



**Produzione
Prevista del Formaggio a Denominazione di Origine
Protetta
“Pecorino di Filiano”**

MD02 Filiano

Ed 1 Rev 0

Del 28/02/2011

1 - PROVENIENZA DEL LATTE UTILIZZATO PER LA PRODUZIONE DI PECORINO DOP

<i>N° ident. Allevatore</i>	Ragione sociale Allevatore	Indirizzo	Numero totale di animali	Quota di rimonta (%)	Numero di animali in lattazione	Produzione Prevista latte (q.li)
TOTALI						

2 - RACCOGLITORI LATTE IMPEGNATI NELLA PRODUZIONE DI PECORINO DOP

<i>N° ident. Raccoglitore latte</i>	Ragione sociale Raccoglitore latte	Indirizzo	Capacità serbatoi di raccolta (Litri)	Produzione Prevista (q.li)
TOTALI				

3 - CASEIFICI IMPEGNATI PER LA PRODUZIONE DI PECORINO DOP

<i>N° ident. Caseificio</i>	Ragione sociale Caseificio	Indirizzo	Capacità impianti	Produzione Prevista di latte lavorato (q.li)
TOTALI				

4 - IMPIANTI DI STAGIONATURA UTILIZZATI PER LE PARTITE DI PECORINO SOGGETTE AI CONTROLLI DI CONFORMITÀ

<i>N° identificativo Stagionatore</i>	Ragione sociale stagionatore	Indirizzo	Prod. Prevista (q.li)
TOTALI			

4 - IMPIANTI DI PORZIONATURA UTILIZZATI PER LE PARTITE DI PECORINO SOGGETTE AI CONTROLLI DI CONFORMITÀ

<i>N° identificativo Porzionatore</i>	Ragione sociale porzionatore	Indirizzo	Prod. Prevista (q.li)



**Produzione
Prevista del Formaggio a Denominazione di Origine
Protetta
“Pecorino di Filiano”**

MD02 Filiano

Ed 1 Rev 0

Del 28/02/2011

TOTALI

NOTA: SE LO SPAZIO NON È SUFFICIENTE ALLEGARE UN DOCUMENTO CHE RIPORTI I DATI SOPRA RICHIESTI.

_____ (Località)

il _____ (data)

_____ (Timbro e Firma del Legale Rappresentante)