



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

Tabella 1  
 Rev.00 del  
 08.03.2023

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	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.00 del  
08.03.2023

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 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 formaggio a pasta tenera e di un chicco di granoturco per il formaggio a pasta semidura</li><li>• Eventuale trattamento termico a 40° - 42° per 10-15 min. per la tipologia a pasta semidura immissione cagliata negli stampi</li></ul>	C05	Art. 5 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.00 del  
 08.03.2023

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 pasta tenera e almeno 12 ore per la tipologia a pasta semi dura</li> </ul>	C08	Art. 5 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
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 la tipologia a pasta tenera e almeno 4 mesi per la tipologia a pasta semidura</li> </ul>	S05	Art. 5 Cfr. §§ 8.4 del PdC



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

Tabella 1  
Rev.00 del  
08.03.2023

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio Requisito	Codice Req.	Rif. Disciplinare e/o 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 22 cm</li><li>• altezza dello scalzo da 7 a 11 cm</li><li>• variazioni in più o in meno in entrambe le caratteristiche in rapporto alle condizioni tecniche di produzione, fermo restando che lo scalzo non deve mai superare la metà del diametro</li><li>• peso da 0.75 a 3.5 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 preconfezionamento (affettamento, cubettatura, grattugia), forme diverse purché nel rispetto dei pesi.</li></ul>	S06	Art. 2 Cfr. §§ 8.6 del PdC
Stagionatori	Autocontrollo	<p>Documentale Analitico</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Grasso minimo s.s. inferiore al 40%</li><li>• Esclusiva presenza latte ovino</li></ul>	S07	Art. 2 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 Cfr. § 8.4 del PdC



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

Tabella 1  
Rev.00 del  
08.03.2023

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio Requisito	Codice Req.	Rif. Disciplinare e/o PdC
Stagionatori	Etichettatura	<p>Le etichette impiegate per le forme intere devono essere autorizzate dal Consorzio di Tutela incaricato della Vigilanza</p> <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 Cfr. § 8.5 del PdC
Stagionatori	Informazioni periodiche da trasmettere al DQA	Comunicazioni	S10	Cfr. § 9 del PdC