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Coagulazione T° compresa tra 33 e 38°</li> <li>• Tempo di coagulazione entro 20-25 min.</li> <li>• Aggiunta caglio di vitello</li> <li>• Rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il Pecorino Toscano tenero e di un chicco di granoturco per il Pecorino Toscano Stagionato</li> <li>• Eventuale trattamento termico a 40° - 42° per 10-15 min.</li> </ul>                                                                                                                                   | C05         | Art. 5<br>Cfr. § 8.3 del PdC |
| Caseifici           | Trasformazione – Identificazione e tracciabilità (prodotto fresco)                     | Identificare il prodotto fresco ottenuto mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto all'interno dello stabilimento                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | C06         | Cfr. § 8.3 del PdC           |
| Caseifici           | Trasformazione – Identificazione e tracciabilità (prodotto fresco)                     | 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                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | C07         | Cfr. § 8.3 del PdC           |



**Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  
“Pecorino Toscano”  
Requisiti di conformità**

**Tabella 1  
Rev.02 del  
02.01.2026**

| Categoria Operatore | Categoria Requisito                                                                      | Dettaglio Requisito                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | Codice Req. | Rif. Disciplinare e/o PdC    |
|---------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|
| Caseifici           | Trasformazione – Prodotto fresco ottenuto (lavorazione pressatura, stufatura e salatura) | <ul style="list-style-type: none"> <li>Pressatura manuale o stufatura a vapore</li> <li>Salatura è effettuata in salamoia al 17% - 19% di cloruro di sodio oppure con aggiunta diretta di sale</li> <li>La permanenza in salamoia, riferita a Kg di peso, e di almeno 8 ore per la tipologia a Pecorino Toscano tenero e almeno 12 ore per la tipologia Pecorino Toscano stagionato</li> </ul>                   | C08         | Art. 5<br>Cfr. § 8.3 del PdC |
| Caseifici           | Vendita di prodotto fresco – identificazione e tracciabilità                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mantenere identificazione del prodotto prossimo all'uscita dallo stabilimento e</li> <li>Accompagnare il prodotto fresco venduto a stagionatore con adeguati documentazione identificativa</li> <li>Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di vendita di prodotto fresco a stagionatore</li> </ul>                                                           | C09         | Cfr. § 8.3 del PdC           |
| Caseifici           | Informazioni periodiche da trasmettere al DQA                                            | Comunicazioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | C10         | Cfr. § 9 del PdC             |
| Stagionatori        | Ubicazione nel territorio delimitato                                                     | Nei Territori di cui all'art.3                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | S01         | Art. 3                       |
| Stagionatori        | Adeguatezza strutture ed impianti                                                        | Presenza e vigenza autorizzazione sanitaria                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | S02         | Cfr. § 8.4 del PdC           |
| Stagionatori        | Acquisto di prodotto fresco – identificazione e tracciabilità                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>In accettazione verificare presenza corretta documentazione di accompagnamento della fornitura</li> <li>Identificare il prodotto fresco acquistato mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto all'interno dello stabilimento e in cella di stagionatura</li> <li>Tenere adeguate registrazioni relative all'attività di acquisto di prodotto fresco</li> </ul> | S03         | Cfr. § 8.4 del PdC           |
| Stagionatori        | Avvio alla stagionatura – identificazione e tracciabilità                                | Identificare/mantenere identificazione del prodotto fresco ottenuto e/o acquistato mediante idonei supporti che accompagnano il prodotto nelle celle di stagionatura                                                                                                                                                                                                                                             | S04         | Cfr. § 8.4 del PdC           |



Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  
“Pecorino Toscano”  
Requisiti di conformità

Tabella 1  
Rev.02 del  
02.01.2026

| Categoria Operatore | Categoria Requisito                           | Dettaglio Requisito                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | Codice Req. | Rif. Disciplinare e/o PdC             |
|---------------------|-----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------|
| Stagionatori        | Stagionatura                                  | <ul style="list-style-type: none"><li>T° delle celle tra 5° e 15°C e umidità relativa compresa tra 75% e 95%</li><li>Tempi minimi di stagionatura: almeno 20 gg per il tipo tenero e almeno 4 mesi per il tipo stagionato, 60 gg. per il prodotto a pasta tenera denominata “Semistagionato” e almeno 8 mesi per il prodotto stagionato denominata “Riserva”</li></ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | S05         | Art. 2 e Art. 5<br>Cfr. § 8.4 del PdC |
| Stagionatori        | Autocontrollo – selezione del prodotto finito | <p>Selezionare per la marchiatura solo il prodotto aventi le caratteristiche fisiche ed organolettiche previste dal disciplinare di produzione</p> <ul style="list-style-type: none"><li>Forma cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;</li><li>diametro delle facce da 15 a 30 cm</li><li>altezza dello scalzo da 7 a 20 cm</li><li>variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione</li><li>peso da 0,75 a 10 kg</li><li>confezione esterna: colore giallo con varie tonalità fino a giallo carico</li><li>colore della pasta: bianco leggermente paglierino (tipo pasta tenera), leggermente paglierino o paglierino (tipo pasta semidura)</li><li>struttura della pasta: tenera (tipo pasta tenera), struttura compatta e tenace al taglio (tipo pasta semidura)</li><li>Occhiatura: minuta non regolarmente distribuita</li><li>Sapore: fragrante</li><li>Ammesso per prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), forme diverse purché nel rispetto dei pesi.</li></ul> | S06         | Art. 2<br>Cfr. § 8.6 del PdC          |



Piano dei Controlli del Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  
"Pecorino Toscano"  
Requisiti di conformità

Tabella 1  
Rev.02 del  
02.01.2026

| Categoria Operatore | Categoria Requisito                           | Dettaglio Requisito                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Codice Req. | Rif. Disciplinare e/o PdC    |
|---------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------------|
| Stagionatori        | Autocontrollo                                 | Documentale<br>Analitico <ul style="list-style-type: none"><li>Grasso minimo s.s. non inferiore al 40% per il prodotto stagionato</li><li>Grasso minimo s.s. non inferiore al 45% per il prodotto tenero</li><li>Esclusiva presenza latte ovino</li></ul>                                                                                                                                                                                | S07         | Art. 2<br>Cfr. § 8.6 del PdC |
| Stagionatori        | Marchiatura                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>Tenere adeguate registrazioni relative alle attività di marchiatura del prodotto ed immissione nel circuito come Pecorino Toscano (forme intere)</li><li>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 a pasta semidura almeno 4 mesi.</li></ul> | S08         | Art. 8<br>Cfr. § 8.4 del PdC |
| Stagionatori        | Etichettatura                                 | Le etichette impiegate per le forme intere devono essere autorizzate dal Consorzio di Tutela incaricato della Vigilanza <ul style="list-style-type: none"><li>Trasmettere al Consorzio copia/sample delle etichette che verranno apposte sulle forme intere ed attendere l'autorizzazione</li><li>Utilizzare per l'etichettatura delle forme intere solo ed esclusivamente etichette già autorizzate</li></ul>                           | S09         | Art. 8<br>Cfr. § 8.5 del PdC |
| Stagionatori        | Informazioni periodiche da trasmettere al DQA | Comunicazioni                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | S10         | Cfr. § 9 del PdC             |