

BIOAGRICERT	DOP PECORINO CROTONESE VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DELLA FORMA TRASFORMATORI	ALLEGATO 8.1 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 07/08/2015

LOTTO N° _____ FORME N° _____ MESI DI MATURAZIONE DELLE FORME COMPONENTI IL LOTTO _____

☐ **PESO DELLA FORMA tra 0,5 kg e 5,0 kg**

Requisiti	C	NC	N° di forme valutate (1)	Strumenti utilizzati a verifica dei requisiti (2)
Il lotto riportato in etichetta è conforme alla normativa cogente?				
Forma: cilindrica con facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso; sulle forme sono evidenti i segni del canestro?				
Peso: tra kg 0,5 e kg 5,0 per i formaggi sottoposti a stagionatura inferiore ai sei mesi?				
Dimensioni: Altezza dello scalzo da 6 a 15 cm ⁽³⁾ ? - misura n° 1 cm _____ - misura n° 2 cm _____ - misura n° 3 cm _____ - misura n° 4 cm _____				
Dimensioni: facce con diametro da 10 e 20 cm, ⁽³⁾ ? - misura n° 1 cm _____ - misura n° 2 cm _____ - misura n° 3 cm _____ - misura n° 4 cm _____				

☐ **PESO DELLA FORMA > a 5 kg e < a 10 kg**

Requisiti	C	NC	N° di forme valutate (1)	Strumenti utilizzati a verifica dei requisiti (2)
Forma: cilindrica con facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso; sulle forme sono evidenti i segni del canestro?				
Peso: superiore a kg 5,0 e fino a 10 kg Per i formaggi sottoposti a stagionatura superiore ai sei mesi				
Dimensioni: Altezza dello scalzo da 15 a 20 cm ⁽³⁾ ? - misura n° 1 cm _____ - misura n° 2 cm _____ - misura n° 3 cm _____ - misura n° 4 cm _____				
Dimensioni: diametro delle facce da 20 a 30 cm, ⁽³⁾ ? - misura n° 1 cm _____ - misura n° 2 cm _____ - misura n° 3 cm _____ - misura n° 4 cm _____				

Firma del tecnico

BIOAGRICERT	DOP PECORINO CROTONESE VALUTAZIONE DELLE CARATTERISTICHE DELLA FORMA TRASFORMATORI	ALLEGATO 8.1 AL Mod. LR_TR_DOP-IGP
REDAZIONE RS	VERIFICA RAQ	Rev. 00 del 07/08/2015

Requisiti	C	NC	N° di forme valutate (1)	Strumenti utilizzati a verifica dei requisiti (2)
1. <u>Pecorino Crotonese Fresco</u> Pasta: tenera, uniforme e cremosa di colore bianco latte con rare occhiature? Gusto: deciso, morbido e leggermente acidulo? Crosta: sottile di colore bianco o leggermente paglierino?				
2. <u>Pecorino Crotonese Semiduro</u> Pasta: semidura, compatta e con rare occhiature? Gusto: intenso e armonico? Crosta: spessa di colore leggermente bruno?				
3. <u>Pecorino Crotonese Stagionato</u> Pasta: colore leggermente paglierino, presenta rare occhiature? Gusto: intenso e deciso, dal leggerissimo retrogusto piccante? Crosta: dura e bruna? <i>(Può essere cappata (curata) con olio o morchia di oliva).</i>				
L'operatore ha effettuato le analisi in autocontrollo previste dal piano dei controlli? (Riportare le date delle ultime verifiche in autocontrollo effettuate dal caseificio). In caso di analisi non conformi in autocontrollo l'operatore ha applicato un piano analitico rinforzato?				

- (1) Il prelievo e la valutazione dei requisiti sono effettuati secondo quanto previsto dall'Allegato 1 al documento tecnico "Istruzione operativa, campionamento per la verifica dei requisiti disciplinati". 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.
- (2) Indicare gli strumenti utilizzati per la verifica dei requisiti altezza delle scalzo, peso della forma, dimensioni, colore crosta e colore della pasta esempio scala colorimetrica pantone per il colore, bilancia con bollino metrico per il controllo del peso, classe del metro di precisione).
- (3) al fine di avere dei valori rappresentativi, a conferma dei requisiti disciplinati, effettuare le misurazioni in più punti sulla forma valutata.

Firma del tecnico