



N. 16346 /DG-8996.1 di prot.

San Daniele, 1 ottobre 2016

**A TUTTI I PRODUTTORI DI COLTURE LATTICHE riconosciuti nel sistema di controllo della DOP
"Pecorino Romano" – Loro sedi**

e, p.c. al Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano DOP

**OGGETTO : documentazione standard delle colture lattiche registrate in fase di prima applicazione
del piano di controllo della DOP, da depositare entro il 15.10.2016 - avviso**

Ricordiamo alle spett.li aziende in indirizzo quanto comunicato con ns. circolare 26/2016 – 27 PR del 25 agosto scorso – il cui dispositivo è integralmente riprodotto in allegato - per il deposito della documentazione rispondente allo schema descrittivo, diffuso contestualmente a supporto delle esigenze di verifica dei requisiti di conformità delle colture lattiche fin qui registrate con le procedure di prima applicazione della corrispondente sezione del piano di controllo della DOP "Pecorino Romano" .

Il termine per il deposito di quanto necessario è e rimane fissato nel 15 ottobre prossimo.

Ricordiamo che, trattandosi di una decisione del competente comitato di certificazione, la struttura non può accordare o accettare autonomamente differimenti di sorta .

Nel rimanere a completa disposizione per ogni esigenza, si ringrazia per l'attenzione e si porgono i migliori saluti .

dr. Francesco Ciani, direttore generale

ISTITUTO NORD EST QUALITÀ • INEQ

ISTITUTO CONSORTILE PER IL CONTROLLO E LA CERTIFICAZIONE DI CONFORMITÀ DI PRODOTTI AGRICOLI ED ALIMENTARI

DIREZIONE AMMINISTRAZIONE E SEDE CENTRALE:

33038 San Daniele del Friuli (UD) Via Rodeano, 71
Tel. 0432 940349 r.a. • Fax 0432 943357 • E-mail: info@ineq.it
C.F. P. I.V.A. Reg. Impr. Udine n. 02027110309 • REA 229848

LABORATORIO ANALISI: 33038 Villanova di San Daniele del Friuli (UD) Via Ortigara, 11 • Tel. 0432 956884 • Fax 0432 956896

SEDI OPERATIVE:

53043 Chiusi (SI) Via Porsenna, 17 • Tel. 0578 227816 • Fax 0578 227816

39100 Bolzano Via Max Vallier, 4/B • Tel. 0471 401144 • Fax 0471 408547

43036 Fidenza (PR) Via XXIV Maggio, 48 • Tel. 0524 81958 • Fax 0524 591556

DISPOSITIVO INTEGRALE DELLE ISTRUZIONI DIFFUSE CON CIRCOLARE 26/2016 – 27 PR

Con propria recente decisione, il competente comitato di certificazione della DOP, su proposta dello specifico comitato scientifico, ha adottato le seguenti misure che integrano l'esigenza attuativa del piano di controllo della DOP "Pecorino Romano" per l'implementazione di uniformi modalità di armonizzazione dei criteri di attestazione-documentazione dei requisiti di conformità delle colture lattiche fin qui registrate con le procedure di prima applicazione (vedi la revisione 2 dell'elenco pubblicato in 14/3/2016) del corrispondente sistema di controllo .

Conseguentemente, entro il 15.10.2016, le spett.li Aziende in indirizzo dovranno depositare ogni utile documentazione finalizzata a fornire risposte, dati ed ogni altro supporto dimostrativo o scientifico utile ad un soddisfacente riscontro degli standard sintetizzati nello schema contenuto nella pagina che segue, relativamente ad ogni singola cultura lattica selezionata pubblicata nell' ambito dell'elenco in vigore in esecuzione del riconoscimento di ciascuno .

I requisiti richiesti dovranno essere argomentati e documentati nell'ambito di un dossier suddiviso nelle quattro sezioni che seguono (Storia del ceppo – Identificazione tassonomica – Autoctonia – Altre informazioni) e secondo la sequenza dei contenuti informativi specificata per ognuna di esse

1	STORIA DEL CEPPO
1.1	identificativo (nome, numero, ecc.) attribuito dall'azienda
1.2	Data e luogo di isolamento
1.3	Tempo di impiego (dalla data di isolamento)
1.4	Frequenza di impiego presso i caseifici che operano per la DOP
1.5	Luogo di conservazione della master cell bank
2	IDENTIFICAZIONE TASSONOMICA
2.1	Nome della specie di appartenenza
2.2	Dati fenotipici e genotipici che hanno consentito l'allocazione tassonomica
2.3	Altri dati fenotipici e genotipici ritenuti rilevanti dall'azienda per l'identificazione del ceppo e per la verifica del suo legame con territorio, bacino di utenza e/o tecnologia di caseificazione della DOP
3	AUTOCTONIA
3.1	Dati a supporto dell'autoctonia del ceppo (non della specie) nella produzione di Pecorino Romano; l'autoctonia è in proposito intesa come valutazione empirico-pratica dell'importanza e dell'unicità tecnologica dell'isolato nel contesto produttivo del Pecorino Romano e di uno specifico caseificio operante nell'areale della DOP
4	ALTRE INFORMAZIONI (per ogni singolo preparato)
4.1	Numero dei caseifici che impiegano un dato preparato microbico
4.2	Localizzazione geografica dei caseifici
4.3	Frequenza di impiego consigliata

Esaminata la documentazione acquisita per la validazione dei requisiti necessari coerentemente con l'originale autocertificazione, l'istituto provvederà alla omologazione delle colture in questione secondo modalità ordinarie di applicazione del piano di controllo in vigore, sempre salva l'esecuzione dell'attività di controllo comunque prevista per sulla base di specifici audit in corso di pianificazione ed esecuzione .

Il comitato scientifico ha fornito anche una serie di indicazioni per l'organizzazione del sistema a regime, che il comitato di certificazione ha recepito per essere avviate al più presto, d'intesa con il Consorzio di tutela; sui cui contenuti e sviluppi torneremo con separate comunicazioni.

I nostri servizi sono evidentemente a disposizione per qualsiasi esigenza di approfondimento.

Data la specificità della materia ed onde evitare fraintendimenti, incomprensioni o altri inconvenienti, le Aziende in indirizzo sono pregate di **formulare solo per iscritto (via mail a chi scrive : ciani@ineq.it ad Ambra Iob : ambra@ineq.it ovvero a info@ineq.it) quesiti o altre esigenze di chiarimento**, cui risponderemo nel tempo più breve possibile . E' ovviamente possibile rivolgersi anche al Consorzio di Tutela per qualsiasi esigenza connessa .
