SCHEDA DI ESPERTIZZAZIONE DELLE CARATTERISITICHE VISIVO-ORGANOLETTICHE

AZIENDA: _____ Data di macellazione:_____

Ragione sociale allevamento di provenienza: _____

Numero di agnelli consegnati al macello: _____ Numero di agnelli macellati: _____

Numero totali carcasse conformi: _____; di cui

☐ da latte: n. _____

☐ leggero: n. _____

☐ da taglio: n. _____

Caratteristiche controllate	**Valutazione delle carcasse esaminate**																			
Numero carcasse	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**
Peso in kg																				
Colore della carne																				
Consistenza masse muscolari																				
Colore del grasso																				
Copertura adiposa																				
Consistenza del grasso																				
pH																				

Indicare per ogni capo ed ogni caratteristica controllata se: C = Conforme NC = Non Conforme

Per il peso e il pH indicare il valore registrato e, quindi ad esempio rispettivamente: 5,85 kg – 6,43 per il pH

Identificazione degli agnelli non conformi:

Identificativo delle marche auricolari	Motivazione sintetica della non conformità

La scheda deve riportare i dati relativi agli agnelli ritenuti non idonei ad essere certificati ed identificati con la IGP

_____
(località e data)

Firma dell'espertizzatore

_____

Timbro e firma della Ditta

_____

Su base annua, il parametro del pH (al termine delle operazioni di macellazione e prima della refrigerazione delle carcasse), il peso della singola carcassa e le sue caratteristiche organolettiche sono accertati in autocontrollo mediante espertizzazione da parte del macello, il quale, a prescindere dagli schemi di rappresentatività statistico-quantitativa applicati, deve documentare il seguente numero di test minimi:

Numero giornate di macellazione nell'anno	***Numerosità test***
fino a 50	3
tra 51 e 100	5
oltre 100	10

che operano un processo di validazione dei riscontri relativi alla corrispondente giornata di macellazione, verificata per l'attribuzione della IGP, su un campione:

- non inferiore a 5 carcasse — provenienti da almeno due (2) distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione inferiore o uguale alle 100 unità. Se la macellazione è stata eseguita per un solo allevamento di provenienza, il test sarà riferito ad almeno 5 carcasse totali, ovvero a tutte le carcasse se la partita è inferiore a 5
- non inferiore a 10 carcasse — provenienti da almeno tre (3) distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione compreso tra 101 e 500 unità
- non inferiore a 15 carcasse — provenienti da almeno quattro (4) distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione compreso tra 501 e 1.000 unità
- non inferiore a 25 carcasse — provenienti da almeno cinque (5) distinti allevamenti all'interno di una giornata di macellazione superiore alle 1.000 unità