



Attività di controllo da parte di DQA

- a) Sui soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione e che vendono tutto il proprio prodotto fresco a stagionatore DQA effettuerà prelievi con la frequenza indicata nella tabella di seguito riportata e con le seguenti modalità:
- Mediante prelievo – presso lo stabilimento dello stagionatore – di prodotto selezionato e marchiato (Pecorino Toscano) caseificato dal caseificio ma marchiato e di proprietà dello stagionatore acquirente
- b) Sui soggetti che effettuano attività di trasformazione 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 o eventualmente presso lo stabilimento dello stagionatore – di prodotto selezionato e marchiato (Pecorino Toscano) caseificato dal caseificio
- c) Presso i soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura, DQA effettuerà prelievi e verifiche analitiche con la frequenza di cui alla tabella sottostante

Matrice	Parametro	Classi di produzione - N. campioni/anno da sottoporre a verifica analitica		
		Da 1 a 30.000 forme (**)	Da 30.001 a 60.000 forme (**)	Oltre 60.000 forme (**)
Formaggio	Identificazione specie latte/verifica presenza altri tipi di latte	1 – anno (*)	2 – anno (*)	3 – anno (*)
	Grasso sul secco %	1 – anno (*)	2 – anno (*)	3 – anno (*)

(*) 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 caseificio e che vendono tutto il proprio prodotto fresco a stagionatore

forme di Pecorino Toscano per i soggetti di cui alla lettera b): soggetti che effettuano attività di caseificio e che danno in conto stagionatura il proprio prodotto



Attività di autocontrollo

- a) I soggetti che effettuano attività di trasformazione 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)
- b) I soggetti che effettuano esclusivamente attività di trasformazione e che vendono tutto il proprio prodotto fresco a stagionatore non devono effettuare – in autocontrollo – verifiche analitiche sul prodotto in quanto non dispongono di prodotto selezionato e marchiato (Pecorino Toscano)
- c) I soggetti che effettuano attività di trasformazione e stagionatura si impegnano in corso di ciascun anno:

A condurre in autocontrollo i prelievi e le verifiche analitiche come di seguito riportato.

Matrice	Parametro	Classi di produzione - N. campioni/anno da sottoporre a verifica analitica		
		Da 1 a 30.000 forme	Da 30.001 a 60.000 forme (**)	Oltre 60.000 forme (**)
Formaggio	Identificazione specie latte/verifica presenza altri tipi di latte	1 – anno (*)	2 – anno (*)	3 – anno (*)
	Grasso sul secco %	1 – anno (*)	2 – anno (*)	3 – anno (*)

(*) 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

forme di Pecorino Toscano per i soggetti di cui alla lettera b): soggetti che effettuano attività di (T) e che danno in conto stagionatura il proprio prodotto