



PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO (Allegato 3)

PDC 108
Rev. 2
Febbraio
2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIASOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

AUTOCONTROLLO VERIFICHE FISICHE ORGANOLETTICHE ANALITICHE PECORINO DI PICINISCO DOP

L'azienda (Caseificatore – Stagionatore) _____
(Ragione Sociale)

con sede legale in _____ Comune _____
(Indirizzo sede legale)

situata in _____ Comune _____
(Indirizzo relativo all'unità produttiva, se diverso da sede legale)

Telefono _____ e-mail _____ PEC _____

N° iscrizione CCIAA _____ di _____

a nome di _____ C.F. e P.IVA _____
(Cognome e Nome del legale rappresentante)

In relazione al lotto di produzione del PECORINO DI PICINISCO DOP prodotto nel Caseificio iscritto con n. _____ e in stagionatura presso lo Stagionatore iscritto con n. _____, identificato dal seguente numero di lotto

n. _____ del _____

COMUNICA

1. Che la produzione del prodotto in caseificio è stata registrata nella Scheda di Produzione che viene allegata in copia al presente documento e il cui originale resta presso il Caseificio a disposizione delle verifiche da parte di 3A-PTA
2. Di accertarsi in autocontrollo che il prodotto finito (cioè al termine del periodo minimo di stagionatura e prima del confezionamento) presenti tutte le caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare e secondo le frequenze previste dalla seguente tabella:

Tabella A – Frequenze analisi in autocontrollo dello stagionatore

Specifiche tecniche	Frequenza
Dimensioni (peso, diametro, altezza scalzo, spessore crosta,)	Ogni lotto
Caratteristiche organolettiche (pasta, sapore)	Ogni lotto
Caratteristiche Fisico-Chimiche (umidità e grasso sul secco)	Almeno 1 ogni anno (escluse quelle dell'Organismo di controllo)

3. Di registrare/archiviare l'esito di questi controlli su una Scheda di valutazione interna – vedi fac simile in fondo all'allegato - che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto (requisiti esterni: - forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta ed interni – struttura, colore della pasta, odore e sapore), delle eventuali forme non conformi scartate con i riferimenti del numero di forme e dei lotti.
4. Di escludere le forme del lotto di prodotto esaminate dal circuito della DOP qualora queste risultassero non conformi ai requisiti disciplinati (nel caso di esito analitico non conforme,



PIANO DEI CONTROLLI DOP PECORINO DI PICINISCO (Allegato 3)

**PDC 108
Rev. 2
Febbraio
2025**

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIASOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257
deve essere escluso l'intero lotto).

5. Di accertare mediante analisi di laboratorio i requisiti di conformità relativi al tenore di materia grassa in rapporto alla sostanza secca. La relativa documentazione di analisi deve essere conservata caseificio dallo stagionatore con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato.
6. Di documentare e trattenere il lotto di prodotto sottoposto ad analisi fino a positivo esito del controllo analitico ovvero sottoporlo ai trattamenti previsti in caso di non conformità.
7. Nel caso di Non Conformità analitiche e organolettiche, inoltre, il soggetto interessato dovrà ripetere il campionamento sul successivo lotto di produzione, al fine di dimostrare l'efficacia delle azioni correttive intraprese ed inviare l'esito a 3A PTA.
8. A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche le produzioni destinate a "Pecorino di Picinisco" DOP devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative a formaggio generico.

SCHEMA DI VALUTAZIONE INTERNA

Effettuare la valutazione su almeno 1 forma per lotto di produzione. Compilare la scheda barrando opzione corrispondente o riportando il dato acquisito.

Lotto N°	Unità	Data di produzione									
		Forma 1		Forma 2		Forma 3		Forma 4		Forma 5	
Scamosciato 30-60 giorni		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no								
Stagionato oltre 90 giorni		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no								
Dimensioni: da 12 a 25 cm	cm										
Altezza da 7 a 12 cm	cm										
Peso Scamosciato: da 0,7 a 2,5 Kg	Kg										
Peso Stagionato: da 0,5 a 2 Kg	Kg										
Crosta: sottile e rugosa tendente al giallo paglierino		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no								
Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura, colore: bianco tendente al giallo paglierino		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no								
Scamosciato: sapore dolce con spiccati aromi montagna		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no								
Stagionato: sapore intenso e corposo tendente al piccante con spiccati aromi di pascoli di montagna		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no								
Assenza odori di stalla		<input type="checkbox"/> si	<input type="checkbox"/> no								
Analisi di Laboratorio											
Caratteristiche: Grasso / ss: < 55%	%										
Umidità: Scamosciato < 45%	%										
Umidità: Stagionato < 35%	%										

Luogo: **data:** **Firma:**



**PIANO DEI CONTROLLI
DOP PECORINO DI PICINISCO
(Allegato 3)**

PDC 108
Rev. 2
Febbraio
2025

3A PARCO TECNOLOGICO AGROALIMENTARE DELL'UMBRIASOC. Cons. a r.l. Fraz. Pantalla 06059 Todi (PG) P. IVA 01770460549 Tel +390758957201 Fax +390758957257

REGISTRO DI PRODUZIONE DOP PECORINO DI PICINISCO

in ottemperanza al par. 8.3 del Piano dei Controlli PDC 108 Rev. 1

N. _____ / 202_

DATA DI PRODUZIONE: _____ - LOTTO DI PRODUZIONE ASSEGNATO _____

SCHEDA MATERIE PRIME

		DATA DI MUNGITURA	Provenienza	Litri utilizzati per il Pecorino DOP	Lotto/data di produzione.	NOTE
1	LATTE OVINO	__/__/__				
2	LATTE CAPRINO	__/__/__				
3	CAGLIO naturale		Autoprodotto			
4	SALE ALIMENTARE					

TRATTAMENTI DEL LATTE (barrare opzione corrispondente)

LAVORAZIONE A CRUDO ENTRO 2 H DALLA MUNGITURA	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
RAFFRESCATO A UNA TEMPERATURA NON SUPERIORE A +15°C E LAVORATO ENTRO LE 14 ORE DALLA FINE MUNGITURA	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
REFRIGERATO A UNA TEMPERATURA COMPRESA TRA +4°C E +6°C E LAVORATO ENTRO LE 48 ORE DALLA FINE MUNGITURA.	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

PARAMETRI DI PROCESSO (barrare opzione corrispondente) in °C

TEMPERATURA DI COAGULAZIONE	36,0 <input type="checkbox"/>	36,5 <input type="checkbox"/>	37,0 <input type="checkbox"/>	37,5 <input type="checkbox"/>	38,0 <input type="checkbox"/>
DIMENSIONE DEI GRANULI DEL COAGULO A CHICCO DI RISO	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>			
SCOTTATURA DELLE FORME IN SCOTTA BOLLENTE PER UN PERIODO COMPRESO TRA 2 E 5 MINUTI	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>			
SALATURA (non inferiore a 20 gr/Kg)	Peso forme fresche Kg	Peso sale impiegato KG	Dose gr/Kg		

n. forme atte a divenire DOP PECORINO DI PICINISCO

DATA __/__/__