

| | | |
|--------------------|--|---|
| BIOAGRICERT | DOP PECORINO CROTONESE VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI DOP PECORINO CROTONESE TRASFORMATORI | ALLEGATO 8 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP |
| REDAZIONE RS | VERIFICA RAQ | Rev. 00 del 07/08/2015 |

| VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE AI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE | SI/NO/NA | Non Conf. | | Note |
|--|----------|-----------|-------|------|
| | | Gravi | Lievi | |
| Il latte ovino intero, per la produzione del formaggio, è utilizzato crudo o sottoposto a termizzazione o pastorizzazione? Specificare il processo adottato. | | | | |
| il processo avviene secondo la normativa vigente se il latte ovino intero, per la produzione del formaggio, è utilizzato crudo? Riportare i riferimenti normativi. | | | | |
| La coagulazione del latte ovino intero avviene con aggiunta di caglio di pasta di capretto? Specificare il tipo di caglio utilizzato, verificare l'acquisto e acquisire scheda tecnica. | | | | |
| La coagulazione del latte avviene ad una temperatura compresa tra i 36-38°C? Verificare il monitoraggio della temperatura di coagulazione (riportare le temperature, valutando le registrazioni). | | | | |
| La coagulazione del latte avviene in un tempo di 40-50 minuti? Verificare il processo produttivo (tempi di coagulazione) e valutare le registrazioni a supporto del rispetto del requisito disciplinato. | | | | |
| Sono utilizzati fermenti lattici naturali esistenti nel latte o l'uso di sieri innesti e/o latte innesti naturali provenienti ed esistenti nella zona di produzione? Specificare se l'operatore utilizza: fermenti lattici naturali, sieri-innesti e/o latte-innesti. L'impiego di colture lattiche provengono da microflora autoctone? | | | | |
| La cagliata successivamente alla coagulazione viene tenuta sotto siero a T° di 42 C° - 44 C° per 5 - 6 minuti? Verificare il monitoraggio della temperatura e tempi di cottura (riportare tempi e temperature, valutando le registrazioni e il processo). | | | | |

| | | |
|--------------------|--|---|
| BIOAGRICERT | DOP PECORINO CROTONESE VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI DOP PECORINO CROTONESE TRASFORMATORI | ALLEGATO 8 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP |
| REDAZIONE RS | VERIFICA RAQ | Rev. 00 del 07/08/2015 |

| VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE AI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE | SI/NO/NA | Non Conf. | | Note |
|--|----------|-----------|--|------|
| <p>Nel caso di utilizzo di latte crudo, dopo la sedimentazione, la massa caseosa viene estratta in pezzi e trasferita nelle tipiche forme a canestro per la formatura?</p> <p>Verificare il processo produttivo e la presenza di canestri plastica, in giunco o di altro materiale adatto a venire a contatto con i prodotti alimentari secondo la normativa vigente.</p> | | | | |
| <p>Nel caso di utilizzo di latte termizzato o pastorizzato, dopo la sedimentazione, massa caseosa viene fatta defluire insieme al siero grasso nelle tipiche forme a canestro?</p> <p>Verificare il processo produttivo e la presenza di canestri plastica, in giunco o di altro materiale adatto a venire a contatto con i prodotti alimentari secondo la normativa vigente.</p> | | | | |
| <p>Per la produzione con latte crudo, l'operazione di pressatura delle forme nei canestri avviene manualmente o sovrapponendo le stesse?</p> <p>Verificare il processo produttivo e specificare il tipo di pressatura.</p> | | | | |
| <p>Per la produzione a latte termizzato o pastorizzato viene effettuata l'operazione di stufatura a vapore per un periodo variante da 120 a 240 minuti?</p> <p>Verificare il processo produttivo (tempi di stufatura) e valutare le registrazioni a supporto del rispetto del requisito disciplinato.</p> | | | | |
| <p>Le forme sono immerse nel siero caldo per qualche minuto a temperatura non superiore a 55° C?</p> <p>Verificare il monitoraggio della temperatura di immersione (riportare le temperature, valutando le registrazioni).</p> | | | | |
| <p>Specificare il tipo di salatura a secco o in salamoia, i giorni di salatura in funzione del peso (variabili in funzione delle dimensione delle forme).</p> <p>Nel caso di salatura a secco il sale viene sparso manualmente?</p> | | | | |

| | | |
|--------------------|--|---|
| BIOAGRICERT | DOP PECORINO CROTONESE VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI DOP PECORINO CROTONESE TRASFORMATORI | ALLEGATO 8 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP |
| REDAZIONE RS | VERIFICA RAQ | Rev. 00 del 07/08/2015 |

| VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE AI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE | SI/NO/NA | Non Conf. | | Note |
|---|----------|-----------|--|------|
| Per il Pecorino Crotonese <u>fresco</u> la maturazione si protrae per un periodo inferiore a 60 giorni? Verificare la data d'ingresso e il tempo di permanenza. (Riportare in note l'identificativo dei lotti presenti e il tempo di maturazione). | | | | |
| Per il Pecorino Crotonese <u>Semiduro</u> la maturazione si protrae per un periodo compreso dai 60 giorni ai 90 giorni, in locali freschi e debolmente ventilati o in grotte di arenaria adeguatamente allestite? Verificare la data d'ingresso nel locale stagionatura e il tempo di permanenza. L'operatore registra il peso del prodotto fresco prima della fase di maturazione? (Riportare in note l'identificativo dei lotti presenti e il tempo di maturazione). | | | | |
| Per il Pecorino Crotonese <u>Stagionato</u> la maturazione si protrae oltre i 180 giorni, in locali freschi e debolmente ventilati o in grotte di arenaria adeguatamente allestite? Verificare la data d'ingresso nel locale stagionatura e il tempo di permanenza. L'operatore registra il peso del prodotto fresco prima della fase di maturazione? (Riportare in note l'identificativo dei lotti presenti e il tempo di maturazione). | | | | |
| Per il prodotto a pasta semidura la stagionatura/maturazione avviene in locali freschi e debolmente ventilati o in grotte di arenaria adeguatamente allestite? Verificare la data d'ingresso nel locale stagionatura e il tempo di permanenza. | | | | |
| Per il Pecorino Crotonese stagionato l'eventuale trattamento è effettuato con olio o morchia di oliva? Indicare la tipologia e il prodotto utilizzato. | | | | |
| Ciascuna forma di Pecorino Crotonese DOP, anche porzionato, riporta un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) a garanzia della sua individuazione in ogni fase del processo. | | | | |

| | | |
|--------------------|--|---|
| BIOAGRICERT | DOP PECORINO CROTONESE VERIFICA REQUISITI DISCIPLINATI DOP PECORINO CROTONESE TRASFORMATORI | ALLEGATO 8 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP |
| REDAZIONE RS | VERIFICA RAQ | Rev. 00 del 07/08/2015 |

| VERIFICA DEL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE AI REQUISITI PREVISTI DAL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE | SI/NO/NA | Non Conf. | | Note |
|---|----------|-----------|--|------|
| Le verifiche in autocontrollo sono eseguite presso laboratori accreditati ISO/IEC 17025, registrate, archiviate e rese disponibili al tecnico in sede di verifica ispettiva. | | | | |
| <p>L'operatore rispetta l'entità del controllo previsto dal documento tecnico e rapportata al volume annuo produttivo e su lotti differenti è così calcolata:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 volte per produzioni inferiori a 1.000 forme anno; - 3 volte per produzioni da 1001 a 5.000 forme anno; - 5 volte per produzioni superiori a 5.000 forme anno. <p><i>Qualora l'entità delle prove non dovessero raggiungere la frequenza prevista in autocontrollo, l'ispettore provvederà ad effettuare il campionamento per coprire il numero delle prove mancanti e raggiungere il livello di conformità previsto dal piano di autocontrollo</i></p> | | | | |
| <p>Qualora le analisi in autocontrollo dei parametri chimico-fisici hanno evidenziato situazioni di non conformità per uno o più dei requisiti previsti per il formaggio DOP Pecorino crotonese, l'operatore interessato ha attuato un piano rinforzato di analisi in relazione al solo requisito non conforme.</p> <p>Il piano analitico rinforzato prevede almeno 2 analisi aggiuntive, nel corso dei successivi lotti di produzione, rispetto a quelle ordinarie previste in autocontrollo.</p> | | | | |
| <p>Qualora un soggetto riconosciuto rilevi in autocontrollo una situazione di non conformità rispetto ai requisiti disciplinati, il lotto risultante non conforme è identificato ed escluso dal circuito tutelato</p> <p>I soggetti hanno evidenza del declassamento, mantenendo in copia, la documentazione relativa alla destinazione finale del prodotto</p> | | | | |
| <p>I report analitici e l'attuazione del piano analitico rinforzato sono disponibili presso l'operatore;</p> <p>il laboratorio è accreditato secondo la norma UNI EN ISO 17025</p> | | | | |