



Direzione Generale

N. 1442 /DG-8853.1 di prot.

San Daniele, 18 gennaio 2016

- Ai caseifici riconosciuti
- alle aziende riconosciute come produttori-fornitori di colture lattiche
- al Consorzio per la tutela del formaggio Pecorino Romano – Loro sedi

OGGETTO : pubblicazione dell' elenco dei produttori di colture lattiche utilizzate per la preparazione del "Pecorino Romano" DOP registrate alla data del 13 gennaio 2016

CIRCOLARE N. 1/2016 – 19 PR

Sul portale raggiungibile attraverso <http://pecorino.ineq.it> e dal sito www.ineq.it abbiamo pubblicato l'elenco dei produttori e fornitori di colture lattiche che hanno richiesto il riconoscimento nell'ambito del piano di controllo della DOP entro il 13 gennaio 2016 – data in cui è cessata la fase di prima applicazione delle misure integrative approvate dal Mipaaf il 6 novembre 2015 – e la registrazione delle colture lattiche in uso per le correnti attività di inoculo del latte.

Ad ogni buon conto, alleghiamo tale elenco alla presente circolare mentre confermiamo che, d' ora innanzi, tutti gli aggiornamenti saranno accessibili e consultabili agli indirizzi internet suindicati.

Ai soggetti riconosciuti come produttori e/o fornitori di colture lattiche è stato attribuito un codice anagrafico-identificativo (prima colonna dell'elenco allegato), che d' ora innanzi sarà sufficiente ad identificarli nell'ambito dei documenti implementati in autocontrollo dai caseifici (in luogo della loro ragione sociale).

Analogamente, sarà possibile identificare con il codice di registrazione le singole colture autorizzate (terza colonna dell' elenco allegato). E' inteso che per mantenere il riconoscimento e la posizione dell'elenco i fornitori in qualità di distributori di colture lattiche prodotte da terzi, nel caso in cui il produttore non sia riconosciuto, dovranno adempiere alle medesime procedure di implementazione della prova dell'origine così come viene posta a carico dei produttori ed essere conseguentemente soggetti a controllo .

Viceversa, il fornitore (ed i prodotti) riconosciuti e registrati senza che si verifichino i presupposti necessari (riconoscimento del produttore o comprovata assunzione delle medesime responsabilità e incombenze a carico di altri) dovranno essere rimossi dall'elenco .

E' appena il caso di ricordare che a decorrere **dal 14 gennaio 2016 sono solo le colture registrate in allegato a poter essere conformemente utilizzate per le esigenze dei caseifici** con le modalità consentite dal disciplinare.

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 Valier, 4/B • Tel. 0471 401144 • Fax 0471 408547
43036 Fidenza (PR) Via XXIV Maggio, 48 • Tel. 0524 81958 • Fax 0524 591556

L' eventuale impiego residuale di colture non elencate in allegato deve essere immediatamente sospeso ai fini della DOP, quantomeno fin tanto che – su istanza dei produttori-fornitori interessati - non saranno state oggetto di una preventiva autorizzazione da parte del comitato di certificazione dell' istituto (e conseguente registrazione). **Si suggerisce, pertanto, di consultare l'elenco allegato ed i suoi futuri aggiornamenti on-line prima di introdurre in uso qualsiasi coltura acquisita all'esterno del caseificio.**

In breve, il comitato di certificazione, con l'apporto del comitato scientifico di cui si avvale per lo sviluppo di questi nuovi adempimenti del piano di controllo, promuoverà la diffusione di dettagliate istruzioni per chiarire le modalità conformi di inoculo del latte e, quindi, di impiego delle colture ottenute dall'esterno del caseificio.

In proposito, anche in relazione alle indicazioni di utilizzazione di alcune delle stesse culture di cui all'elenco allegato, ricordiamo ai caseifici che le attività di inoculo diretto (non associato a fermenti lattici naturali di origine aziendale) inquadrano le condizioni eccezionali considerate dal § 6.3.1, lettera b) della recente integrazione del piano di controllo in vigore, con limitazioni di impiego ed il possibile ricorso a misure di controllo rinforzato (con conseguenze particolarmente impegnative per il caseificio) .

Nel ringraziare per la consueta attenzione e nel rimanere a completa disposizione, unitamente al Consorzio di tutela, per ogni eventuale esigenza di ulteriore chiarimento, porgiamo i migliori saluti .

dr, Francesco Ciani, direttore generale

