

	<p><i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i></p> <p>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
	<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 1 di 27</p>

## **Appendice A**

### Piano di Controllo

Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

### **PECORINO SICILIANO**

REV.	DATA	DESCRIZIONE REV.	EMESSO	REVISIONATO	APPROVATO
1	20.10.2020				

	<p><i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i></p> <p>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
	<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 2 di 27</p>

## **Appendice A - Schema documentale**

La presente appendice illustra sinteticamente lo schema degli elementi del sistema documentale necessari ai fini della DOP Pecorino Siciliano. Tale schema comprende sia la documentazione di carattere descrittivo e prescrittivo (quali elenchi e procedure), sia la documentazione di registrazione necessaria a fornire le evidenze di conformità per il processo ed il prodotto.

**1 - Documenti e procedure tecniche della singola azienda da predisporre, applicare, mantenere aggiornati e trasmettere all'APD unitamente alla domanda o in seguito a variazioni.**

**2 - Documenti di registrazione della qualità da predisporre e mantenere presso le aziende.**

I documenti di registrazione della qualità devono essere conservati per un periodo minimo di anni 5, salvo eventuali diverse disposizioni derivanti dall'applicazione della legislazione vigente.

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia •Ragusa•</p>	<p>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
	<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 3 di 27</p>

## MOD. 1

### Domanda di adesione al sistema dei controlli di conformità e richiesta di iscrizione all'Albo

#### PRODUTTORI DI LATTE

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ legale rappresentante dell'azienda \_\_\_\_\_ Cod. Az. \_\_\_\_\_

avente sede legale in via / C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ del comune di \_\_\_\_\_ ( )

C.A.P. \_\_\_\_\_ e sito produttivo<sup>1</sup> in via / C.da \_\_\_\_\_ n. \_\_\_\_\_ del comune di \_\_\_\_\_

( ) C.A.P. \_\_\_\_\_ chiede di aderire al sistema di controllo e certificazione per la DOP Pecorino Siciliano.

A tal fine dichiara sotto la propria responsabilità:

Partita IVA o Codice Fiscale \_\_\_\_\_ Registrazione allevamento (codice ASP) \_\_\_\_\_

Telefono \_\_\_\_\_ Fax \_\_\_\_\_ Indirizzo e-mail PEC \_\_\_\_\_

Nome e funzione responsabile rapporti con APD<sup>2</sup> \_\_\_\_\_

Stima quantitativi annuali latte prodotto \_\_\_\_\_<sup>3</sup>

#### CHIEDE

di essere **iscritto** all'Albo: **PRODUTTORI DI LATTE** per la campagna in corso e di aderire ai controlli dell'Autorità Pubblica Designata (APD) CoRFiLaC (Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare).

#### DICHIARA

- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione del Pecorino Siciliano DOP;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli di conformità del Pecorino Siciliano DOP approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo di conformità della denominazione in oggetto approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni in materia;
- di autorizzare l'APD ad effettuare i controlli di conformità, presso le strutture per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste dal PdC del Pecorino Siciliano DOP;
- di assumersi ogni responsabilità conseguente ad inadempienze nella conduzione delle attività di produzione relative alla denominazione in oggetto così come gli obblighi che ne derivano;
- di autorizzare l'APD all'impiego, per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli, dei dati aziendali (autorizzazione ai sensi del Reg. UE 679/2016) ed alla diffusione degli stessi forniti nel contesto di materiale divulgativo finalizzato a promuovere la conoscenza della DOP e l'attività dell'Ente di certificazione e di diffondere informazioni sul Pecorino Siciliano DOP tra i soggetti con i quali l'Ente intrattiene rapporti utili per il raggiungimento degli scopi statuari:  **SI**  **NO** (barrare l'opzione scelta)

L'Operatore si impegna a comunicare all'APD, entro 30 giorni, tutte le variazioni dei dati riportati nella presente richiesta.

DATA.....

Firma.....

<sup>1</sup> Se diverso da sede legale

<sup>2</sup> Se diverso dal legale rappresentante

<sup>3</sup> Riportare anche relativa unità di misura (es. ton o HL)

	<i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PECORINO SICILIANO</b>	Rev. 1 Emiss. 20.10.2020
	<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>	pagina 4 di 27

### Allegati MOD. 1

Il **Produttore Latte** allega la descrizione dell'allevamento e le specifiche adottate per la produzione del latte compresa l'alimentazione delle ovine (Allegati 1 e 2).

#### Allegato 1:

#### **DESCRIZIONE DELL'ALLEVAMENTO E PRODUZIONE LATTE**

N. capi in lattazione	Totale litri di latte prodotto			
	Latte destinato alla DOP			
Destinazione latte	conferimento latte prodotto dalla propria azienda al		trasformazione diretta del latte in azienda	
	caseificatore <sup>4</sup> .....			
Conferimento latte	consegna in proprio	una volta al giorno	in bidoni	
	raccolta con raccoglitore	ogni due giorni	in cisterna	
Terreni	Terreni in proprietà	Terreni in affitto	Terreni a pascolo spontaneo	Terreni a pascolo coltivato
	..... ha	..... ha	..... ha	..... ha
Animali	Totale capi presenti	Ovine in lattazione		
	N° .....	N° .....		

<sup>4</sup> Identificazione del primo acquirente cui viene destinato il latte

**Allegati MOD. 1**

Allegato 2:

**REGISTRO PRODUZIONE LATTE**

Data	N° capi	Litri latte prodotti al giorno	Quantità latte destinato alla produzione di Pecorino Siciliano DOP	N° ore pascolo naturale e/o coltivato		Foraggi freschi, fieni e paglia		Concentrati e sottoprodotti autorizzati ( <i>granella di cereali, leguminose e concentrati semplici o complessi</i> )		NOTE
				Tipologia	Ore al giorno	Tipologia	Kg al giorno	Tipologia	Kg al giorno	

Firma del Responsabile  
 .....

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia "Ragusana"</p>	<p>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 6 di 27</p>

## MOD. 2

### Domanda di adesione al sistema dei controlli di conformità e richiesta di iscrizione all'Albo CASEIFICATORI e/o STAGIONATORI e/o PORZIONATORI/CONFEZIONATORI

L'azienda.....  
(Ragione Sociale)

Sita in via/C.da.....(Comune).....

tel..... fax..... e-mail pec..... n. di iscrizione CIAA.....

a nome di.....C. F./P. IVA.....  
(Cognome e Nome)

di essere **iscritto** all'Albo: **CHIEDE** **CASEIFICATORI**  **STAGIONATORI**   
**PORZIONATORI/CONFEZIONATORI**

per la campagna in corso e di aderire ai controlli dell'Autorità Pubblica Designata (APD) CoRFiLaC.

#### DICHIARA

- di operare in conformità alle prescrizioni previste dal Disciplinare di Produzione del Pecorino Siciliano DOP;
- di essere a conoscenza e di accettare il Piano dei Controlli di conformità del Pecorino Siciliano DOP approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- di essere a conoscenza e di accettare il Tariffario per il controllo di conformità della denominazione in oggetto approvato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- di essere in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie previste dalle vigenti legislazioni in materia;
- se **produttore latte/caseificatore** o **solo caseificatore** di comunicare ogni due mesi (entro il 15 del mese successivo) i quantitativi di latte prodotto e/o trasformato e forme di Pecorino Siciliano ottenute;
- se **caseificatore/stagionatore e/o porzionatore/confezionatore** di comunicare ogni due mesi (entro il 15 del mese successivo) i quantitativi di forme stagionate, intere, porzionate, vendute, cedute, escluse;
- di autorizzare l'APD ad effettuare i controlli di conformità, presso le strutture per cui è stata richiesta l'iscrizione al sistema dei controlli, con la frequenza e le modalità previste dal PdC del Pecorino Siciliano DOP;
- di assumersi ogni responsabilità conseguente ad inadempienze nella conduzione delle attività di produzione relative alla denominazione in oggetto così come gli obblighi che ne derivano;
- di autorizzare l'APD all'impiego, per gli scopi connessi con l'esercizio del sistema dei controlli, dei dati aziendali (autorizzazione ai sensi del Reg. UE 679/2016) ed alla diffusione degli stessi forniti nel contesto di materiale divulgativo finalizzato a promuovere la conoscenza della DOP e l'attività dell'Ente di certificazione e di diffondere informazioni sul Pecorino Siciliano DOP tra i soggetti con i quali l'Ente intrattiene rapporti utili per il raggiungimento degli scopi statuari:  **SI**  **NO** (barrare l'opzione scelta)


#### ALLEGA

CASEIFICATORI		STAGIONATORI		PORZ./CONFEZIONATORI	
Certificato iscrizione CCIAA.	<input type="checkbox"/>	Certificato iscrizione CCIAA.	<input type="checkbox"/>	Certificato iscrizione CCIAA.	<input type="checkbox"/>
Autorizzazione sanitaria.	<input type="checkbox"/>	Autorizzazione sanitaria.	<input type="checkbox"/>	Autorizzazione sanitaria	<input type="checkbox"/>
Planimetria dello stabilimento.	<input type="checkbox"/>	Planimetria stabilimento.	<input type="checkbox"/>	Planimetria dello stabilimento.	<input type="checkbox"/>
Presenza di pastorizzatore.	<input type="checkbox"/>				
Fac-simile schede di registrazione, se diverse da quelle degli allegati del PdC.	<input type="checkbox"/>	Fac-simile schede di registrazione, se diverse da quelle degli allegati del PdC.	<input type="checkbox"/>	Fac-simile schede di registrazione, se diverse da quelle degli allegati del PdC.	<input type="checkbox"/>
Elenco dei produttori latte, fornitori di latte da destinare alla produzione di Pecorino Siciliano.	<input type="checkbox"/>	Elenco dei caseificatori, fornitori di Pecorino Siciliano da stagionare.	<input type="checkbox"/>	Elenco degli stagionatori, fornitori di Pecorino Siciliano da porzionare e confezionare.	<input type="checkbox"/>

L'Operatore si impegna a comunicare all'APD, entro 30 giorni, tutte le variazioni dei dati riportati nella presente richiesta.

DATA.....

Firma.....

 <p>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia "Ragusana"</p>	<p>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</p> <p>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI		pagina 7 di 27

### Allegati MOD. 2

Il **Caseificatore e/o Stagionatore e/o Porzionatore/Confezionatore** compilerà i seguenti registri (Allegati 1, 2 e 3)

Allegato 1:

#### **REGISTRO PRODUZIONE FORMAGGI**

N° Caseificatore .....

Data produzione	Tipologia Formaggio	N° Formaggi	Matrici caseina dal n° al n°	Quantità prodotta (kg)	Note per difetti o altri eventi da dichiarare

Firma Responsabile .....

NOTE: .....

**Allegato 2:**

**REGISTRO STAGIONATURA FORMAGGI**

N° Stagionatore ..... in uso dal ..... al .....

Caseificatore N°	Formaggio N°	Tipologia	Data ingresso	Peso ingresso (kg)	Data uscita	Note stagionatura*	Firma responsabile

\* periodo arrivo-fine salatura, durante la stagionatura.

NOTE:

.....

.....





	Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b>	Rev. 1 Emiss. 20.10.2020
	APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI	pagina 10 di 27

**MOD. 3**

Annata casearia: \_\_\_\_ / \_\_\_\_      Codice Caseificatore \_\_\_\_\_

**Per i CASEIFICATORI: elenco Produttori Latte destinato alla produzione di Pecorino Siciliano DOP**

N° Produttore	Azienda	Indirizzo	Data inizio conferimento

Firma Responsabile

	<p><i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i></p> <p>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
	<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 11 di 27</p>

**MOD. 4**

### **TIPOLOGIA FORMAGGIO**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ Cod. Albo \_\_\_\_\_

in conformità con quanto previsto dal dispositivo dei controlli del formaggio “Pecorino Siciliano DOP”, comunica che la/le tipologia/e di formaggio che intende produrre è/sono:

FRESCO [  ]

SEMISTAGIONATO [  ]

STAGIONATO [  ]

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia -Ragusa-</p>	<p>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</p> <p>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 12 di 27</p>

**MOD. 5**

Annata casearia: \_\_\_\_/\_\_\_\_ COD. STAGIONATORE \_\_\_\_\_

**Per gli STAGIONATORI: elenco Caseificatori formaggio Pecorino Siciliano DOP**

N° Caseificatore	Azienda	Indirizzo	Data inizio conferimento

Firma Responsabile

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia "Ragusano"</p>	<p>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
	APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI	pagina 13 di 27

**MOD. 6**

**Annata casearia:** \_\_\_\_ / \_\_\_\_ **COD. PORZIONATORE/CONFEZIONATORE** \_\_\_\_

**Per i PORZIONATORI/CONFEZIONATORI: elenco Stagionatori formaggio Pecorino Siciliano DOP**

N° Stagionatore	Azienda	Indirizzo	Data inizio conferimento

Firma Responsabile

	<p align="center"><i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i></p> <p align="center">Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
	<p align="center">APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 14 di 27</p>

**MOD. 7**

**Produttore latte/Caseificatore o solo Caseificatore**

**Comunicazione produzione/trasformazione bimestrale del latte prodotto e delle forme di Pecorino Siciliano ottenute**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ Cod. Albo \_\_\_\_\_

in conformità con quanto previsto dal dispositivo dei controlli del formaggio “Pecorino Siciliano DOP”, comunica che la produzione o la trasformazione di latte ovino nei mesi di \_\_\_\_\_ destinato alla produzione di Pecorino Siciliano DOP è stata di litri \_\_\_\_\_

e che la relativa quantità di formaggio destinato alla DOP è stata di Kg \_\_\_\_\_

n° forme \_\_\_\_\_ tipologia \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

**Firma**

\_\_\_\_\_

**N.B. Comunicare ogni due mesi all'APD (entro il 15 del mese successivo)**

	<i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PECORINO SICILIANO</b>	Rev. 1 Emiss. 20.10.2020
	APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI	pagina 15 di 27

**MOD. 7a**

**Caseificatore/Stagionatore o solo Stagionatore o  
Stagionatore/Porzionatore/Confezionatore o solo Porzionatore/Confezionatore**

**Quantità stagionate distinte per kg e n. forme, tipologia, provenienza e numeri matrici.  
Quantità di prodotto eventualmente cedute ad altri stagionatori e/o escluse in  
autocontrollo dal circuito DOP.**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ Cod. Albo \_\_\_\_\_ in conformità con quanto  
previsto dal PdC del formaggio "Pecorino Siciliano DOP", comunica che ha immesso per la  
stagionatura di formaggio Pecorino Siciliano DOP:

Kg \_\_\_\_\_ n° forme \_\_\_\_\_ provenienti da \_\_\_\_\_  
tipologia \_\_\_\_\_ n. matrici in caseina dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

**DICHIARA**

1. di avere ceduto ad altri operatori Cod. Albo \_\_\_\_\_ n° forme \_\_\_\_\_  
(distinte per tipologia) \_\_\_\_\_;

2. di avere escluso dal circuito DOP, in autocontrollo, n° forme \_\_\_\_\_ (distinte per  
tipologia) \_\_\_\_\_;

3. di aver etichettato/marchiato come DOP (distinto per tipologia) \_\_\_\_\_ n° forme  
\_\_\_\_\_;

4. di avere ceduto prodotto DOP ad altri operatori Cod. Albo \_\_\_\_\_ n° forme  
\_\_\_\_\_ (distinto per tipologia) \_\_\_\_\_;

5. di aver etichettato prodotto DOP porzionato \_\_\_\_\_ n° forme \_\_\_\_\_ e pezzi  
ottenuti \_\_\_\_\_ (distinto per tipologia) \_\_\_\_\_;

\_\_\_\_\_ lì \_\_\_\_\_ **Firma** \_\_\_\_\_

**N.B. Comunicare ogni due mesi all'APD (entro il 15 del mese successivo)**

	<i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PECORINO SICILIANO</b>	Rev. 1 Emiss. 20.10.2020
	APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI	pagina 16 di 27

## MOD. 8

### Dichiarazione di separazione delle linee produttive prodotto DOP/prodotto similare generico

L'azienda.....  
(Ragione Sociale)

cod. Albo DOP .....

Sita in  
via/C.da.....(Comune).....

#### DICHIARA

di essere a conoscenza che la produzione e/o il confezionamento di formaggio Pecorino Siciliano DOP e di formaggio generico deve essere mantenuta separata temporalmente o spazialmente.

#### DICHIARA

Pertanto di:

- non produrre/stagionare/confezionare formaggio generico similare alla DOP Pecorino Siciliano
- produrre/stagionare/confezionare formaggio generico similare alla DOP Pecorino Siciliano e di adottare il criterio della:
  - o separazione spaziale in quanto l'impianto, i locali, la linea di produzione della DOP Pecorino Siciliano sono nettamente distinti, separati e identificati rispetto agli altri destinati alla produzione di formaggio generico similare.
  - o separazione temporale in quanto la produzione del formaggio Pecorino Siciliano DOP avviene

nei seguenti giorni:

e nei seguenti orari:

Così come attestato dalle schede di lotto munite di date, orari e firma del responsabile che sono messe a disposizione per le verifiche del caso.

Dichiara inoltre di comunicare ogni variazione non oltre le 24 ore dall'evento.

DATA .....

Firma.....



 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia "Ragusana"</p>	<p>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 17 di 27</p>

**MOD. 9**

**QUESTIONARIO PER VISITA ISPETTIVA**

<b>CODICE AZIENDA</b>						
ISCRIZIONE ALBO	SI	NO	Prod latte	Caseif	Stag	Porz./Conf
N° .....						
DATA VISITA						
TECNICI ISPETTORI						
PRESENTI I SIGNORI						

FINALITA' DELLA VISITA ISPETTIVA

Visita in fase di avvio

Visita in fase di sorveglianza

**SEZIONE 1 - DATI IDENTIFICATIVI**

AZIENDA	Ragione sociale
INDIRIZZO	
CAP	CITTA'
Codice Fiscale	Partita IVA
TELEFONO	FAX
Resp. contatti con il Consorzio	

*Da compilare solo durante la prima visita ispettiva.*

**SEZIONE 2 - DOCUMENTAZIONE ESAMINATA**

REGISTRO	NOTE
Registro Documento di Stalla/Produzione latte	
Registro scheda tecnologica di produzione	
Registro produzione formaggi	
Registro stagionatura formaggi	
Registro porzionamento/confezionamento formaggi	
Scheda rilevazione T° magazzino di stagionatura	
Verifica consegna/ritiro Marchi caseina N° ..... dal ..... al .....	

**SEZIONE 3 - PRELIEVI PER ANALISI**

ANALISI DA EFFETTUARE	Lotto/i N° .....
-----------------------	------------------

	<p align="center"><i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i></p> <p align="center">Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
<p align="center">APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 18 di 27</p>

#### SEZIONE 4 - REQUISITI PRIMA VERIFICA DI FILIERA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Ubicazione delle stalle nella zona di produzione (territorio della Regione Siciliana)			
Ubicazione dei caseificatori nella zona di produzione			
Ubicazione degli stagionatori nella zona di produzione			
Ubicazione dei porzionatori/confezionatori anche fuori dalla zona di produzione			
Presentazione Dichiarazione tecnologica adottata nel rispetto del Disciplinare			

#### SEZIONE 5 - PRODUZIONE DEL LATTE

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Periodo di produzione tutto l'anno			
Identificazione e rintracciabilità del latte			

#### SEZIONE 6 - TRASFORMAZIONE PRESSO IL CASEIFICATORE

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Impiego di latte di origine ovina, crudo e intero, proveniente da una o due mungiture riscaldato massimo a 40°C e poi versato in tina di legno.			
Coagulazione presamica con caglio in pasta di agnello.			
Quantità utilizzata da 10 a 30 grammi per 100 litri di latte.			
Tempo di coagulazione da 40 a 50 minuti.			
Rottura della cagliata in grumi molto piccoli, aggiunta di acqua calda a 70-90°C per favorire la sineresi. I grumi vengono lasciati sedimentare per circa 5-10 minuti quindi la cagliata viene estratta e posta in fucelle di giunco per 1-2 ore.			
Grani di pepe nero ( <i>è consentito l'uso SOLO per le tipologie FRESCO e SEMISTAGIONATO</i> )			
Grani di pepe nero preventivamente trattati con acqua calda a 80°C per alcuni secondi.			
Cagliata sotto scotta, dopo la produzione della			

	<p align="center"><i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i></p> <p align="center">Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
<p align="center">APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 19 di 27</p>

ricotta, all'interno della tina di legno, per 3-4 ore.			
Estrazione dai canestri per rivoltamento delle forme e applicazione della matrice in caseina.			
Rassodamento delle forme per 24-48 ore.			

#### SEZIONE 7 – SALATURA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Salatura a secco			
Salatura in salamoia			

#### SEZIONE 8 - STAGIONATURA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
20-30 giorni per la <b>tipologia Fresco</b>			
60-90 giorni per la <b>tipologia Semistagionato</b>			
120 giorni almeno per la <b>tipologia Stagionato</b>			
Identificazione con numero produttore			

#### SEZIONE 9 - PRODOTTO FINITO

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
<b>Tipologia Fresco:</b> diametro 10-20 cm; altezza 10-20 cm; peso 3-5 kg.			
Forma: cilindrica, a facce piane o leggermente concava quella superiore			
Crosta: assente, parte esterna edibile, colore bianco o paglierino.			
Pasta: bianco giallognola, compatta con limitata occhiatura.			
Sapore: dolce con aromi di pascolo, leggermente speziato, assenza di odore di stalla			
Grasso non inferiore al 40% sulla sostanza secca			
<b>Tipologia Semistagionato:</b> diametro 10-20 cm; altezza 10-20 cm; peso 3-5 kg.			
Forma: cilindrica, a facce piane o leggermente concava quella superiore			
Crosta: sottile, colore bianco paglierino.			

	<i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i> <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PECORINO SICILIANO</b>	Rev. 1 Emiss. 20.10.2020
<b>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</b>		pagina 20 di 27


Pasta: da giallo paglierino a giallo carico con eventuale presenza di pepe nero in grani, compatta con limitata occhiatura.			
Sapore: leggermente speziato, assenza di odore di stalla			
Grasso non inferiore al 40% sulla sostanza secca.			
<b>Tipologia Stagionato:</b> diametro 15-30 cm; altezza 15-25 cm; peso 6-14 kg.			
Forma: cilindrica, a facce piane o leggermente concava quella superiore			
Crosta: giallognola.			
Pasta: giallo paglierino, compatta con limitata occhiatura.			
Sapore: piccante caratteristico			
Grasso non inferiore al 40% sulla sostanza secca			

#### SEZIONE 10 - MARCHIATURA

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
<b>Tipologia Fresco:</b> riporta solo la matrice in caseina con la scritta Pecorino Siciliano DOP			
<b>Tipologia Semistagionato:</b> riporta solo la matrice in caseina con la scritta Pecorino Siciliano DOP			
<b>Tipologia Stagionato:</b> riporta la matrice in caseina con la scritta Pecorino Siciliano DOP ed è la SOLA tipologia a ricevere la marchiatura a fuoco			
Identificazione e rintracciabilità della D.O.P.			

#### SEZIONE 11 - CONFEZIONAMENTO

REQUISITI	CONFORME		NOTE
	SI	NO	
Su ogni confezione di formaggio, sia intera o porzionata, è riportata un' <b>etichetta</b> con il logo identificativo con la scritta Pecorino Siciliano DOP e la tipologia scelta, oltre ai dati di legge. Le porzioni del formaggio preconfezionato devono comprendere una parte dello scalzo e/o della faccia che testimoni l'origine del formaggio. L'etichetta non è richiesta qualora la confezione venga preparata nel punto vendita per il prodotto definito "preincartato".			

	<p align="center"><i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i></p> <p align="center">Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
	<p align="center">APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 21 di 27</p>

**COMMENTI E OSSERVAZIONI DEI TECNICI ISPETTORI**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**COMMENTI E OSSERVAZIONI DEL RESPONSABILE DELL'AZIENDA**

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

**I TECNICI ISPETTORI**

**IL RESPONSABILE DELL'AZIENDA**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

	<p align="center"><i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i>  <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b>  <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p align="right">Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
	<p align="center">APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p align="right">pagina 22 di 27</p>

**MOD. 10**

N°

**VERBALE PER VISITA ISPETTIVA**

In data ...../...../..... i Tecnici Ispettori..... e

.....

si sono recati presso l'azienda .....

sita in C.da .....

N° Albo ..... per:

- Visita: di avvio / ispettiva BdV / sorveglianza
- Consegna / ritiro registri .....
- Verifica matrici dal N° ..... al N° .....
- Campionamento lotto .....
- Verifica marchiatura lotto/i .....
- Rilievi tecnologici di produzione .....
- Altro .....

**COMMENTI / NOTE**

.....  
.....  
.....  
.....

**I TECNICI ISPETTORI**

**IL RESPONSABILE DELL'AZIENDA**

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**NOTE PER IL COMITATO DI CERTIFICAZIONE**

La Visita Ispettiva odierna **non consente / consente** di rilevare tutti gli elementi per la valutazione del grado di conformità.

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia "Ragusa"</p>	<p>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
	<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 23 di 27</p>

**MOD. 11**  
Rev. 2, Emiss. 20/08/2020

## RAPPORTO DI CONFORMITA' N.

### ORGANISMO DI CONTROLLO COD. ISTAT 031

#### Formaggio a denominazione di Origine Protetta - PECORINO SICILIANO

Emesso il  
Pag. 1 di 1

Produttore:

Cod. Albo:

Stagionatore:

Cod. Albo:

Lotto:

Campionamento      Data:

Tecnici incaricati:

**Serie numerica matrici**

**Data di produzione**

Dal n°      al n°

dal      al

I risultati delle analisi chimico-fisiche del campione ....., effettuate presso il Laboratorio di Prova del CoRFiLaC accreditato ACCREDIA con N° 0316, sono pari a:

Parametro determinato	Risultato	Incertezza estesa	Limiti di riferimento (G.U.R.I. n. 248 del 7.10.2020)
-----------------------	-----------	-------------------	--

Umidità:		± 0.30%	max 40%
----------	--	---------	---------

Grasso:		± 0.8%	min 40%
---------	--	--------	---------

I valori di grasso indicati in questo rapporto sono riferiti alla sostanza secca.

Il campione è stato giudicato idoneo ai sensi dell'art. 2 della G.U.R.I. n. 248 del 7 ottobre 2020.

**Fresco** - sapore: dolce con aromi di pascolo, leggermente speziato, assenza di odore di stalla.

**Semistagionato** - sapore: leggermente speziato, assenza di odore di stalla.

**Stagionato** - sapore: piccante caratteristico

In base ai risultati sopra riportati, il lotto ..... fresco/semistagionato/stagionato del produttore di formaggio Pecorino Siciliano DOP ..... iscritto all'albo con N° .... viene dichiarato conforme a quanto previsto dal Disciplinare di produzione del formaggio Pecorino Siciliano DOP (G.U.R.I. n. 248 del 7 ottobre 2020).

**Nota:** La regola di decisione adottata nell'interpretazione dei dati analitici è quella di sottrarre l'incertezza ai valori di umidità e di sommare l'incertezza al valore del grasso.

I tecnici Ispettori \_\_\_\_\_

Firma per approvazione  
Resp.le Ufficio di Certificazione

	<p align="center"><i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i>  <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b>  <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
<p align="center">APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 24 di 27</p>

**MOD. 12**

**VERBALE PRELIEVO CAMPIONI**

**Data Prelievo**

**N. Verbale**

**Cod. Caseificatore**

**Cod. Stagionatore**

**Tipologia Formaggio**

dal n.	al n.	Quantità forme
<b>Totale forme</b>		

**Codice a barre**

**Lotto n.**

**Forme campionate**

**Campione panel**

**Osservazioni e note**

**Firma Tecnici Ispettori**

**Firma Legale rappresentante Azienda**



	<p align="center"><i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i>  <b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b>  <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
<p align="center">APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 25 di 27</p>

**MOD. 13**

**RAPPORTO DI NON CONFORMITA' N°**

NON CONFORMITA' LIEVE [ ] GRAVE [ ]	
DATI IDENTIFICATIVI	
AZIENDA (Ragione sociale)	CODICE
<b>RILEVAZIONE</b>	
Reclamo N° ....	Processo e tecnologie adottate
Visita ispettiva N°	Analisi del prodotto
	Gestione documentazione
	altro.....
<b>Descrizione</b>	
<b>Trattamento</b>	Responsabile
	Tempi di attuazione 30 gg
Modulo AC n° SI [ ] NO [ ]	
DATA	Firma Tecnici Ispettori
<b>VERIFICA</b>	
Data	Firma Tecnici Ispettori
	Firma operatore
<p><b>NOTA: Se entro 15 gg dalla data del presente rapporto, redatto nel corso della VI, l'azienda non riceve dalla direzione del CoRFiLaC la notifica di eventuali rettifiche, il presente rapporto si intende approvato definitivamente ed il giudizio espresso si intende confermato dall'APD.</b></p>	

	<p align="center"><i>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare</i></p> <p align="center"><b>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</b> <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
<p align="center">APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>		<p>pagina 26 di 27</p>

**MOD. 14**

**AZIONI CORRETTIVE N°**

<b>PROBLEMA GENERATO DA</b>	
reclamo N°  V.I. N°  NC N°	Processo e tecnologie adottate Analisi del prodotto  Gestione documentazione  altro.....
<b>AZIONI CORRETTIVA</b>	
Descrizione	
Responsabilità	Tempi 30gg
Data	Firma Tecnici Ispettori
Firma per approvazione	
Distribuzione	
<b>VERIFICA</b>	
Azioni attuate in data:	L'AC è risultata efficace?  SI            NO
Data	Firma Tecnici Ispettori
Firma operatore	

 <p>CoRFiLaC Consorzio Ricerca Filiera Lattiero Casearia Ragusa</p>	<p>Consorzio per la Ricerca nel settore della Filiera Lattiero Casearia e dell'agroalimentare Formaggio a Denominazione di Origine Protetta <b>PECORINO SICILIANO</b></p>	<p>Rev. 1 Emiss. 20.10.2020</p>
	<p>APPENDICE PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 27 di 27</p>

**MOD. 15**

**Comunicazione mancato ritiro delle forme, dal mercato, di Pecorino Siciliano della tipologia “Fresco” o “Semistagionato”**

Il sottoscritto \_\_\_\_\_ Cod. Albo \_\_\_\_\_

dichiara di aver messo in atto tutte le procedure per il ritiro delle forme di Pecorino Siciliano della tipologia

“Fresco” n. matrici di caseina dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

“Semistagionato” n. matrici di caseina dal \_\_\_\_\_ al \_\_\_\_\_

risultate non conformi ai controlli effettuati dall'APD.

Il sottoscritto dichiara, inoltre, che le suddette forme sono state già vendute.

\_\_\_\_\_ li \_\_\_\_\_

IL RESPONSABILE DELL'AZIENDA

\_\_\_\_\_