

BIOAGRICERT s.r.l	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO PER LA VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI	Rev. 00 del 07/08/2015	ALLEGATO 1 AL DOCUMENTO TECNICO
--------------------------	--	------------------------	--

INDICE

- 1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE**
- 2. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO**
- 3. DEFINIZIONI**
- 4. PROVE DI CONFORMITA' BAC**
- 5. NUMEROSITA' DEL CAMPIONE**
- 5. PRODOTTI STOCCATI IN MAGAZZINO**
- 6. VERIFICA REQUISITI**

BIOAGRICERT s.r.l	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO PER LA VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI	Rev. 00 del 07/08/2015	ALLEGATO 1 AL DOCUMENTO TECNICO
--------------------------	--	------------------------	--

1. SCOPO E CAMPO DI APPLICAZIONE

La presente istruzione, distribuita a **tutti i tecnici ispettori BAC** incaricati ai controlli, definisce le modalità operative, i compiti e le responsabilità, per assicurare che il processo di valutazione delle caratteristiche del Pecorino Crotonese DOP, sia svolto in condizioni controllate ed in conformità ai requisiti enunciati dal disciplinare di produzione.

Al fine di eseguire il campionamento con la massima accuratezza, **gli ispettori** devono:

- Far riferimento alla presente istruzione operativa e alla procedura implementata dall'operatore e approvata da BAC.
- Porre attenzione nella identificazione della lotto oggetto di campionamento (evitando di mescolare e confondere lotti diversi).

2. DOCUMENTI DI RIFERIMENTO

- Disciplinare di produzione;
- Piano dei controlli;
- Procedura di autocontrollo predisposta dall'operatore;

3. DEFINIZIONI

Disciplinare di produzione

Documento che specifica i requisiti obbligatori previsti per i prodotti DOP e IGP e del procedimento necessario alla loro produzione.

Piano dei controlli

Documento redatto da un Organismo di controllo, riconosciuto dal MIPAAF, ed approvato dal gruppo tecnico di valutazione: fornisce requisiti, regole direttive o caratteristiche concernenti determinate attività o i loro risultati.

Requisito

Disposizione presente nel disciplinare di produzione che definisce le esigenze da soddisfare e rispettare per conformarsi allo stesso.

4. PROVE DI CONFORMITA' BAC

Il tecnico incaricato da BAC deve effettuare dei controlli, sulle caratteristiche fisiche del prodotto, ad ogni verifica ispettiva. Le verifiche devono essere registrate sul modulo specifico per ogni DOP/IGP "Verifica dei requisiti disciplinati" allegato 8 al Mod. LR_TR_DOP-IGP .

5. NUMEROSITA' DEL CAMPIONE

Per il prelievo da eseguirsi su derrate alimentari, i campionamenti devono essere eseguiti rispettando le modalità più adeguate per ottenere un campione significativo, come di seguito riportato.

5.1 PRODOTTI

Il numero minimo di campioni elementari da valutare è riferito ad un singolo lotto selezionato a campione prelevando la lotto più rappresentativo in termini di numerosità delle forme.

n° di forme della partita/lotto	n° minimo di forme elementari da valutare	n° di forme da sottoporre a valutazione	Requisiti da valutare
1-25	1	1	Tutti i requisiti disciplinati
26-100	5	5	Forma, peso e dimensioni <i>Metodo non distruttivo</i>
		Di cui 1	Pasta, gusto, crosta, caratteristiche organolettiche e analisi chimico-fisiche <i>Metodo distruttivo</i>
>100	10	10	Forma, peso e dimensioni <i>Metodo non distruttivo</i>
		Di cui 1	Pasta, gusto, crosta, caratteristiche organolettiche e analisi chimico-fisiche <i>Metodo distruttivo</i>

La valutazione deve essere eseguita su forme che hanno completato il processo di stagionature/maturazione in funzione del tipo di pecorino Crotonese fresco (minore di 60 gg), semiduro (tra 60 e 90gg) e stagionato(oltre180gg).

BIOAGRICERT s.r.l	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO PER LA VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI	Rev. 00 del 07/08/2015	ALLEGATO 1 AL DOCUMENTO TECNICO
--------------------------	--	------------------------	--

6. VERIFICA REQUISITI

6.1 Requisito Peso: compreso tra kg 0,5 e kg 5,0. Per i formaggi sottoposti a stagionatura superiore ai sei mesi, la forma può raggiungere il peso di kg 10,0.

Verifica: individuate il numero e le forme del lotto selezionato, si procede al peso delle stesse utilizzando la bilancia in dotazione dell'operatore. La Bilancia deve essere sottoposta a regolare verifica periodica effettuata da apposito ufficio metrico. Il risultato positivo della verifica è comprovato dal bollino quadro verde che reca l'indicazione del mese e dell'anno di scadenza entro la quale occorre provvedere a nuova verifica.

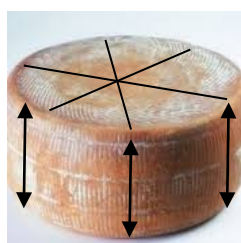


6.2 Requisito dimensioni delle facce e altezza dello scalzo: variano in funzione del peso del pecorino. Per un peso compreso tra kg 0,5 e kg 5,0 l'altezza dello scalzo varia da 6 a 15 cm, il diametro delle facce da 10 a 20 cm. Per un peso superiore a kg 5,0 l'altezza dello scalzo varia da 15 a 20 cm, mentre il diametro delle facce da 20 a 30 cm.

Verifica: Successivamente al peso, si procede alla misura del diametro delle facce e dell'altezza dello scalzo utilizzando il flessometro in dotazione dell'operatore. Al fine di avere dei valori rappresentativi, a conferma dei requisiti disciplinati, il tecnico deve effettuare le misurazioni delle facce e dello scalzo in più punti sulla forma valutata.

Peso compreso tra 0,5 e 5,0 kg

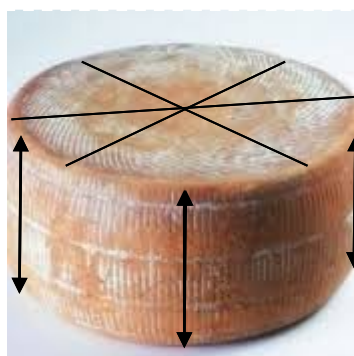
Facce con diametro da 10 a 20 cm



Altezza dello scalzo
da 6 a 15 cm

Peso superiore a kg 5,0 e inferiore a 10 kg

Facce con diametro da 20 a 30 cm



Altezza dello scalzo
da 15 a 20 cm

BIOAGRICERT s.r.l	ISTRUZIONE OPERATIVA CAMPIONAMENTO PER LA VERIFICA DEI REQUISITI DISCIPLINATI	Rev. 00 del 07/08/2015	ALLEGATO 1 AL DOCUMENTO TECNICO
--------------------------	--	------------------------	--

6.3 Requisito: Forma cilindrica con facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso; sulle forme sono evidenti i segni del canestro.

Verifica: Il tecnico deve eseguire una valutazione visiva della forma e delle facce, in più punti, a rispondenza dei requisiti disciplinati. La rugosità si valuta visivamente e deve essere presente su tutta la crosta a conferma che sia stato utilizzato il canestro durante il processo di pressatura.

Rugosità evidente sulla crosta della forma dovuta all'utilizzo di canestri



6.4 Gusto, colore della crosta, della pasta e occhiature

Requisiti:

Pecorino Crotonese Fresco

- Pasta: tenera, uniforme e cremosa di colore bianco latte o leggermente paglierino e con rare occhiature;
- Gusto: deciso, morbido e leggermente acidulo;
- Crosta: sottile di colore bianco o leggermente paglierino.

Pecorino Crotonese Semiduro:

- Pasta: semidura, compatta e con rare occhiature;
- Gusto: intenso e armonico;
- Crosta: spessa di colore leggermente bruno.

Pecorino Crotonese Stagionato:

- Pasta: colore leggermente paglierino, presenta rare occhiature;
- Gusto: intenso e deciso, dal leggerissimo retrogusto piccante;
- Crosta: dura e bruna.

Può essere cappata (curata) con olio o morchia di oliva.

Verifica: Per la verifica dei requisiti il tecnico dovrà procedere al taglio della forma. Per la valutazione il tecnico si atterrà alla procedura in autocontrollo implementata dall'operatore.

6.5 caratteristiche organolettiche

Requisito: Al momento della degustazione, appena tagliata la forma, si avverte un odore lieve di latte di pecora legato armonicamente con altri odori caratteristici, quali odore di fieno, erbe mature di campo, sentore di nocciola e di fumo. In bocca si avverte una consistenza scarsamente elastica e i granuli della struttura si sciolgono dopo un'accurata masticazione. Si avverte la presenza di grasso, ma non la sensazione di burrosità. Per effetto della masticazione e del calore corporeo si ha la medesima sensazione aromatica percepita al momento del taglio, ma in forma più completa e marcata, soprattutto durante la deglutizione. In questa fase l'aroma tipico avvolge il palato con un sapore piacevole e persistente.

Verifica: Per la verifica dei requisiti il tecnico dovrà procedere al taglio della forma. Per la valutazione il tecnico si atterrà alla procedura in autocontrollo implementata dall'operatore.

6.6 caratteristiche chimico-fisiche

Requisiti: Contenuto di grasso, proteine e umidità

Verifica: Per la verifica dei requisiti il tecnico dovrà procedere al taglio della forma e prelevare quattro aliquote. Per ulteriori dettagli riguardo la preparazione del campione, la chiusura e il sigillo ecc. si rimanda alla IO_03 campionamento e analisi ultima revisione applicabile.