



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

Tabella 1
Rev.00 del
27/11/2024

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio Requisito	Codice Req.	Rif. Disciplinare
Allevatore/Prod. Latte/Prod. Caglio	Ubicazione nel territorio delimitato	Nei Territori di cui all'art.2	A01	Art. 2
Allevatore/Prod. Latte/Prod. Caglio	Autorizzazioni sanitarie Allevamento	Presenza e vigenza	A02	Cfr. § 4.1 del PdC
<u>Allevatore/Prod. Latte/Prod. Caglio</u>	<u>Conformità allevamento</u>	Identificazione capi <ul style="list-style-type: none">• <u>Corretto censimento (requisito cogente)</u>• <u>Razza Conformi</u>	<u>A03</u>	<u>Art. 3 § 4.1 del PdC</u>
Allevatore/Prod. Latte/Prod. Caglio	Alimentazione/Razione alimentare	Prodotti ammessi: Pascolo, foraggi freschi o affienati con integrazione di granella di cereali e leguminose <u>proveniente da area del territorio.</u> Prodotti vietati: <ul style="list-style-type: none">• prodotti derivati di origine animale• insilati di piante o parti di piante di trigonella, tapioca e manioca• alimenti di origine animale o vegetale di qualsiasi tipo geneticamente modificati	A04	Art. 3 § 8.1 del PdC
<u>Allevatore/Prod. Latte/Prod. Caglio</u>	<u>Lavorazione</u>	<ul style="list-style-type: none">• <u>Tipo animali (Capretti e agnelli lattanti)</u>• <u>Modalità di allevamenti animali:</u><ul style="list-style-type: none">○ <u>recinti dove ricevano solo latte materno</u>• <u>Età mattazione:</u><ul style="list-style-type: none">○ <u>da 20 a 40 gg.</u>• <u>Sgrondo dei caglioli:</u><ul style="list-style-type: none">○ <u>sale da cucina</u>○ <u>15 gg</u>• <u>Asciugatura:</u><ul style="list-style-type: none">○ <u>60 gg.</u>• <u>Macinatura cagli:</u> <u>lettera 5 Allegato A</u>	<u>A05</u>	<u>Allegato A del Disciplinare di produzione</u> <u>Cfr. § 8.3 del PdC</u>



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

Tabella 1
 Rev.00 del
 27/11/2024

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio Requisito	Codice Req.	Rif. Disciplinare
Allevatore/Prod. Latte/Prod. Caglio	Identificazione e rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> Identificazione ovini in produzione Identificazione data e orari di mungitura Identificazione latte prodotto Identificazione latte ceduto Identificazione eventuale latte di specie diversa prodotta in allevamento Identificazione eventuale latte di specie diversa conferita Bilancio di massa (capi/latte prodotto/latte venduto) <p>Produzione di caglio</p> <ul style="list-style-type: none"> <u>Identificazione dei capi utilizzati</u> <u>Identificazione del caglio prodotto</u> <u>Identificazione del lotto</u> <u>Identificazione del caglio ceduto</u> <u>Identificazione cliente acquirente</u> 	A06	Art. 3 § 8.1 del PdC
Raccoglitori di latte	Ubicazione nel territorio delimitato	Nei Territori di cui all'art.2	R07	Art. 2
Raccoglitori di latte	Autorizzazioni sanitarie Raccoglitori	Presenza e vigenza	R08	Cfr. §§ 4.1
Raccoglitori di latte	Adeguatezza Strutture ed impianti	Capacità di stoccaggio, mezzi di trasporto	R09	Cfr. §§ 4.1 e 8.2 del PdC
Raccoglitori di latte	Identificazione e rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> Identificazione fornitori di latte Identificazione latte raccolto Identificazione latte stoccato Identificazione latte ceduto Bilancio di massa latte raccolto/latte ceduto 	R10	Cfr. §§ 4.1 e 8.2 del PdC
Raccoglitore di latte	Informazioni periodiche da trasmettere al DQA	Comunicazioni	R11	Cfr. § 9 del PdC
Caseifici	Ubicazione nel territorio delimitato	Nei Territori di cui all'art.2	C12	Art. 2
Caseifici	Autorizzazioni sanitarie caseificio	Presenza e vigenza	C13	Cfr. §§ 4.1
Caseifici	Adeguatezza Strutture ed impianti	Capacità di stoccaggio, mezzi di trasporto, linee produttive	C14	Cfr. § 4.1 del PdC



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

Tabella 1
 Rev.00 del
 27/11/2024

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio Requisito	Codice Req.	Rif. Disciplinare
Caseifici	Identificazione e rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> Identificazione mezzi di trasporto latte Identificazione fornitori di latte Identificazione latte raccolto Identificazione latte stoccato Identificazione latte ceduto Identificazione attività di stoccaggio (Latte/Formaggio) Identificazione PDF DOP atto a divenire DOP prodotto Identificazione PDF DOP atto a divenire DOP prodotto ceduto/venduto Identificazione caglio in ingresso Bilancio di massa 	C15	Cfr. §§ 8.3
Caseifici	Ingresso Materia prima – Latte e caglio	Latte di pecora Latte proveniente da una o due mungiture giornaliere Caglio artigianale	C16	Art. 3, Art. 4 e Allegato A del Disciplinare di produzione Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione in caldaia	Filtrazione latte Aggiunta di caglio artigianale (capretto o agnello) Riscaldamento latte 40° C Coagulazione tra 36° e 40°C Rottura cagliata (chicco di riso)	C17	Art. 4 Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Lavorazione	Inserimento cagliata in fuscelle e pressatura Inserimento delle forme nella scotta a T° non superiore a 90° C per massimo 15 min.	C18	Art. 4 Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Salatura	A secco o in salamoia <ul style="list-style-type: none"> Salamoia a secco: diversi gg. a seconda delle dimensioni della forma; In salamoia: 10-12 ore per kg della forma 	C19	Art. 2 Cfr. § 8.3 del PdC
Caseifici	Informazioni periodiche da trasmettere al DQA	<ul style="list-style-type: none"> Comunicazioni 	C20	Cfr. § 9 del PdC
Stagionatori	Ubicazione nel territorio delimitato	<ul style="list-style-type: none"> Nei Territori di cui all'art.2 	S21	Art. 2
Stagionatori	Autorizzazioni sanitarie stagionatore	<ul style="list-style-type: none"> Presenza e vigenza 	S22	Cfr. §§ 4.1
Stagionatori	Adeguatezza Strutture ed impianti	<ul style="list-style-type: none"> Capacità di stoccaggio 	S23	Cfr. § 4.1 del PdC



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

Tabella 1
 Rev.00 del
 27/11/2024

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio Requisito	Codice Req.	Rif. Disciplinare
Stagionatore	Identificazione e rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none"> Identificazione forme in entrata Identificazione fornitore Identificazione lotto in entrata Identificazione data stagionatura lotto in entrata Identificazione data stagionatura lotto in uscita Identificazione lotto ceduto Bilancio di massa (lotto in entrata/lotto ceduto) 	S24	Cfr. § 8.4 del PdC
Stagionatore	Stagionatura	<ul style="list-style-type: none"> Periodo minimo 180 gg. Locali idonei: <ul style="list-style-type: none"> T° = 12-14° C Umidità = 70-85% Curatura: <ul style="list-style-type: none"> Dal 20 gg. con olio di oliva prodotto in Basilicata Aceto di vino 	S25	Art. 4 Cfr. § 8.4 del PdC
Stagionatore	Caratteristiche del prodotto	<p>Forma</p> <ul style="list-style-type: none"> Cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso <p>Dimensioni</p> <ul style="list-style-type: none"> Diametro delle facce: da 15 a 30 cm Peso delle forme da 2.5 a 5 kg Altezza dello scalzo: da 8 a 18 cm <p>Confezione esterna: Crosta dal colore giallo dorato al bruno scuro</p> <p>Colore della pasta: dal colore bianco al paglierino</p> <p>struttura della pasta: pasta a consistenza compatta con minute occhiature non regolarmente distribuite</p> <p>Sapore: leggermente piccante</p>	S26	Art. 5
Stagionatore	Valori analitici	Grasso su s.s. minimo 30%	S27	Art. 5 Cfr. § 10.5 del PdC
Stagionatore	Elementi di designazione	Etichette conformi	S28	Art. 5 e Art. 6 del Disciplinare di produzione Cfr. §§ 8.4.2, 8.6 e 10.2
Stagionatore	Informazioni periodiche da trasmettere al DQA	Comunicazioni	S29	Cfr. § 9 del PdC
Porzionatori	Ubicazione nel territorio delimitato	Nei Territori di cui all'art.2	P30	Art. 2
Porzionatori	Autorizzazioni sanitarie porzionatore	Presenza e vigenza	P31	Cfr. §§ 4.1



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

Tabella 1
Rev.00 del
27/11/2024

Categoria Operatore	Categoria Requisito	Dettaglio Requisito	Codice Req.	Rif. Disciplinare
Porzionatori	Adeguatezza Strutture ed impianti	Capacità di stoccaggio	P32	Cfr. § 4.1 del PdC
Porzionatori	Identificazione e rintracciabilità	<ul style="list-style-type: none">• Identificazione forme in entrata• Identificazione fornitore• Identificazione lotto in entrata• Identificazione data produzione lotto in entrata• Identificazione lotti di porzionamento ottenuti• Identificazione lotti ceduto• Bilancio di massa (lotto in entrata/porzioni ottenute/lotto ceduto)	P33	Cfr. § 8.5 del PdC
Porzionatori	Caratteristiche del prodotto	Formato del porzionato: <ul style="list-style-type: none">• ½ della forma marchiata• ¼ della forma marchiata	P34	Art. 6 del Disciplinare di produzione cfr. § 8.5 del PdC
Porzionatori	Elementi di designazione	Etichette conformi	P35	Art. 5 e Art. 6 del Disciplinare di produzione Cfr. §§ 8.4.2, 8.6 e 10.2
Porzionatori	Informazioni periodiche da trasmettere al DQA	Comunicazioni	P36	Cfr. § 9 del PdC
Caseifici/Stagionatori/Porzionatori	Autocontrollo	Le analisi in autocontrollo – sorveglianza sul prodotto	Q37	Cfr. § 8.7 del PdC