



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

**Piano dei controlli
Pecorino Romano DOP**

PC – PR
Rev. 0
05 dicembre 2023
© IFCQ

***PIANO DEI CONTROLLI DELLA
Denominazione di Origine Protetta***

PECORINO ROMANO



Sommario

PREMESSA	3
1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO	4
2. TERMINI E DEFINIZIONI	6
3. ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE	8
4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO	9
4.1 Lotto di prova	10
4.2 Controlli sul lotto di prova.....	10
4.3 Riconoscimento dell'operatore	11
5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI.....	12
6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA', SUBENTRO	12
7. REQUISITI DI CONFORMITÀ.....	14
8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA.....	14
8.1 Produzione latte	15
8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte.....	15
8.3 Trasformazione latte.....	16
8.3.1 Prescrizioni relative all'aggiunta di fermenti lattici.....	18
8.3.2 Impianti per il trattamento termico del latte avviato alla DOP	19
8.4 Stagionatura	19
8.4.1 Regolamentazione attività di compravendita/trasferimento prodotto fresco marchiato	20
8.4.2 Dichiarazione di conformità del prodotto	20
8.4.3 Gestione del prodotto da declassare già certificato dall'OdC	20
8.5 Grattugia e porzionatura	21
8.6 Produzione/Fornitura di caglio	22
8.7 Produzione/Distribuzione di fermenti lattici	22
9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A IFCQ	22
10. CONTROLLI DI IFCQ PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI.....	23
10.1 Controlli documentali.....	23
10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette	23
10.2 Controlli ispettivi ordinari.....	24
10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari.....	24
10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)	24
10.4 Controlli sul prodotto finito	25
10.4.1 Controlli fisici, organolettici ed analitici sul prodotto	25
10.4.2 Controlli analitici sui fermenti	26
10.4.3 Notifica risultati analitici	27
11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA IFCQ.....	27
12. REVISIONE DELLE ANALISI.....	28
13. NON CONFORMITÀ	29
13.1 Non conformità rilevate da IFCQ nel corso dell'attività di controllo	29
13.2 Non conformità rilevate da IFCQ nel corso dell'attività di autocontrollo	29
13.3 Ricorsi	30
Tab. 1 Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione	31
Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli Operatori	34
Tab. 3 Frequenza visite ispettive	35
Tab. 4 Frequenza controlli analitici sul prodotto finito effettuati sia da IFCQ che in autocontrollo	35
Tab. 5 Classificazione delle non conformità (NC) e relativi trattamenti	36



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

PREMESSA

Il Regolamento (UE) n. 1151/2012 sulle denominazioni di origine protette (DOP) e sulle indicazioni geografiche protette (IGP) stabilisce che i prodotti agroalimentari che beneficiano di una IG siano conformi ad un Disciplinare e che i requisiti disciplinati siano controllati da organismi di Controllo autorizzati dagli Stati membri.

IFCQ Certificazioni S.r.l. a socio unico (nel seguito IFCQ) quale Organismo di Controllo (OdC) autorizzato ai sensi dell'art. n. 53 della legge 128/98 così come sostituito dall'articolo n. 14 della legge 526/99 ha definito per la denominazione di origine protetta Pecorino Romano, il presente *Piano di Controllo* (PDC) per lo svolgimento delle verifiche di conformità.

Il presente *PDC* descrive l'insieme delle attività di controllo (documentali, ispettive ed analitiche) da effettuarsi lungo la filiera del formaggio DOP Pecorino Romano affinché venga garantito il rispetto del Disciplinare di produzione e si applica, per le specifiche parti di pertinenza, a carico dei seguenti soggetti della filiera di produzione della denominazione: Allevatore/Produttore latte, Raccogliatore, Caseificio (Produttore formaggio/Caseificatore/Trasformatore), Stagionatore, Grattugiatore/Porzionatore, Produttore di colture di fermenti lattici e Produttore di caglio.

IFCQ per la sua attività si avvale di un sistema informatico (Portale "Pecorino Romano", di seguito solo "Portale") che assicura l'identificazione, la tracciabilità e la rintracciabilità del prodotto tramite la registrazione delle attività svolte dagli Operatori.

Il sistema informatico funge altresì da archivio dati e sarà consultabile, con modalità distinte, dagli Operatori e dall'Autorità di vigilanza. I dati archiviati possono essere resi disponibili e richiesti nei limiti e con le modalità previste dalla normativa in vigore. I soggetti riconosciuti devono utilizzare obbligatoriamente le strutture informatiche del Portale mediante la registrazione delle informazioni e dei dati prescritti nelle sezioni a loro dedicate. In caso di malfunzionamento del sistema informatico, gli Operatori sono comunque tenuti alla compilazione della documentazione prevista (per es. in formato cartaceo). Al ripristino della funzionalità del sistema informatico gli Operatori devono aggiornare il Portale con le registrazioni mancanti.



1. PRINCIPALE NORMATIVA DI RIFERIMENTO

- **Regolamento (CE) n. 1107/1996** della Commissione del 12 giugno 1996, con cui la denominazione "Pecorino Romano" è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni d'origine protette (DOP) e delle indicazioni geografiche protette (IGP) previsto dall'art. 6, paragrafo 3, del Regolamento (CEE) n. 2081/92
- **Legge 24 aprile 1998, n. 128** disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dall'appartenenza dell'Italia alla Comunità Europea – legge comunitaria 1995/1997 con particolare riferimento all'articolo 53
- **Legge 21 dicembre 1999, n. 526** recante disposizioni per l'adempimento di obblighi derivanti dalla appartenenza dell'Italia alla comunità europea – Legge comunitaria 1999 – ed in particolare l'art. 14 il quale contiene apposite disposizioni sui controlli e la vigilanza sulle denominazioni protette dei prodotti agricoli e alimentari
- **Regolamento (CE) n. 178/2002** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare
- **Decreto MIPAAF del 24 aprile 2002** relativo al riconoscimento del Consorzio di tutela e attribuzione dell'incarico a svolgere le funzioni di cui all'articolo 14, comma 15, della Legge 21 dicembre 1999, n. 526 e successivi rinnovi
- **Regolamento (CE) n. 852/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, sull'igiene dei prodotti alimentari
- **Regolamento (CE) n. 853/2004** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 29 aprile 2004, che stabilisce norme specifiche in materia di igiene per gli alimenti di origine animale
- **D. Lgs. n. 297 del 19 novembre 2004:** "Disposizioni sanzionatorie in applicazione del regolamento (CEE) n. 2081/92, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari"
- **UNI CEI EN ISO IEC 17025, settembre 2005** "Requisiti generali per la competenza dei laboratori di prova e di taratura"
- **Regolamento (CE) n. 2074/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al Regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al Regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei Regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **Regolamento (CE) n. 2076/2005** della Commissione del 5 dicembre 2005 che fissa disposizioni transitorie per l'attuazione dei Regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004
- **D. Lgs. n. 114 dell'8 febbraio 2006:** attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari
- **D. Lgs. n. 190 del 5 aprile 2006,** "Disciplina sanzionatoria per le violazioni del regolamento (CE) n. 178/2002 che stabilisce i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel settore della sicurezza alimentare"
- **Legge 27 dicembre 2006, n. 296:** Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (legge finanziaria) – art. 1, comma 1047 recante funzioni statali di vigilanza sull'attività di controllo degli organismi pubblici e privati nell'ambito dei regimi di produzione agroalimentari di qualità registrate demandate all'Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari
- **D. Lgs. n. 193 del 6 novembre 2007:** Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore
- **Nota MIPAAF del 29 novembre 2007** (prot. 0022897): Piani di controllo sulle denominazioni protette italiane. Provvedimenti di sospensione o revoca a seguito di inadempienza agli obblighi tariffari da parte degli Operatori
- **Nota MIPAAF del 30 novembre 2007** (prot. 0022966): Separazione delle produzioni agroalimentari a denominazione protette da quelle generiche
- **Regolamento (CE) n. 1030/2009** della Commissione del 29 ottobre 2009 recante approvazione di modifiche minori del Disciplinare di una denominazione registrata nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette [Pecorino Romano (DOP)]
- **Provvedimento del 5 novembre 2009** (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, Serie Generale n. 271 del 20.11.2009): Modifica del Disciplinare di produzione della denominazione <<Pecorino Romano>> registrata in qualità di denominazione di origine protetta in forza al regolamento CE n. 1107 della Commissione del 12 giugno 1996 (09A13755)
- **Regolamento (UE) n. 1169/2011** del Parlamento europeo e del Consiglio, del 25 ottobre 2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, che modifica i regolamenti (CE) n. 1924/2006 e (CE) n. 1925/2006 del Parlamento europeo e del Consiglio e abroga la direttiva 87/250/CEE della Commissione, la direttiva 90/496/CEE del Consiglio, la direttiva 1999/10/CE della Commissione, la direttiva 2000/13/CE del Parlamento europeo e del Consiglio, le direttive 2002/67/CE e 2008/5/CE della Commissione e il regolamento (CE) n. 608/2004 della Commissione
- **UNI CEI EN ISO/IEC 17065:2012:** Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

di prodotti, processi e servizi

- **Regolamento (UE) n. 1151/2012** del Parlamento Europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 19 dicembre 2013** (prot. 0026712): trasmissione Decreto n. 26588 del 18 dicembre 2013 relativo a "Integrazione del Decreto 15 aprile 2013 relativo al procedimento per l'autorizzazione degli organismi di controllo per le attività di controllo e certificazione delle produzioni agroalimentari"
- **Regolamento delegato (UE) n. 664/2014** della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il Regolamento (UE) 1151/2012 con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari
- **Regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Regolamento (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari
- **Rettifica Regolamento (UE) n. 668/2014** della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalità di applicazione del Reg. (UE) n. 1151/2012 (GUUE n. L. 39/23 del 14 febbraio 2015)
- **Regolamento (UE) 625/2017** del Parlamento europeo e del Consiglio del 15 marzo 2017, relativo ai controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- **Nota MIPAAF (DG PREF II) del 24 maggio 2017** (prot. 0006976): Banca dati vigilanza – Obblighi informativi a carico degli Organismi di controllo
- **D. Lgs. n. 231 del 15 dicembre 2017** concernente la disciplina sanzionatoria per la violazione delle disposizioni del Reg. (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE, ai sensi dell'articolo 5 della legge n. 170 del 12 agosto 2016
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 4 marzo 2021** (prot. 0105162): autorizzazione delle etichette delle DOP e delle IGP nei piani di controllo
- **Decreto MIPAAF (DG VICO I) del 10 marzo 2021** (prot. 0116219): autorizzazione all'organismo denominato "IFCQ Certificazioni S.r.l." ad effettuare i controlli sulla denominazione di origine protetta "Pecorino Romano", registrata in ambito Unione europea
- **Nota MIPAAF (DG VICO I) del 18 ottobre 2021** (prot. 0539187): metodi di prova per il controllo analitico sulle produzioni a IG
- **Nota MIPAAF del 5 novembre 2021** (prot. 0579583): trasmissione delle linee guida per la redazione dei Piani di Controllo dei prodotti lattiero caseari a IG
- **Nota MIPAAF del 16 dicembre 2021** (prot. 0663094): controlli analitici sulle produzioni a IG
- **Decreto legge n. 173 dell'11 novembre 2022** su G.U. Serie gen. n. 264 dell'11 novembre 2022: Disposizioni urgenti in materia di riordino delle attribuzioni dei Ministeri (all'Art. 3: "*Il Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali assume la denominazione di Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste*")
- **Nota MASAF (DG VICO I) del 25 novembre 2022** (prot. 0604964): modifica denominazione Ministero
- **Nota MASAF (dipartimento ICQRF) del 20 marzo 2023** (prot. 0166361) etichettatura dei prodotti a IG e denominazione Ministero
- **Disciplinare** di produzione della denominazione "Pecorino Romano DOP" pubblicato sul sito del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

2. TERMINI E DEFINIZIONI

Allevatore/Produttore latte (A):	soggetto riconosciuto che attraverso l'allevamento ovino produce latte e lo vende ai successivi soggetti inseriti nella filiera del formaggio Pecorino Romano DOP (Raccoglitori latte e Caseifici)
Annata casearia:	intervallo di tempo, prescritto dal Disciplinare per la caseificazione a Pecorino Romano DOP, compreso tra il 1° ottobre e il 31 luglio dell'anno successivo
Attività di controllo:	esame documentale, ispettivo ed analitico mediante il quale l'Organismo di controllo verifica il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel presente Piano di Controllo ai fini del rilascio dell'attestazione di conformità
Autocontrollo:	attività di riscontro e documentazione, attuata da parte degli Operatori della filiera produttiva del formaggio Pecorino Romano, che consente di dare evidenza oggettiva del rispetto dei requisiti di conformità specificati nel Disciplinare di produzione
Autorità:	MASAF (Autorità competente nazionale) e Amministrazioni Regionali per il territorio di loro competenza
Autorità di vigilanza:	Ispettorato centrale per il controllo della qualità dei prodotti agroalimentari e delle Regioni e Province autonome interessate alla DOP
Azione correttiva:	insieme delle azioni intraprese dall'Operatore al fine di eliminare le cause che hanno determinato una non conformità
BDN:	Banca Dati Nazionale dell'anagrafe zootecnica, istituita dal Ministero della Salute
Caseificatore/Produttore formaggio/ Trasformatore/Caseificio (C):	soggetto riconosciuto che acquista latte da Raccoglitori latte e/o lo raccoglie/ritira direttamente dai Produttori latte o da altri Produttori di formaggio per poi destinarlo alla trasformazione in Pecorino Romano DOP
Certificato di riconoscimento:	atto mediante il quale IFCQ dichiara che un soggetto è formalmente iscritto nell'elenco degli Operatori del formaggio Pecorino Romano DOP
Certificazione di Conformità:	atto mediante il quale IFCQ dichiara che uno o più lotti di prodotto già dichiarati conformi ("svincolati") dal Caseificio o dallo Stagionatore, sono stati ottenuti nel rispetto dei requisiti previsti dal Disciplinare
Comitato di Certificazione (CdC)	organo di IFCQ al quale sono attribuiti il compito e la responsabilità di valutare le pratiche relative ai soggetti che hanno accesso al Sistema di Certificazione
Confezionamento:	collocamento di un prodotto alimentare in un involucro o contenitore posti a diretto contatto con il prodotto alimentare in questione
Consorzio di Tutela:	Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Romano, incaricato dal Ministero secondo quanto previsto dall'Art. 14 della Legge n. 526 - 1999
DDT:	documento di trasporto o documento equivalente
DOP:	Denominazione di origine protetta così come definita all'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
Dichiarazione di conformità:	atto mediante il quale il Caseificio o lo Stagionatore dichiara, in seguito alla propria attività di autocontrollo, la conformità del formaggio al Disciplinare attribuendogli la DOP (svincolo)
Disciplinare di produzione:	documento i cui contenuti sono definiti dall'Art. 7 del Reg. (UE) 1151/2012 e depositato presso il Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. Il Disciplinare specifica quali sono i requisiti obbligatori per la DOP Pecorino Romano e i procedimenti necessari per la sua realizzazione
Grattugiatore/Porzionatore (G/P):	soggetto riconosciuto che svolge l'attività di grattugia e/o porzionatura del Pecorino Romano DOP
IG:	Indicazione Geografica così come definita all'art. 5 del Reg. (UE) 1151/2012
Latte idoneo:	latte ovino intero proveniente da allevamenti ubicati nella zona di origine, riconosciuti ed inseriti nel Sistema dei controlli
Lavorazione conto terzi:	produzione effettuata su richiesta di un committente mediante impiego di latte fornito dal medesimo committente, a cui viene successivamente ceduto il corrispondente formaggio, identificato all'origine con contrassegni della DOP Pecorino Romano e la matricola identificativa del Caseificio che ha eseguito la trasformazione. La lavorazione conto terzi nella prassi viene comunemente definita anche "conto lavorazione"



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

Libretto del latte:	documento per la registrazione delle quantità di latte conferito al Caseificio per ciascun periodo di mungitura. È normalmente tenuto in duplice copia: una presso il produttore/conferente e una presso il trasformatore
Lotto di produzione:	per lotto si intende un insieme di unità di vendita di una derrata alimentare, prodotte, fabbricate o confezionate in circostanze praticamente identiche. Il lotto è determinato dal produttore o dal confezionatore del prodotto alimentare o dal primo venditore stabilito nella Comunità economica europea ed è apposto sotto la propria responsabilità; nel caso del Pecorino Romano ci si riferisce al quantitativo di formaggio derivante da una giornata di produzione avente caratteristiche omogenee. Il lotto di produzione rappresenta l'elemento di riferimento del sistema di tracciabilità del prodotto
Lotto di prova:	lotto di prodotto finito, ottenuto rispettando i parametri di processo previsti per il formaggio Pecorino Romano DOP, sul quale l'OdC effettua un controllo analitico per valutarne la conformità
Marchiatura all'origine:	attività di apposizione del marchio distintivo della Denominazione di Origine Protetta a mezzo di matrici che imprimono sulla superficie dello scalzo di ogni forma il logo della Denominazione nel rispetto del regolamento di marchiatura approvato dal Consorzio di tutela. Le forme di formaggio così marchiate sono identificate singolarmente con giorno/mese/anno di produzione e vengono successivamente avviate alla fase di salatura
MASAF:	Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste (già MIPAAF)
Matrice marchiante:	fascera composta da resina alimentare distribuita dal Consorzio di tutela agli aventi diritto per marchiare all'origine la singola forma di formaggio sullo scalzo
Misura di Controllo Rinforzato (MCR):	attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una visita ispettiva supplementare
Non conformità (NC):	mancato soddisfacimento di requisiti previsti dal Disciplinare per il processo produttivo, la materia prima e/o il prodotto, o mancato rispetto delle disposizioni previste dal Piano di Controllo. Sono classificate come gravi o lievi
Non conformità lieve (NCL):	non conformità che non pregiudica la certificabilità del prodotto
Non conformità grave (NCG):	non conformità che ingenera l'esclusione della materia prima e/o del prodotto e pregiudica la certificabilità del prodotto stesso
OdC:	Organismo di controllo autorizzato
Operatore:	soggetto riconosciuto ed inserito nel sistema di controllo e certificazione della DOP Pecorino Romano per le specifiche attività svolte
PDC:	Piano di Controllo
Peso alle 24 ore:	quantità di formaggio ottenuta da una specifica quantità di latte entro il giorno successivo alla lavorazione
Portale "Pecorino Romano":	sistema informatico che raccoglie, aggrega e organizza i dati inseriti dai soggetti riconosciuti della filiera della DOP Pecorino Romano e li rende disponibili agli Operatori stessi mediante interfacce personalizzate e secondo specifici privilegi di accesso
Prodotto finito:	formaggio ottenuto in conformità ai requisiti prescritti dal Disciplinare ed idoneo ad essere identificato con la Denominazione Pecorino Romano DOP
Prodotto fresco:	prodotto non finito, ottenuto dalla trasformazione del latte conformemente al Disciplinare, da sottoporre a stagionatura per il periodo minimo stabilito
Prodotto "svincolato":	prodotto stagionato a cui il Caseificio o lo Stagionatore ha attribuito la DOP mediante specifica Dichiarazione di conformità
Produttore caglio (PC):	soggetto riconosciuto che produce caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati in Sardegna, Lazio o provincia di Grosseto, garantendo la tracciabilità dell'origine degli agnelli
Produttore di colture di fermenti lattici (PF):	soggetto riconosciuto che produce fermenti lattici naturali ed autoctoni da impiegare nella produzione di Pecorino Romano DOP
Raccogliatore (R):	soggetto riconosciuto che si interpone tra il Produttore latte ed il Caseificio trasformatore nel flusso del latte destinato alla produzione della denominazione, ritirando latte idoneo alla denominazione Pecorino Romano e consegnandolo al Trasformatore con o senza attività di stoccaggio.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

Reclamo:	comunicazione con la quale l'Operatore manifesta a IFCQ insoddisfazione in merito all'attività svolta dall'OdC oppure comunicazione con cui un cliente manifesta all'Operatore insoddisfazione in merito al prodotto ricevuto dall'Operatore stesso
Ricorso:	istanza con la quale l'Operatore chiede alla Giunta d'Appello l'annullamento, la revoca o la revisione di uno o più provvedimenti adottati nei suoi confronti dall'OdC
Stagionatore (S):	soggetto riconosciuto che svolge, per conto proprio o per conto terzi, l'attività di stagionatura del prodotto "fresco" ottenendo così prodotto finito da commercializzare come Pecorino Romano DOP
Trasportatore latte:	soggetto (notificato nell'elenco dei trasportatori latte del Raccogliitore e/o del Caseificio) che effettua attività di raccolta, trasporto e consegna al destinatario di latte idoneo alla DOP senza stoccaggio intermedio. Il trasportatore non detiene gli elementi della rintracciabilità del latte, che è sempre in capo al Raccogliitore o al Caseificio
Verifica ispettiva:	atto mediante la quale IFCQ accerta il rispetto dei requisiti di conformità specificati nel Disciplinare e delle prescrizioni contenute nel PDC, ai fini del riconoscimento e/o rilascio della certificazione di conformità

3. ADESIONE AL SISTEMA DI CONTROLLO E CERTIFICAZIONE

Modalità di accesso

Tutti gli operatori della filiera, al fine di poter concorrere alla realizzazione della DOP Pecorino Romano, devono presentare specifica richiesta a IFCQ inoltrando la *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione* tramite sistema informatico che l'OdC ha messo a disposizione (**Allegato n. 1**) e allegando alla stessa la documentazione richiesta.

I produttori di fermenti lattici che si vogliono registrare nel Sistema dei controlli ai fini della DOP Pecorino Romano proponendo l'inserimento nel circuito tutelato di una nuova coltura di fermenti lattici, rispetto alla lista pubblicata sul sito di IFCQ, devono caricare a Portale, contestualmente alla richiesta di riconoscimento, un'autocertificazione che attesti la caratterizzazione genomica della complessità batterica delle colture di fermenti lattici proposti per l'utilizzazione ai fini della DOP, identificati singolarmente, nonché la specifica relativa derivazione da ceppi autoctoni selezionati provenienti dal territorio delimitato dal Disciplinare (**Allegato n. 2**).

I produttori riconosciuti dovranno aggiornare la documentazione delle colture lattiche già registrate nel sistema dei controlli al fine di adeguarsi a quanto prescritto dall'allegato n. 2 entro 120 gg. dall'entrata in vigore del piano di controllo. L'operatore si impegna al pagamento della tariffa prevista per la revisione della valutazione delle colture lattiche ai fini della permanenza nel Sistema di Controllo e Certificazione della DOP Pecorino Romano (p.to 2 ST-PR).

IFCQ, una volta ricevuta la documentazione completa, individua, in collaborazione con il Consorzio di Tutela del Pecorino Romano, un esperto/professionista qualificato affinché provveda alla verifica della coerenza della documentazione trasmessa con i requisiti previsti dal Disciplinare e ne rilasci l'attestazione di conformità.

I produttori di fermenti che hanno registrato nel sistema di controllo i propri fermenti attraverso i distributori licenziatari dovranno presentare domanda di riconoscimento entro 120 gg. dall'entrata in vigore del piano di controllo.

La domanda di adesione, sottoscritta dal Richiedente, può essere trasmessa a IFCQ:



- a) direttamente dal soggetto stesso;
- b) dal Consorzio di Tutela incaricato in nome e per conto dei propri soci;
- c) da altro soggetto a condizione che il Richiedente predisponga apposita delega per la consegna della domanda; in quest'ultimo caso nella delega deve essere specificato che le responsabilità dovute a seguito di eventuali inadempimenti sono comunque a carico del singolo soggetto richiedente.

Nei casi b) e c), per facilitare l'attività di inserimento dei dati anagrafici, la domanda di adesione deve essere accompagnata da un elenco dei soggetti richiedenti, distinti per tipologia di attività; tale elenco deve riportare i principali dati dei soggetti richiedenti (ragione sociale, indirizzo unità operativa, n. di bollo CEE/n. registrazione presso ASL locale).

Con l'atto della presentazione della *Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione*, ciascun soggetto:

- accetta integralmente i contenuti del PDC per la DOP Pecorino Romano;
- si impegna a collaborare con l'OdC facilitando l'attività di controllo svolta dagli ispettori in tutte le sue fasi ed articolazioni;
- si impegna al pagamento delle tariffe previste per l'adesione e la permanenza nel Sistema dei controlli della DOP.

L'adesione al Sistema dei controlli si intende rinnovata automaticamente ogni anno e vale fino a rinuncia da parte dell'Operatore che dovrà essere comunicata all'OdC con le modalità definite al paragrafo 6.

4. PROCEDURE DI RICONOSCIMENTO

Ricevuta la domanda di cui al paragrafo 3 e la relativa documentazione allegata, IFCQ verifica la completezza delle informazioni e della documentazione trasmessa e pianifica una verifica ispettiva iniziale per il controllo dei requisiti, da effettuare entro 30 giorni dalla presentazione della domanda, a cui seguono, in caso di esito favorevole, l'inserimento e l'iscrizione del soggetto nel relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* predisposto per ciascuna tipologia di attività.

Qualora la documentazione risulti incompleta o non adeguata, viene richiesta documentazione integrativa secondo quanto necessario e la procedura di riconoscimento viene sospesa in attesa di ricevere l'integrazione documentale che è l'elemento vincolante per l'esame della richiesta avanzata.

Nel corso della verifica ispettiva iniziale IFCQ controlla la corrispondenza delle condizioni effettivamente presenti rispetto a quanto dichiarato nella domanda e la capacità di soddisfare i requisiti disciplinati in relazione alle specifiche attività svolte; in particolare, sono oggetto della valutazione iniziale:

- a) per i soggetti che effettuano **attività di produzione latte**: la coerenza con le informazioni fornite con la domanda iniziale e con quanto riscontrato in BDN;
- b) per i soggetti che effettuano **attività di raccolta latte**: la disponibilità di mezzi ed attrezzature idonee per la raccolta, il trasporto e l'eventuale stoccaggio, separato, del latte



- idoneo e non idoneo alla Denominazione Pecorino Romano, nonché l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima;
- c) per i soggetti che effettuano **attività di trasformazione latte**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per il ricevimento separato del latte idoneo e non idoneo ed il rispetto dei requisiti previsti per il processo di produzione;
 - d) per i soggetti che effettuano **attività di stagionatura, porzionatura, grattugia o produzione fermenti**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto;
 - e) per i soggetti che effettuano **attività di produzione caglio**: la disponibilità di attrezzature ed impianti idonei per l'attività svolta e l'adeguatezza dei sistemi per l'identificazione e la rintracciabilità della materia prima e del prodotto.

Per l'Allevatore/Produttore latte, se i requisiti prescritti per l'inserimento nell'elenco dei soggetti riconosciuti della DOP Pecorino Romano sono già stati riscontrati e valutati positivamente per l'inserimento nel Sistema dei controlli di altra/e IG (Fiore Sardo DOP, Pecorino Sardo DOP e Agnello di Sardegna IGP) di cui IFCQ è l'OdC autorizzato dal Ministero competente, nel caso in cui non siano state riscontrate da IFCQ modifiche sostanziali successive al riconoscimento, la visita ispettiva iniziale non è necessaria.

4.1 Lotto di prova

Prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto, i soggetti che effettuano attività di trasformazione latte (caseificazione) e/o di stagionatura devono predisporre la produzione di un Lotto di Prova contestualmente alla richiesta di adesione al sistema, oppure anche in un secondo momento, ma comunque prima dell'immissione in commercio del primo lotto di prodotto.

La mancata predisposizione, da parte dell'operatore, del lotto di prova al momento della visita iniziale di riconoscimento non pregiudica l'iscrizione del medesimo operatore all'interno del sistema dei controlli ma esclusivamente la commercializzazione del primo lotto con i segni identificativi della DOP.

Il Lotto di Prova deve avere una consistenza minima di 4 forme.

I trasformatori si impegnano a comunicare a IFCQ la data di produzione del lotto di prova e la relativa richiesta di prelievo campioni.

4.2 Controlli sul lotto di prova

Il personale ispettivo incaricato del campionamento effettua la verifica delle caratteristiche fisiche (forma, dimensione, peso e aspetto esterno) su almeno 4 unità campionarie.

In caso di esito conforme per tutte quattro le forme prese in esame, l'incaricato di IFCQ procede al controllo delle caratteristiche organolettiche del lotto.

Nel caso, invece, di esito non conforme delle caratteristiche fisiche, le produzioni non idonee dovranno essere escluse dalla DOP; l'ispettore procede al prelievo di almeno altre 4 nuove unità di prodotto, laddove disponibili, scelte casualmente e ripete la verifica.

Qualora le caratteristiche fisiche anche di 1 sola unità risultassero non conformi, il lotto interessato dovrà essere controllato per i/il parametri/o non conforme sulla totalità delle unità costitutive, con esclusione dalla DOP delle unità non rispondenti ai requisiti. La verifica delle caratteristiche fisiche si ripete, con la medesima procedura, su di un altro lotto di prodotto laddove disponibile.



La verifica delle caratteristiche organolettiche (struttura e colore della pasta, sapore e aroma) viene effettuata su una forma idonea ai requisiti fisici. In caso di esito conforme, l'incaricato di IFCQ procede al prelevamento della forma risultata idonea ai requisiti fisici ed organolettici per destinarla al controllo delle caratteristiche chimiche.

In caso, invece, di esito non conforme delle caratteristiche organolettiche, la forma verificata dovrà essere esclusa alla DOP; l'ispettore procede al prelievo di altre 4 forme scelte casualmente, laddove disponibili, e ripete la verifica.

Qualora le caratteristiche organolettiche risultassero non conformi anche su 1 sola forma, tutto il lotto interessato dovrà essere escluso dal circuito della DOP e l'ispettore effettua, con la medesima procedura, un nuovo campionamento su altro lotto di prodotto laddove disponibile.

In assenza di altre unità di prodotto e/o di altri lotti disponibili al momento della verifica ispettiva, sarà onere dell'Operatore comunicare la disponibilità di prodotto da campionare al fine di programmare una verifica supplementare a spese dell'azienda con campionamento di prodotto.

Nel caso in cui anche le caratteristiche organolettiche risultino conformi, l'ispettore procede al taglio della forma risultata conforme con la formazione delle aliquote campionarie per la determinazione delle caratteristiche chimiche.

Ciascun campione prelevato viene suddiviso in quattro aliquote omogenee (ciascuna di almeno 250 g) delle quali una rimane a disposizione dell'Operatore, due vengono inviate al laboratorio di analisi (accreditato UNI CEI EN ISO/IEC 17025 per le specifiche prove) per l'esecuzione delle prove e una viene conservata a cura di IFCQ per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio subito dopo il prelevamento).

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni.

Non conformità rilevate sul lotto di Prova comportano la necessità di sottoporre a verifica un ulteriore lotto di prova su richiesta dell'operatore.

In caso di esito conforme delle verifiche svolte sul lotto di prova IFCQ ne trasmette comunicazione all'operatore autorizzando la commercializzazione come DOP del prodotto realizzato successivamente alla data di avvenuto riconoscimento dell'operatore deliberato da parte del Comitato di Certificazione.

4.3 Riconoscimento dell'operatore

Acquisiti gli esiti della visita ispettiva iniziale e la documentazione prevista, l'incaricato di IFCQ deputato al riesame dell'attività di valutazione, nel caso dai riscontri effettuati non emergano situazioni di non conformità, avanza al CdC, che delibera entro 15 giorni dalla data del riesame, la proposta di inserimento del Richiedente nell'elenco dei soggetti riconosciuti della DOP.

Il CdC, motivando la decisione, può proporre un supplemento di istruttoria. Se la valutazione del CdC è positiva il soggetto è formalmente iscritto nell'elenco dei soggetti riconosciuti e riceve da IFCQ la relativa documentazione (Certificato di riconoscimento).



4.3.1 Riconoscimento degli operatori autorizzati dal Consorzio di Tutela per le operazioni di grattugia e/o porzionamento di Pecorino Romano DOP e dei produttori di caglio che già operano nella filiera tutelata

Al fine di consentire la continuità produttiva della filiera DOP per l'ingresso nel sistema dei controlli degli operatori che effettuano attività di grattugia, porzionatura e produzione di caglio, si prevede una procedura in due fasi.

- a) I soggetti che, alla data di approvazione del nuovo PdC, risultano già produttori di caglio nel circuito tutelato così come gli operatori autorizzati dal Consorzio di Tutela ad effettuare le attività di grattugia e/o porzionatura di Pecorino Romano DOP sono automaticamente iscritti nell'elenco IFCQ. Entro 30 giorni dalla entrata in vigore del presente Piano, ai fini della permanenza nel sistema dei controlli, devono presentare formale richiesta di accesso ad IFCQ inoltrando la Domanda di adesione al Sistema di Controllo e Certificazione (All.1) all'indirizzo sardegna@ifcq.it. Coloro che, entro tale scadenza, non presentano la richiesta di accesso verranno cancellati dall'elenco dei soggetti riconosciuti per la produzione tutelata.
- b) I soggetti che invece, hanno effettuato la richiesta di accesso nelle tempistiche previste, saranno oggetto di applicazione della procedura di riconoscimento (cfr. punti 4, 4.3).

5. MODIFICHE INTERVENUTE SUCCESSIVAMENTE ALL'INSERIMENTO NELL'ELENCO DEI SOGGETTI RICONOSCIUTI

Qualora le situazioni descritte nella *Domanda di riconoscimento* e nella documentazione allegata alla stessa fossero oggetto di variazioni sostanziali (quali ad esempio variazioni strutturali degli impianti produttivi, l'organizzazione e/o l'anagrafica aziendale, variazione master cell bank etc.), i soggetti della filiera riconosciuti sono tenuti a comunicare per iscritto (tramite portale/mail/PEC) a IFCQ, entro 6 giorni dal loro accadimento, le modifiche intervenute, allegando eventuale nuova documentazione, salvo il caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, di cui deve essere data comunicazione entro 24 ore. In quest'ultimo caso l'Operatore deve sospendere immediatamente l'utilizzazione per qualsiasi fine del riferimento alla DOP.

IFCQ svolgerà le necessarie verifiche documentali riservandosi la facoltà di richiedere eventuali integrazioni documentali e di effettuare, se ritenuto necessario, una verifica ispettiva finalizzata ad accertare che il soggetto mantenga i requisiti che ne hanno consentito il riconoscimento iniziale e l'inserimento nell'apposito *Elenco dei soggetti riconosciuti*.

In ogni caso le modifiche intervenute saranno oggetto di valutazione nel corso dei controlli ordinari effettuati da IFCQ secondo quanto previsto dal presente PDC.

6. RECESSO O CESSAZIONE, SOSPENSIONE VOLONTARIA DELL'ATTIVITA', SUBENTRO

L'Operatore che intende cessare l'attività ed uscire dal Sistema dei controlli o solo sospendere temporaneamente la propria attività produttiva è tenuto a comunicarlo preventivamente a IFCQ almeno 7 giorni prima dell'evento (come per la domanda di adesione anche questa comunicazione può essere eventualmente trasmessa dal Consorzio di tutela su specifica delega).



La sospensione obbliga l'Operatore a non utilizzare le dotazioni, il marchio di conformità (logo), le etichette, la carta intestata e tutti i documenti nei quali compaiono i riferimenti alla DOP Pecorino Romano.

Il soggetto che intende riprendere l'attività a fini DOP dopo un periodo di sospensione volontaria deve comunicarlo a IFCQ almeno 15 giorni prima dell'effettiva ripresa indicando eventualmente se siano intervenute variazioni strutturali durante il periodo di sospensione. In tal caso, alla ripresa delle attività, IFCQ esegue una visita ispettiva volta a verificare il mantenimento delle condizioni di conformità che avevano permesso il rilascio del certificato di riconoscimento o consentito, nel caso di modifiche successive al riconoscimento già valutate positivamente dall'OdC, la permanenza nell'elenco dei soggetti riconosciuti.

Il soggetto che ha presentato la richiesta di recesso (**Allegato n. 3**), previa delibera del CdC, viene cancellato dal relativo *Elenco dei soggetti riconosciuti* da IFCQ; pertanto, qualora intenda nuovamente partecipare alla filiera, deve essere nuovamente sottoposto all'iter completo di riconoscimento.

La cancellazione dagli elenchi obbliga gli Operatori a sospendere l'utilizzo dei marchi di conformità, delle etichette, della carta intestata e di tutti i documenti nei quali compaiono i riferimenti alla DOP Pecorino Romano.

La cancellazione dell'Operatore dagli elenchi dell'OdC può essere effettuata anche senza ricevimento di una notifica di recesso, su delibera del CdC, nei casi in cui:

- l'Operatore non risulti aver partecipato alla realizzazione della Denominazione Pecorino Romano per un periodo di 24 mesi; in tal caso IFCQ invia una comunicazione preventiva informando l'Azienda stessa della possibilità di cancellazione dall'elenco dei soggetti riconosciuti. Trascorsi 30 giorni senza che l'Azienda esprima volontà contraria, IFCQ procede, senza ulteriore notifica, alla cancellazione dell'Operatore dall'elenco dei soggetti riconosciuti;
- venga accertato, a seguito di controlli documentali o ispettivi, che l'Operatore ha cessato l'attività e l'insediamento produttivo sia di fatto dismesso, chiuso o abbandonato;
- il soggetto riconosciuto sia in liquidazione giudiziale.

Si precisa che il soggetto che sospende volontariamente l'attività o che cessa definitivamente l'attività nel corso dell'anno è comunque tenuto a versare la tariffa annuale fissa e l'eventuale quota variabile fino a quel momento maturata e, se è un Caseificio, deve restituire le matrici marchianti al Consorzio di Tutela.

Nel caso di sospensione o revoca dell'autorizzazione sanitaria, l'Operatore deve darne comunicazione scritta entro 24 ore a IFCQ, come specificato al paragrafo 5, e sospendere immediatamente l'attività ai fini della DOP.

Nei casi di subentro (**Allegato n. 4**) di un nuovo Operatore (successione, variazione di ragione sociale o forma giuridica) per la medesima attività, qualora dalla domanda di subentro/voltura si riscontri che il subentro comporta esclusivamente il trasferimento soggettivo del complesso dei diritti e degli obblighi derivanti dall'appartenenza del cedente al circuito DOP, lasciando immutati gli elementi oggettivi essenziali che hanno consentito l'iscrizione dell'azienda subentrata nel registro dei soggetti riconosciuti, l'iscrizione dell'Operatore subentrante nel relativo elenco anagrafico avviene a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC senza l'effettuazione della verifica ispettiva



iniziale. La pratica non viene portata alla valutazione del CdC nel caso in cui non vi sia una modifica del CUAA e/o nel caso vi sia la modifica della sola sede legale.

In tutti gli altri casi (ivi compreso il cambio del codice ASL), IFCQ pianifica una verifica ispettiva a riscontro della conformità aziendale che, se confermata, comporta l'iscrizione della stessa nel relativo elenco anagrafico, a seguito della valutazione della pratica da parte del CdC.

7. REQUISITI DI CONFORMITÀ

I requisiti di conformità definiti nel Disciplinare e verificati da IFCQ per ciascun soggetto partecipante alla filiera, sia nella fase di inserimento nel Sistema dei controlli che nella fase di mantenimento, sono sistematicamente riportati nella tabella 1 con il relativo riferimento al Disciplinare.

8. INDICAZIONI PER I SOGGETTI DELLA FILIERA

Il soggetto riconosciuto nel Sistema dei controlli della DOP deve:

- rendere disponibili ai controlli evidenza di registrazione dello/degli stabilimento/i secondo quanto previsto dalla legislazione vigente (es. Reg. 853/04, etc.) e mantenere le caratteristiche strutturali e organizzative rispetto agli elementi acquisiti in sede di riconoscimento e ad altri eventuali elementi acquisiti successivamente;
- effettuare qualsiasi attività/lavorazione a fini DOP esclusivamente **presso siti/locali riconosciuti**;
- destinare a fini DOP esclusivamente latte/caglio/fermenti/prodotto da svincolare, conformi ai requisiti previsti dal Disciplinare e provenienti da soggetti **riconosciuti**;
- escludere il prodotto dalla DOP in tutti i casi in cui venga disposto dall'OdC o nel caso di riscontro del mancato rispetto dei requisiti di conformità previsti dal Disciplinare e dal PDC; l'Operatore deve fornire evidenza oggettiva a IFCQ del rispetto dei requisiti di conformità prescritti e registrare a Portale l'eventuale esclusione dalla DOP di prodotto non conforme;
- gestire, trattare e lavorare materia prima e prodotti destinati alla DOP disgiuntamente da quelli non destinati alla produzione tutelata;
- predisporre, tranne per Allevatore e Raccogliatore latte, il **Registro delle non conformità e dei reclami**, nel quale vanno annotate le eventuali non conformità accertate in autocontrollo e gli eventuali reclami ricevuti da propri acquirenti/fornitori;
- predisporre, per il Caseificio, lo Stagionatore e il Grattugiatore/Porzionatore, **cartelli/supporti/etichette** che permettano di identificare nonché di individuare correttamente la materia prima idonea, il semilavorato ed il prodotto finito in giacenza all'interno dello stabilimento da cui sia possibile risalire a: tipo di prodotto, lotto di produzione, data di produzione ed eventuale identificazione del Caseificio fornitore;
- utilizzare, per l'Operatore che deve effettuare misurazioni in autocontrollo, **strumenti di misura in stato di taratura**; a tal fine gli Operatori devono mantenere un sistema documentato ed efficiente per la corrispondente gestione della loro taratura "esterna" o "interna" che, se richiesto, deve essere messo a disposizione di IFCQ. Le tarature esterne devono essere eseguite da un centro LAT (Laboratorio di Taratura Accreditato) o da un centro di taratura che disponga di campioni di riferimento primari tarati con certificati LAT; le tarature interne possono essere eseguite in autocontrollo dalla stessa azienda, a condizione che disponga di campioni di riferimento primari tarati con certificato LAT;



- comunicare a IFCQ eventuali provvedimenti notificati dalle Autorità Competenti (AA.CC.) che possono pregiudicare la conformità dei processi e/o del prodotto;
- fornire al personale di IFCQ (ispettivo e/o in affiancamento) dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambiti in cui saranno destinati ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza, in relazione alla propria attività (compresi i DPI previsti e disponibili), al fine di consentire lo svolgimento dei controlli in sicurezza;
- trasmettere ad IFCQ, se l'Operatore lavora ai fini della DOP a carattere occasionale o saltuario, la programmazione con almeno 3 giorni di anticipo. La comunicazione dovrà indicare la giornata e gli orari di lavorazione (es: dalle ore 8 alle ore 12) ed eventuali variazioni dovranno essere trasmesse con un anticipo di almeno 2 giorni, al fine di consentire la programmazione dell'attività di controllo da parte dell'OdC.

8.1 Produzione latte

Ciascun Allevatore/Produttore latte riconosciuto, ai fini dell'idoneità del latte alla DOP Pecorino Romano e della tracciabilità delle forniture, oltre a tenere aggiornate le registrazioni del proprio allevamento nella BDN, deve rendere disponibile adeguata documentazione che consenta di verificare:

- l'idoneità dell'allevamento ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente (es. autorizzazione sanitaria, etc.);
- la consistenza degli animali presenti in allevamento (es. registro di stalla, etc.)
- la produzione, conservazione e consegna del latte ai fini della DOP (es. distinta di raccolta, bolle di consegna, registro di produzione/scarico latte o documentazione equivalente dalla quale si possa desumere la quantità di latte prodotta e venduta/conferita a Raccoglitore o Caseificio.) La documentazione deve essere aggiornata entro il 10° giorno di ogni mese per i dati del mese precedente.

A garanzia della separazione del latte destinato alla DOP da quello non destinato a tal fine, dalla mungitura al conferimento le produzioni di latte destinato a Pecorino Romano devono essere opportunamente identificate.

8.2 Ritiro/raccolta, stoccaggio e vendita del latte

L'Operatore responsabile della raccolta del latte (Raccoglitore o Trasformatore) deve:

- assicurarsi, interrogando il sistema informatico messo a disposizione da IFCQ o contattando direttamente l'OdC, che gli allevatori dai quali intendono acquistare/ritirare latte siano inseriti nel Sistema dei controlli e che pertanto tale latte possa effettivamente essere destinato alla filiera tutelata del "Pecorino Romano DOP";
- produrre, aggiornare e rendere disponibile ai controlli di conformità svolti da IFCQ un elenco aziendale dei propri conferenti con relativa ubicazione, n. registrazione ASL e codice identificativo attribuito da IFCQ;
- verificare regolarmente in autocontrollo lo stato di riconoscimento dei Produttori latte attraverso il portale messo a disposizione da IFCQ;
- identificare eventuali serbatoi di stoccaggio e garantire la separazione del latte idoneo da quello non idoneo;



- controllare la documentazione accompagnatoria di forniture/conferimenti e conservare evidenza dell'avvenuto controllo;
- tenere un Registro di carico e scarico latte raccolto da cui si possa desumere la quantità di latte entrata ed uscita giornalmente con il relativo conferente/venditore/acquirente ed il giro di raccolta dal quale la fornitura proviene; il Registro deve essere aggiornato entro il 10° giorno di ogni mese per i dati del mese precedente e deve contenere le seguenti informazioni:
 - registrazioni di carico:
 - data di carico del latte;
 - ragione sociale e codice ASL del conferente/venditore;
 - giro di raccolta da cui proviene la fornitura;
 - quantità di latte caricata del singolo conferente (litri);
 - codifica di eventuali serbatoi di stoccaggio del latte;
 - registrazioni di scarico:
 - data di scarico del latte;
 - numero e data del DDT che accompagna il latte in Caseificio;
 - quantità complessiva di latte scaricata (litri);
 - ragione sociale del ricevente/acquirente;

Si precisa inoltre che:

- IFCQ provvede a comunicare ai Raccoglitori latte/Caseifici il/i nominativo/i del/i proprio/i conferente/i latte incorso/i in eventuali provvedimenti sospensivi o di esclusione dal Sistema dei controlli;
- il soggetto venditore deve accompagnare ciascuna fornitura in uscita di latte idoneo con il giro di raccolta latte dettagliato e con una dichiarazione (es. su DDT, fatt. ecc.), eventualmente su supporto informatico, riportante la frase "*Latte idoneo per la produzione di Pecorino Romano DOP*" o con dicitura equivalente;
- qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante o carente al punto da comprometterne la validità, il latte è da considerarsi non idoneo e pertanto non può essere destinato alla filiera tutelata;
- la documentazione che accompagna ciascuna fornitura di latte va conservata e deve essere resa disponibile su richiesta degli ispettori di IFCQ.

8.3 Trasformazione latte

Il Caseificio deve predisporre, ai fini della tracciabilità del prodotto lavorato ed in modo da consentire i controlli di IFCQ:

- il Registro di produzione/lavorazione (compilato a Portale entro il 10° giorno successivo a quello di lavorazione) che consenta di verificare una serie di informazioni riguardanti la trasformazione del latte in formaggio e la relativa quantità di prodotto finito ottenuto nella giornata di lavorazione; nel Registro devono essere specificati:
 - numero progressivo della registrazione;
 - codice identificativo aziendale;



- date di conferimento del latte;
- data di lavorazione del latte;
- tipo (indicare se il latte è stato termizzato) e quantità (litri) di latte lavorato;
- codice identificativo dei serbatoi di provenienza del latte;
- eventuale tipo di fermento impiegato o innesto naturale ottenuto in azienda o acquistato (latto-innesto, siero-innesto o scotta-innesto) da aziende inserite nel Sistema dei controlli della DOP;
- parametri di lavorazione (temperatura di coagulazione, temperatura di cottura ecc.);
- tipo di caglio impiegato (con indicazione di lotto e fornitore inserito nel Sistema dei controlli della DOP);
- quantità di prodotto ottenuto (n. forme e peso forme in kg) rilevato alle 24 ore dalla lavorazione atto a divenire Pecorino Romano DOP;
- lotti di produzione assegnati (uno o più lotti giornalieri).

Per quanto riguarda in particolare il caglio impiegato, il Caseificio deve rendere disponibile ai controlli di IFCQ il DDT e il lotto del caglio con l'indicazione del tipo di caglio e della quantità consegnata e la relativa scheda tecnica riportante la dichiarazione che il prodotto deriva da agnelli allevati nella zona di produzione disciplinata del Pecorino Romano DOP. Se utilizza fermenti non autoprodotti, il Caseificio deve rendere disponibile all'OdC il DDT di consegna con la dicitura che attesta che i fermenti sono registrati ai fini della DOP. Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante o carente al punto da comprometterne la validità, il/i caglio/fermenti e le eventuali forme ottenute sono da considerarsi non idonei e pertanto non destinabili alla filiera tutelata. È fatto divieto al Caseificio di utilizzare per la produzione della Denominazione confezioni di colture lattiche riconfezionate e/o manipolate da operatori diversi dal produttore riconosciuto.

In caso di lavorazione per conto terzi, nel Registro devono essere indicati:

- i dati identificativi del fornitore;
 - la quantità (litri) di latte ricevuta;
 - la quantità (n. forme e peso forme in kg) di prodotto ottenuto alle 24 ore;
- le registrazioni delle temperature dell'eventuale trattamento di termizzazione e delle fasi di coagulazione e cottura (vedi paragrafo 8.3.2);
 - una scheda di valutazione interna che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato dall'Operatore sulla materia prima, sul prodotto (prove fisiche, organolettiche e chimiche come da paragrafo 10.4.1 e tabella 4) e sui processi (registrazione dei parametri di lavorazione previsti dal Disciplinare);
 - se cede/trasferisce ad uno Stagionatore o ad un altro Caseificio prodotto destinato alla DOP per il quale non è stata ancora emessa la "Dichiarazione di conformità", il Registro di scarico (trasferimento) del prodotto fresco (compilato a Portale entro il giorno successivo al trasferimento) da cui poter desumere le seguenti informazioni relative al trasferimento del prodotto:
 - il codice identificativo aziendale del soggetto "cedente";
 - il numero delle forme da trasferire o trasferite;
 - la ragione sociale del destinatario e il relativo codice identificativo aziendale;
 - gli estremi identificativi attribuiti al lotto al momento della produzione;



➤ la data di produzione.

Il trasferimento può essere effettuato solo fra soggetti riconosciuti. Il DDT che accompagna il prodotto in uscita deve riportare il tipo di prodotto, il peso e il numero delle forme, il codice identificativo del lotto e la dicitura "*Forme atte a divenire Pecorino Romano DOP*" o altre diciture equivalenti. Qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante o carente al punto da comprometterne la tracciabilità a fini DOP, il prodotto non può essere destinato alla filiera tutelata.

Il Caseificio deve identificare correttamente la materia prima idonea, il semilavorato e il prodotto finito nei documenti di approvvigionamento e/o di cessione e deve effettuare le operazioni di lavorazione della denominazione disgiuntamente da quelle del prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o separazione temporale delle produzioni. Nei casi in cui la separazione delle lavorazioni sia temporale dovranno essere annotate date, orari e sequenze delle lavorazioni a DOP.

Le forme di Pecorino Romano sono sottoposte, nel rispetto di quanto prescritto all'Art. 3 del Disciplinare, alla marchiatura all'origine su tutto lo scalzo e allo scopo devono essere impiegate esclusivamente le fascere marchianti autorizzate, di proprietà del Consorzio di Tutela. Le forme di formaggio così marchiate devono essere identificate singolarmente con giorno/mese/anno di produzione prima di essere avviate alla fase di salatura.

8.3.1 Prescrizioni relative all'aggiunta di fermenti lattici

Nel caso in cui il Caseificio inoculi il latte con fermenti lattici, deve identificare e registrare il fermento impiegato per la lavorazione ed utilizzarlo conformemente a quanto prescritto all'Art. 2 del Disciplinare.

L'impiego di scotta-innesto e/o latte-innesto e/o siero-innesto deve essere documentato e registrato nell'ambito dell'autocontrollo in modo tale da assicurare la provenienza della coltura dalla linea di produzione della DOP e la tracciabilità dell'origine dell'innesto.

La coltura autoprodotta può essere talora integrata con ceppi di batteri lattici selezionati prodotti dall'industria e provenienti dall'area di produzione disciplinata. Le schede e la documentazione di consegna/acquisto del fermento devono essere conservate presso il Caseificio e rese disponibili su richiesta dell'OdC.

Nei casi di ripresa produttiva, di cadute di acidità o scarsa attitudine fermentativa il Caseificio può utilizzare batteri lattici autoctoni di provenienza extraziendale non associati a colture di fermenti lattici naturali prodotti dal Caseificio. Il ricorso a tale impiego, nel limite massimo di 15 giornate casearie (consecutive e non) nell'arco della stessa stagione casearia deve essere comunicato con registrazione sul portale IFCQ e adeguatamente documentato in autocontrollo. L'Operatore deve conservare la documentazione di approvvigionamento e d'impiego dei fermenti lattici rendendola disponibile ai controlli dell'OdC.

Il Caseificio che acquista fermenti deve assicurarsi, interrogando il sistema informatico messo a disposizione da IFCQ o contattando direttamente l'OdC, che i produttori siano inseriti nel Sistema dei controlli e che la coltura acquistata sia ammessa nel circuito tutelato.



8.3.2 Impianti per il trattamento termico del latte avviato alla DOP

Il latte destinato alla trasformazione in formaggio Pecorino Romano DOP può subire un trattamento termico di termizzazione, cioè un *“riscaldamento del latte crudo per almeno 15 secondi a una temperatura compresa tra +57°C e +68°C”*. Inoltre, la coagulazione del latte e la cottura della relativa cagliata ottenuta devono avvenire alle temperature prescritte alle lettere A) e B) dell’Art. 2 del Disciplinare.

Il Caseificio deve impiegare un apparato per la registrazione quotidiana, in continuo, dei cicli di trattamento termico applicati al latte. L’azienda può avvalersi di registrazioni manuali o di tracciati termici cartacei solamente per quanto riguarda la registrazione della temperatura di cottura della cagliata e/o nei casi eccezionali di anomalie che impediscano la registrazione del trattamento di termizzazione in formato elettronico.

8.4 Stagionatura

L’Operatore responsabile della stagionatura deve predisporre ed aggiornare in autocontrollo:

- un Registro di carico/scarico del prodotto (compilato a Portale entro il giorno successivo a quello di lavorazione) che consenta di identificare e rintracciare il prodotto approvvigionato, confezionato e ceduto come Pecorino Romano DOP; nel documento, in particolare, devono essere indicati:
 - codice identificativo aziendale;
 - data di acquisto del prodotto da stagionare;
 - codice di identificazione e ragione sociale del Caseificio produttore;
 - numero e data del DDT emesso dal Caseificio produttore;
 - data di produzione;
 - lotto del produttore;
 - lotto eventualmente riassegnato;
 - quantità (numero di forme) di prodotto acquistato fresco;
 - quantità di prodotto stagionato immesso nel circuito;
 - numero delle forme idonee e/o non idonee destinate alla stagionatura;
 - nel caso di “ritrasferimento” del prodotto stagionato al conferente, il codice di identificazione e la ragione sociale di quest’ultimo;
 - numero e data del DDT emesso per l’eventuale “ritrasferimento” al conferente.
- una scheda di valutazione interna che dia evidenza dell’autocontrollo effettuato dall’Operatore sul prodotto (prove fisiche, chimiche ed organolettiche come da par. 10.4.1 e tabella 4).

L’Operatore che effettua la stagionatura deve inoltre conservare la documentazione di tracciabilità delle forme che presentano difetti strutturali e/o estetici e/o di qualità della pasta, tali da non consentire la certificazione e la conseguente attribuzione della DOP.



8.4.1 Regolamentazione attività di compravendita/trasferimento prodotto fresco marchiato

Nei casi di trasferimento, presso altro soggetto riconosciuto (Stagionatore o Caseificio), di forme idonee alla DOP in corso di stagionatura, per le quali non è stata ancora emessa la "Dichiarazione di conformità", valgono, sia per il cedente sia per l'acquirente, le prescrizioni definite al paragrafo 8.3.

8.4.2 Dichiarazione di conformità del prodotto

Il soggetto che effettua l'operazione di svincolo del prodotto (Stagionatore o Caseificio) deve:

- registrare a Portale la Dichiarazione di conformità (o Dichiarazione di svincolo) per ogni lotto a cui è stata attribuita la DOP, entro il giorno successivo a quello in cui sono stati effettuati in autocontrollo i riscontri di verifica della conformità; nella Dichiarazione devono essere indicati:
 - numero progressivo della registrazione;
 - codice identificativo aziendale;
 - data del documento;
 - estremi identificativi attribuiti al lotto al momento della produzione;
 - data di produzione;
 - numero iniziale di forme prodotte;
 - peso iniziale delle forme prodotte;
 - la tipologia delle forme svincolate (da tavola o da grattugia);
 - numero e peso (in kg) delle forme svincolate;
 - numero delle forme non svincolate;
 - eventuale declassamento di prodotto successivo allo "svincolo";
- predisporre un documento descrittivo delle quantità di forme, già comprese nei lotti registrati ai fini della DOP, per le quali, per qualsiasi ragione non ha dato luogo all'attribuzione della DOP;
- comunicare a IFCQ l'esclusione dalla DOP di prodotto svincolato che non ha ancora ottenuto la certificazione di conformità dell'OdC, indicando le motivazioni e le modalità dell'esclusione e gli estremi identificativi del prodotto escluso (numero progressivo e data della Dichiarazione di conformità e numero, tipologia e peso delle forme). La comunicazione deve essere effettuata entro 10 giorni dal distoglimento.

Si precisa che l'emissione della Dichiarazione di conformità ("svincolo") a seguito delle verifiche effettuate in autocontrollo sui lotti di produzione che hanno raggiunto il periodo minimo di stagionatura (definito all'Art. 2 del Disciplinare) avviene a carico e sotto la responsabilità dell'Operatore presso la quale si trova il prodotto all'atto delle verifiche.

8.4.3 Gestione del prodotto da declassare già certificato dall'OdC

L'Operatore che ha necessità di rimuovere il marchio della DOP dal prodotto conforme già certificato da IFCQ è tenuto a chiederne l'autorizzazione al Consorzio di Tutela della DOP e a comunicare all'OdC l'attività di smarchiatura indicando numero progressivo e data della Dichiarazione di conformità e numero, tipologia e peso delle forme. La comunicazione all'OdC deve essere effettuata entro 10 giorni dal distoglimento.



Se ha necessità di smarchiare per perdita o mancanza dei requisiti disciplinati prodotto già certificato da IFCQ, l'Operatore è tenuto a notificare preventivamente all'OdC modalità e tempi delle attività di smarchiatura specificando numero progressivo e data della Dichiarazione di conformità e numero, tipologia e peso delle forme. In tal caso l'OdC può riservarsi di riscontrare quanto dichiarato dall'Operatore.

8.5 Grattugia e porzionatura

Il Pecorino Romano DOP, che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato anche al di fuori della Regione Sardegna in forma intera e porzioni di forma, e nei formati in cubetti, fette, scaglie e simili. I Porzionatori e/o i Grattugiatori devono stipulare apposita convenzione con il Consorzio di Tutela incaricato della vigilanza, il quale rilascia un codice identificativo a ciascuna ditta.

Il soggetto che effettua attività di grattugia e/o porzionamento, ai fini dell'idoneità della DOP e della tracciabilità delle attività svolte su prodotto già certificato, deve predisporre per i controlli di conformità il Registro di lavorazione (carico/scarico) del prodotto (compilato a Portale entro il 10° giorno di ogni mese per i dati del mese precedente), da cui poter desumere giornalmente le informazioni riguardanti il prodotto in entrata e il prodotto lavorato (grattugiato/ porzionato) in uscita; in particolare l'Operatore deve registrare:

- codice identificativo aziendale;
- data di acquisto del prodotto certificato da sottoporre a porzionamento o grattugia;
- codice di identificazione e ragione sociale del Caseificio produttore;
- data di produzione;
- quantità di prodotto acquistato;
- lotto del Caseificio produttore;
- lotto eventualmente riassegnato dal Grattugiatore/Porzionatore;
- quantità di prodotto porzionato/grattugiato immesso nel circuito della DOP.

L'attività di grattugia/porzionatura a fini DOP deve essere effettuata esclusivamente su prodotto autocertificato mediante Dichiarazione di conformità (o di svincolo); la grattugia, inoltre, deve essere eseguita su formaggio stagionato per un periodo di almeno 8 mesi e su forme certificate (svincolate) con tipologia da "grattugia". Prima di iniziare le lavorazioni, il Grattugiatore deve quindi assicurarsi, attraverso la consultazione del Portale, che il lotto da sottoporre a grattugia sia stato svincolato con tipologia da "grattugia".

La documentazione di accompagnamento del prodotto da porzionare/grattugiare deve riportare il riferimento alla denominazione Pecorino Romano DOP, il lotto di produzione, il peso e numero delle forme consegnate e tale documentazione deve essere resa disponibile ai controlli di IFCQ.

L'Operatore deve effettuare le attività di grattugia/porzionamento di prodotto DOP disgiuntamente dalle attività relative a prodotto generico mediante separazione fisica delle linee o temporale delle operazioni. Nei casi in cui la separazione sia temporale dove annotare date e sequenze delle lavorazioni a fini DOP.



8.6 Produzione di caglio

Ciascun Produttore di caglio, ai fini dell' idoneità del prodotto alla DOP Pecorino Romano e della tracciabilità delle forniture, deve produrre e rendere disponibili per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze che consentano di verificare:

- l'identificazione e la tracciabilità dei caglioli di agnelli allevati nel territorio delimitato dall'Art. 1 del Disciplinare; in particolare, la documentazione di accompagnamento del/della trasporto/consegna degli stomaci (es. distinta raccolta, DDT, ecc.) deve essere integrata con la dicitura "*Caglioli di agnello idonei per la DOP Pecorino Romano*" o da altra dicitura equivalente; qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante o carente al punto da comprometterne la validità, il caglio e le eventuali forme ottenute sono da considerarsi non idonei e pertanto non destinabili alla filiera tutelata;
- le quantità di stomaci acquistate da ogni singolo macello da destinare alla DOP Pecorino Romano;
- la gestione separata degli stomaci di agnello destinati alla produzione di caglio ai fini della DOP da quelli non destinati alla filiera tutelata;
- il produttore deve accompagnare ciascuna fornitura in uscita di caglio idoneo al circuito tutelato con una dichiarazione (es. su Scheda Tecnica, DDT, fatt. ecc.) riportante la frase "*Caglio idoneo per la produzione di Pecorino Romano DOP*" o dicitura equivalente;
- l'esclusione del prodotto non conforme dal circuito tutelato.

8.7 Produzione di fermenti lattici

Ai fini della DOP Pecorino Romano ciascun produttore di fermenti lattici deve produrre e rendere disponibili per i controlli di conformità adeguata documentazione ed evidenze che consentano di verificare l'identificazione e la tracciabilità dei preparati ottenuti da ceppi naturali ed autoctoni, talora integrati con ceppi provenienti dall'area definita all'Art. 1 del Disciplinare. La documentazione di accompagnamento del/della trasporto/consegna dei fermenti (es. distinta raccolta, DDT, attestazione di conformità, ecc.) deve essere integrata con la dicitura "*Fermenti registrati ai fini della DOP Pecorino Romano*" o da altra dicitura equivalente; qualora la documentazione accompagnatoria fosse mancante o carente al punto da comprometterne la validità, i fermenti e le eventuali forme ottenute sono da considerarsi non idonei e pertanto non destinabili alla filiera tutelata.

L'Operatore che propone l'inserimento nel circuito tutelato di una coltura di fermenti lattici nuova, rispetto alla lista pubblicata sul sito di IFCQ, deve seguire la procedura descritta al paragrafo 3.

9. INFORMAZIONI PERIODICHE DA TRASMETTERE A IFCQ

Al fine di agevolare il controllo documentale da parte di IFCQ, ciascun soggetto della filiera è tenuto a trasmettere all'OdC le informazioni periodiche contenute nella tabella 2.

La trasmissione dei dati deve avvenire mediante compilazione del portale IFCQ dedicato o, laddove non presente/disponibile, mediante trasmissione mail all'indirizzo sardegna@ifcq.it.



Tutti i soggetti riconosciuti sono obbligati a trasmettere a IFCQ sistematica comunicazione mensile relativamente alle quantità delle produzioni mensilmente approvvigionate ai fini della DOP, nonché delle quantità nello stesso periodo lavorate ai fini della DOP e/o cedute.

In caso di mancata trasmissione delle dichiarazioni richieste entro i termini previsti, IFCQ solleciterà l'Azienda alla trasmissione delle stesse entro 15 giorni. In caso di ulteriore mancata comunicazione entro la scadenza prevista dal sollecito, verrà disposta l'esecuzione di una verifica ispettiva supplementare per il reperimento e il riscontro delle informazioni non ricevute dall'Operatore.

10. CONTROLLI DI IFCQ PER LA VERIFICA DEL MANTENIMENTO DEI REQUISITI

IFCQ, a partire dall'anno successivo a quello di riconoscimento, effettua periodici controlli (documentali, ispettivi ed analitici) per la verifica del rispetto dei requisiti del Disciplinare e degli adempimenti previsti dal presente PDC da parte di tutti gli Operatori inseriti nell'elenco dei soggetti riconosciuti per la Denominazione Pecorino Romano. In particolare, IFCQ verifica:

- la capacità degli Operatori di garantire l'identificazione e la rintracciabilità delle materie prime e del prodotto finale in entrata e in uscita;
- l'effettivo rispetto delle modalità di lavorazione e dei parametri del prodotto finito previsti dal Disciplinare;
- la presenza, l'idoneità e l'aggiornamento della modulistica e dei registri previsti impiegati ed in generale la corretta gestione della documentazione prescritta.

I soggetti di filiera devono fornire disponibilità ed accettare i controlli, con o senza preavviso, che IFCQ intende effettuare al fine della valutazione di conformità presso i siti produttivi (vedi Art.3, Comma 2 del D. Lgs n. 297/2004); devono autorizzare IFCQ all'utilizzo di dispositivi mobili e fotocamere per schermate video (screen shot) e per il rilievo fotografico di siti, dotazioni, documenti da acquisire a supporto esclusivo della propria attività per gli scopi connessi all'espletamento dei controlli autorizzati dal MASAF.

Gli Operatori sono tenuti ad accettare anche le eventuali verifiche di accompagnamento del personale IFCQ incaricato del controllo da parte di ispettori di ACCREDIA o dell'Autorità di vigilanza, ai fini della sorveglianza sull'operato dell'Organismo di controllo.

10.1 Controlli documentali

I controlli documentali sono ordinariamente svolti sia sulla documentazione che ciascun Operatore è tenuto a compilare a Portale o ad inviare a IFCQ nel corso dell'anno (vedi tab. 2 di cui al paragrafo 9) che sui documenti (es. registri, schede di lavorazione ecc.) che gli Operatori devono detenere e rendere disponibili all'OdC nel corso delle verifiche ispettive.

10.1.1 Valutazione della conformità delle etichette

In relazione agli elementi di designazione e presentazione del formaggio Pecorino Romano DOP gli Operatori devono attenersi a quanto previsto dal Disciplinare di produzione e nella presentazione del prodotto devono riportare la dicitura "*Certificato da Organismo di controllo autorizzato dal Ministero competente*" integrata dalla parola "ITALIA" o dalla bandiera italiana.



IFCQ verifica la conformità al disciplinare di produzione dei sistemi di etichettatura e confezionamento, di designazione e di presentazione della IG, preventivamente alla sua immissione in commercio. Il controllo viene effettuato presso ogni Operatore almeno una volta all'anno.

Ferme restando le funzioni di verifica del rispetto di tali requisiti da parte di IFCQ, il Consorzio di Tutela, nell'esercizio delle funzioni di tutela della DOP e di assistenza tecnica attribuite dalla normativa in materia, può effettuare un'attività di valutazione o approvazione preventiva delle etichette antecedentemente al loro impiego da parte degli Operatori.

10.2 Controlli ispettivi ordinari

I controlli ispettivi ordinari vengono effettuati periodicamente presso i soggetti inseriti nel Sistema dei controlli della Denominazione Pecorino Romano, allo scopo di verificare il mantenimento dei requisiti stabiliti dal Disciplinare e il rispetto delle prescrizioni indicate nel PDC. I controlli ispettivi vengono svolti nel periodo più funzionale al controllo stesso ed ordinariamente al momento in cui gli Operatori sono attivi.

10.2.1 Entità dei controlli ispettivi ordinari

Nella tabella 3 è riportata la percentuale di Operatori che annualmente sono oggetto di visita ispettiva ordinaria da parte dell'OdC.

Per l'individuazione degli Allevatori a carico dei quali viene effettuata annualmente la verifica ispettiva, l'OdC effettua un sorteggio. Le operazioni di sorteggio sono eseguite entro il mese di gennaio per i soggetti riconosciuti alla data del 31 dicembre dell'anno precedente in modo tale che i controlli siano svolti entro l'anno solare.

Il numero minimo di visite ispettive ordinarie da effettuare annualmente presso Caseifici, Stagionatori, Grattugiatori e Porzionatori (tab. 3) è opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi dell'anno precedente. Nel caso in cui il volume produttivo di un Operatore relativo ad un anno è pari a zero, nell'anno successivo, il numero minimo di controlli che IFCQ dovrà effettuare presso tale Operatore sarà pari a 1.

10.3 Controlli ispettivi straordinari (o verifiche ispettive supplementari)

Le verifiche ispettive supplementari (VIS) sono ulteriori controlli effettuati da IFCQ a seguito di:

- segnalazioni circoscritte e documentate pervenute dal Consorzio di tutela riconosciuto concernenti irregolarità accertate a carico degli Operatori o segnalazioni/richieste pervenute da ICQRF;
- specifiche non conformità accertate a carico dell'Operatore individuate nella tabella 5 (elenco non conformità);
- eventi per i quali IFCQ ritiene opportuno procedere ad una visita ispettiva supplementare (in questi casi IFCQ dovrà informare l'Ufficio ICQRF territorialmente competente i motivi per i quali intende effettuare il controllo);
- mancata trasmissione da parte dell'Operatore, anche a seguito di sollecito, delle informazioni



periodiche di cui alla tabella 2.

10.4 Controlli sul prodotto finito

Al fine di verificare la conformità del prodotto finito ai requisiti stabiliti dal Disciplinare, IFCQ effettua presso ciascun stabilimento produttivo riconosciuto, in capo agli Operatori della filiera interessati, attività di campionamento con la numerosità indicata nella tabella 4.

Il numero minimo di lotti da sottoporre all'analisi chimica (grasso sulla sostanza secca) è opportunamente calibrato in funzione dei volumi produttivi di prodotto "svincolato", mediante Dichiarazione di conformità, nell'anno precedente.

10.4.1 Controlli fisici, organolettici ed analitici sul prodotto

Sul prodotto finito IFCQ effettua il riscontro delle caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche secondo la procedura di seguito descritta.

Il personale ispettivo incaricato del campionamento sceglie casualmente un lotto di prodotto finito.

CARATTERIATICHE FISICHE (forma, dimensione, peso, aspetto esterno)

La verifica delle caratteristiche fisiche viene effettuata sulla radice quadrata del numero complessivo di forme e comunque su almeno 4 unità campionarie, laddove disponibili. In caso di esito conforme di tutte le unità prese in esame, l'incaricato di IFCQ procede al controllo delle caratteristiche organolettiche del lotto.

In caso di esito non conforme delle caratteristiche fisiche si possono verificare le seguenti situazioni:

1. Se tale non conformità risulta in misura uguale o inferiore al 20% del campione verificato, l'ispettore procede ad un nuovo campionamento sul medesimo lotto, secondo lo stesso criterio sopraspesificato e ripete la verifica. Qualora le caratteristiche fisiche anche di 1 sola unità risultassero non conformi, il lotto interessato dovrà essere controllato per i/il parametri/o non conforme sulla totalità delle unità costitutive, con esclusione dalla DOP delle unità non rispondenti ai requisiti.
2. Laddove, invece, la non conformità risulta in misura superiore al 20% del campione verificato, l'ispettore esegue la verifica delle caratteristiche fisiche sulla totalità del lotto.

In ogni caso, le produzioni non idonee dovranno essere escluse dalla DOP. Inoltre la verifica delle caratteristiche fisiche riparte, con la medesima procedura, su un altro lotto di prodotto fino al riscontro della conformità di tutte le unità prese in esame.

Se necessario, per la valutazione del colore della crosta, l'incaricato di IFCQ utilizza la scala colori PANTONE. Per le pesature, i controlli di IFCQ sono condotti utilizzando bilance tarate messe a disposizione dal Caseificio o dallo Stagionatore.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Accertata la conformità del lotto per quanto riguarda le caratteristiche fisiche l'ispettore procede al prelievo di 1 forma per la verifica dei requisiti organolettici (struttura e colore della pasta, sapore e



aroma). La verifica delle caratteristiche organolettiche viene effettuata su una forma idonea ai requisiti fisici.

In caso di esito non conforme delle caratteristiche organolettiche, la forma verificata dovrà essere esclusa alla DOP; l'ispettore procede al prelievo di altre 4 forme scelte casualmente, laddove disponibili, e ripete la verifica. Qualora le caratteristiche organolettiche risultassero non conformi anche su 1 sola forma, tutto il lotto interessato dovrà essere escluso dal circuito della DOP e l'ispettore effettua, con la medesima procedura, un nuovo campionamento su altro lotto di prodotto fino al riscontro della conformità. In assenza di altri lotti disponibili al momento della verifica ispettiva, sarà programmata una verifica supplementare a spese dell'azienda per il campionamento del prodotto.

Se necessario, per la valutazione del colore della pasta, l'incaricato di IFCQ utilizza la scala colori PANTONE.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Nel caso in cui le caratteristiche fisiche ed organolettiche risultino conformi, il personale incaricato dell'Azienda su indicazione dell'ispettore IFCQ, procede alla formazione delle aliquote campionarie per la determinazione delle caratteristiche chimiche.

Ciascun campione prelevato viene suddiviso in quattro aliquote omogenee (ciascuna di almeno 250 g) delle quali una rimane a disposizione dell'Operatore, due vengono inviate al laboratorio di analisi per l'esecuzione delle prove e una viene conservata a cura di IFCQ per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio subito dopo il prelevamento).

Il campionamento del prodotto verrà effettuato nel rispetto delle procedure ufficiali di campionamento che saranno esplicitate nel verbale prelievo campioni.

Il lotto sottoposto a campionamento ed analisi deve essere trattenuto dall'Operatore fino alla notifica, da parte dell'OdC, dell'esito delle analisi; il prodotto può essere liberalizzato per l'immissione al mercato come DOP esclusivamente dopo completo e positivo esito dei riscontri analitici effettuati. I controlli chimici sono svolti da laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando, in linea con le disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e con le relative note ministeriali, metodi accreditati.

In caso di esito non conforme delle analisi chimiche del campione prelevato, IFCQ dispone l'esclusione del lotto dalla DOP. Per ogni campione eventualmente risultato non conforme alle analisi di laboratorio, IFCQ deve eseguire un nuovo campionamento, in applicazione di MCR, a carico dell'Operatore interessato, su un altro lotto di prodotto e così via fino al riscontro di un lotto conforme alla verifica analitica (grasso su s.s.).

10.4.2 Controlli analitici sui fermenti

Al fine di verificare la conformità dei fermenti rispetto ai requisiti stabiliti dal Disciplinare ovvero registrati presso l'Organismo di Controllo, IFCQ effettua presso ciascun Caseificio, un'attività di campionamento con frequenza annuale per eseguire le analisi di tipizzazione delle specie batteriche (Sequenziamento completa del genoma - WGS). Il personale ispettivo incaricato del campionamento seleziona un lotto di colture microbiche prodotte dall'industria e destinati alla produzione di Pecorino Romano DOP.



Il campione viene formato mediante prelievo di quattro unità campionarie dallo stesso lotto, ognuna delle quali deve essere costituita da almeno 60 g di sostanza. Delle quattro aliquote, una rimane a disposizione dell'Operatore che potrà avviarla ad un proprio laboratorio, due vengono inviate al laboratorio di analisi per l'esecuzione delle prove e una viene conservata a cura di IFCQ per l'eventuale revisione (anche quest'ultima aliquota può essere inviata al laboratorio subito dopo il prelevamento).

L'Operatore è tenuto a mantenere tracciabilità del lotto di fermenti campionati e del prodotto finito ottenuto, onde intervenire con misure adeguate di esclusione del prodotto dalla DOP.

I controlli sulle sequenze genomiche sono svolti da laboratori di analisi accreditati ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 utilizzando metodi, in linea con le disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017.

10.4.3 Notifica risultati analitici

IFCQ, ricevuto il Rapporto di Prova dal laboratorio, valuta la conformità ai requisiti previsti dal Disciplinare e ne notifica l'esito all'Operatore.

Situazione	Provvedimento
Analisi conformi ai requisiti disciplinati	IFCQ invia la notifica di conformità dell'analisi. Elementi minimi notificati alla parte sono: il tipo di analisi, evidenza del rispetto dei requisiti previsti dal disciplinare, la data di prelievo, il lotto e il n° del rapporto di prova rilasciato dal laboratorio.
Analisi non conformi ai requisiti disciplinati	IFCQ notifica l'esito negativo delle analisi, indicando il requisito e/o i requisiti non conformi.

Al fine del rilascio del giudizio di idoneità definitivo sul dato analitico riportato sul Rapporto di prova, IFCQ considera l'incertezza di misura che, in base alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025, è associata al dato relativo a ciascuna determinazione riportata sul medesimo Rapporto di prova. Pertanto, il dato analitico rilevato a seguito delle analisi di laboratorio sarà conforme al Disciplinare se rientra nell'intervallo dell'incertezza di misura ovvero nell'ampiezza del campo di valori indicati nel Rapporto di prova.

In caso di esito conforme delle analisi l'OdC comunica l'esito e rende disponibile il passaggio del lotto da prodotto atto a divenire a prodotto DOP. In caso di analisi non conforme l'Operatore può richiedere la revisione dell'analisi di cui al successivo paragrafo 12; se l'azienda non richiede la ripetizione delle analisi oppure se, richiesta la revisione, le controanalisi hanno confermato l'esito non conforme, IFCQ, dopo la relativa delibera del CdC, notifica al soggetto interessato il provvedimento di non conformità ed il relativo trattamento. In seguito al ricevimento della notifica, l'Operatore, se non fa ricorso oppure se fa ricorso ma lo perde, deve escludere il lotto dalla DOP annotando il declassamento sulla Dichiarazione di conformità.

11. REGISTRAZIONE DELL'ATTIVITÀ DI CONTROLLO SVOLTA DA IFCQ



L'attività di controllo, svolta dal personale ispettivo di IFCQ, viene registrata su appositi verbali di controllo predisposti per le diverse attività svolte e categorie di soggetti inseriti nel Sistema dei controlli. Gli elementi di base di ciascun verbale ispettivo sono:

- data ed ora di inizio e fine della verifica ispettiva;
- indicazione della tipologia di controllo (riconoscimento, controllo ordinario o rinforzato, prelievo);
- identificazione dell'ispettore di IFCQ e del personale aziendale/delegato che accompagna l'ispettore nel corso della verifica;
- elenco dei requisiti verificati;
- spazio destinato alle registrazioni dei rilievi e delle osservazioni;
- timbro e firma di azienda/soggetto presso cui è stato condotto il controllo.

Per il prelievo di campioni da destinare alle verifiche analitiche previste, l'incaricato di IFCQ compila un verbale di prelievo appositamente predisposto. Tale verbale riporta almeno le seguenti informazioni:

- data e luogo del prelievo;
- identificazione dell'operatore presso il quale è stato effettuato il prelievo;
- tipo di prodotto prelevato (formaggio da tavola o da grattugia, fermenti);
- indicazione della tipologia di controllo (ordinario o rinforzato);
- numero di aliquote che costituiscono il campione;
- identificazione del campione;
- quantità di prodotto per ogni singola aliquota;
- data di produzione;
- codice lotto di produzione;
- indicazione delle verifiche richieste al laboratorio;
- spazio destinato a eventuali note/osservazioni;
- timbro e firma di azienda/soggetto presso cui è stato effettuato il prelievamento.

12. REVISIONE DELLE ANALISI

In caso di esito non conforme delle analisi di laboratorio, IFCQ ne comunica l'esito negativo all'Operatore interessato portandolo a conoscenza della possibilità di chiedere la revisione di analisi, assegnando il termine di 6 giorni dalla ricezione della comunicazione per la presentazione dell'istanza. La mancata presentazione dell'istanza di revisione nei tempi prescritti comporta la rinuncia alla revisione delle analisi e la conseguente esclusione del lotto dalla DOP.

È compito dell'OdC informare l'Operatore circa il laboratorio scelto per la revisione delle analisi. L'Operatore può richiedere di assistere alla ripetizione delle analisi e si impegna a trattenere in azienda il lotto di prodotto interessato fino alla notifica degli esiti della revisione. La ripetizione dell'analisi deve essere effettuata, sull'aliquota conservata a cura di IFCQ, mediante metodi accreditati, ai sensi della norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025 e nel rispetto delle disposizioni contenute nell'Art. 34 del Regolamento (UE) n. 625/2017 e delle relative note ministeriali. La revisione delle analisi deve essere eseguita, se possibile, da un laboratorio diverso dal precedente.

L'esito della ripetizione ha valore definitivo e le spese sono a carico della parte soccombente. Nel caso di non conformità, in assenza di richiesta di ripetizione di analisi o nel caso che questa abbia



confermato l'esito di non conformità, oltre all'esclusione del lotto esaminato dal circuito della DOP, IFCQ procede come specificato al paragrafo 13.

13. NON CONFORMITÀ

Il mancato soddisfacimento di un requisito specifico richiesto dal Disciplinare di produzione o un mancato adempimento previsto dal presente PDC, accertato da IFCQ, dà luogo ad una non conformità. Le non conformità (NC) vengono classificate in lievi e gravi.

A seguito delle NC vengono adottati dall'OdC dei provvedimenti a carico dell'Operatore in funzione della gravità di quanto accertato. Il trattamento della non conformità è comunicato all'Operatore con un provvedimento che può prevedere:

- **Misura di Controllo Rinforzato (MCR):** attività di controllo supplementare specifica costituita da almeno una Verifica Ispettiva Supplementare (VIS)
- **Esclusione del prodotto dal circuito DOP:** provvedimento che impedisce all'operatore di rivendicare, per un lotto di prodotto o per la materia prima, la denominazione di origine fino al ripristino delle condizioni di conformità;
- **Richiesta e/o aggiornamento della documentazione:** provvedimento con il quale l'OdC richiede ufficialmente al soggetto riconosciuto di inviare un determinato documento o aggiornare un registro utile ai fini del mantenimento dei requisiti di conformità.

Nella Tabella 5 sono riportate le possibili NC con i relativi trattamenti a carico di ciascun Operatore.

13.1 Non conformità rilevate da IFCQ nel corso dell'attività di controllo

In adempimento alle disposizioni vigenti, le situazioni non conformi qualificate come gravi sono comunicate all'ICQRF per il seguito di competenza. La comunicazione alle autorità competenti (Ispettorato) delle non conformità gravi rilevate da IFCQ nel corso delle attività di controllo avviene soltanto a seguito di decisione definitiva del rigetto di ricorso, ove presentato dall'Operatore, ovvero alla scadenza del termine previsto per la presentazione del ricorso (vedi paragrafo 13.2)

Qualora la non conformità contestata preveda l'esclusione dalla DOP del prodotto, l'Operatore è tenuto a comunicare a IFCQ le modalità con le quali esclude il prodotto, le tempistiche previste e le azioni correttive disposte al fine di evitare il ripetersi di tale non conformità, conservando la relativa documentazione comprovante le azioni di esclusione e correttive.

13.2 Non conformità rilevate da IFCQ nel corso dell'attività di autocontrollo

Se nel corso dell'attività di autocontrollo il soggetto rileva non conformità, deve effettuare le relative registrazioni, su adeguata documentazione, attuando una gestione del prodotto e/o del processo coinvolto dalla non conformità, in modo da riportarli, qualora possibile, entro i requisiti di conformità previsti. L'Operatore deve rendere disponibili le evidenze delle non conformità rilevate ed i relativi trattamenti adottati.

Nel caso in cui la non conformità sia tale da non permettere il ripristino delle condizioni di conformità previste, il soggetto interessato deve fornire evidenza del fatto che il prodotto non conforme sia stato escluso dal circuito tutelato e che non sia stato commercializzato come Pecorino



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

Romano DOP. Tutte le informazioni e le registrazioni relative alla gestione delle non conformità devono essere conservate e rese accessibili ai controlli di IFCQ.

Qualora l'Operatore accerti la sussistenza di requisiti di inidoneità sul prodotto per il quale ha già emesso la "Dichiarazione di certificazione" e/o già etichettato a fini DOP, deve darne comunicazione scritta ad IFCQ e provvedere all'esclusione del prodotto dal circuito tutelato.

13.3 Ricorsi

L'Operatore può fare ricorso alla Giunta di Appello di IFCQ contro i provvedimenti e le decisioni assunte dallo stesso OdC a seguito delle attività di controllo. Il ricorso può essere presentato dall'Operatore entro 30 giorni dalla documentata ricezione del provvedimento da appellare. Il ricorso deve essere sottoscritto dall'Operatore interessato e deve contenere la chiara indicazione del provvedimento impugnato e delle ragioni su cui si basa la richiesta, nonché l'indicazione dell'eventuale documentazione che si intende produrre. La Giunta di Appello esamina il ricorso e decide entro 30 giorni dal ricevimento dello stesso. Le delibere vengono ufficializzate al ricorrente tramite lettera raccomandata o tramite posta elettronica certificata. Le spese relative al ricorso sono a totale carico della parte soccombente. La Giunta di Appello è nominata in base a specifico Regolamento vigente pubblicato sul sito istituzionale di IFCQ (www.ifcq.it). Le decisioni dell'organo deliberante in merito ai ricorsi sono vincolanti per l'OdC e per il ricorrente e sono impugnabili esclusivamente innanzi all'Autorità Giudiziaria.



Tab. 1 Sintesi dei requisiti previsti dal Disciplinare di produzione

Requisito				
Operatore	Categoria	Descrizione	codice	Rif. disciplinare
A	Ubicazione	<i>La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Pecorino Romano" comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.</i>	A01	Art. 1
A	Tipologia e provenienza latte	<i>La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Pecorino Romano" comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.</i> <i>Il formaggio a pasta dura e cotta "Pecorino Romano" è prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 1</i>	A02	Art. 1 e 2
R	Tipologia e provenienza latte	<i>La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Pecorino Romano" comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.</i> <i>Il formaggio a pasta dura e cotta "Pecorino Romano" è prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 1</i>	B01	Art. 1 e 2
C	Ubicazione	<i>La zona di produzione e stagionatura del formaggio Pecorino Romano comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto</i>	C01	Art. 2
C	Tipologia e provenienza latte	<i>La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Pecorino Romano" comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.</i> <i>Il formaggio a pasta dura e cotta "Pecorino Romano" è prodotto esclusivamente con latte fresco di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 1</i>	C02	Art. 1 e 2
C	Tecniche/procedure di lavorazione	<i>Il formaggio a pasta dura e cotta "Pecorino Romano" èottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di produzione, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente: A) il latte, può subire un trattamento termico di termizzazione, ed essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni, talora integrate con ceppi provenienti dell'area di produzione, deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38°/40°C, con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione. B) la cottura della cagliata dovrà avvenire a temperature che variano tra 45°C/48°C. C) la salatura può essere effettuata a secco e/o in salamoia. La stagionatura si protrae per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola, per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato. ... Il formaggio si produce, secondo gli usi tradizionali legati alle condizioni ambientali, nel periodo compreso da ottobre a luglio</i>	C03	Art. 2 lett. A), B) e C)
C	Tecniche/procedure di lavorazione (cappatura)	<i>Si può effettuare la cappatura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero</i>	C04	Art. 2 lett. C)
C	Tipologia di fermenti impiegati	<i>il latte, può essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni, talora integrate con ceppi provenienti dell'area di produzione</i>	C05	Art. 2 lett. A)



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

C	Caratteristiche fisiche e organolettiche del formaggio stagionato	<p><i>D) forma cilindrica a facce piane;</i> <i>E) dimensioni: il diametro del piatto è compreso fra 25 cm e 35 cm, altezza dello scalzo compresa tra 25 cm e 40 cm.</i> <i>F) peso variabile da 20 kg a 35 kg in relazione alle dimensioni della forma. Sono tollerate leggere variazioni delle caratteristiche dimensioni e del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;</i> <i>G) aspetto esterno: crosta sottile, di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi;</i> <i>H) pasta: struttura compatta o leggermente occhiata; al taglio il colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;</i> <i>I) sapore: aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. Il formaggio presenta un aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione</i></p>	C06	Art. 2 lett. da D) a I)
C	Caratteristiche chimiche (% di grasso su s.s.) del formaggio stagionato	<p><i>J) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 36%</i></p>	C07	Art. 2 lett. J)
C	Tempo minimo di stagionatura ¹	<p><i>La stagionatura si protrae per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola, per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato</i></p>	C08	Art. 2 lett. C)
C	Designazione e presentazione del prodotto	<p><i>Il formaggio a denominazione d'origine "Pecorino Romano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il logo della denominazione di seguito riportato, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.</i></p> <p><i>Le forme di Pecorino Romano sono sottoposte alla marchiatura all'origine su tutto lo scalzo mediante apposita matrice. La matrice imprime sulla forma la denominazione Pecorino Romano ed il logo della denominazione, in apposito riquadro la sigla della provincia di provenienza, il codice del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione.</i></p> <p><i>Alla denominazione Pecorino Romano può essere aggiunta nella matrice entro il perimetro del casello identificativo della ditta e della provincia di appartenenza, l'indicazione "Lazio" o "Sardegna" o "Grosseto", a condizione che l'intero ciclo produttivo si compia nel territorio geografico indicato.</i></p> <p><i>È consentito l'utilizzo di un logo aggiuntivo Regionale da apporre insieme al logo della denominazione nelle etichette da applicare sul piatto della forma se l'intero ciclo produttivo si compie nella Regione stessa</i></p>	C09	Art. 3
S	Ubicazione	<p><i>La zona di produzione e stagionatura del formaggio Pecorino Romano comprende l'intero territorio delle regioni della Sardegna, del Lazio e della provincia di Grosseto.</i></p>	D01	Art. 2
S	Tecniche/procedure di lavorazione (cappatura)	<p><i>Si può effettuare la cappatura con protettivi per alimenti di colore neutro o nero</i></p>	D02	Art. 2 lett. C)
S	Caratteristiche fisiche e organolettiche del formaggio stagionato	<p><i>D) forma cilindrica a facce piane;</i> <i>E) dimensioni: il diametro del piatto è compreso fra 25 cm e 35 cm, altezza dello scalzo compresa tra 25 cm e 40 cm.</i> <i>F) peso variabile da 20 kg a 35 kg in relazione alle dimensioni della forma. Sono tollerate leggere variazioni delle caratteristiche dimensioni e del peso in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;</i> <i>G) aspetto esterno: crosta sottile, di colore avorio o paglierino naturale, talora cappata con appositi protettivi;</i> <i>H) pasta: struttura compatta o leggermente occhiata; al taglio il</i></p>	D03	Art. 2 lett. da D) a I)



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

		<i>colore si presenta variabile dal bianco al paglierino più o meno intenso, in rapporto alle condizioni tecniche di produzione; I) sapore: aromatico e lievemente piccante per il formaggio da tavola; piccante, intenso e gradevole a stagionatura avanzata nel formaggio da grattugia. Il formaggio presenta un aroma caratteristico delle particolari procedure di produzione</i>		
S	Caratteristiche chimiche (% di grasso su s.s.) del formaggio stagionato	<i>J) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 36%</i>	D04	Art. 2 lett. J)
S	Tempo minimo di stagionatura ¹	<i>La stagionatura si protrae per almeno cinque mesi per il formaggio da tavola, per almeno otto mesi per il formaggio da utilizzarsi grattugiato</i>	D05	Art. 2 lett. C)
S	Designazione e presentazione del prodotto	<i>Il formaggio a denominazione d'origine "Pecorino Romano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il logo della denominazione di seguito riportato, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative. Le forme di Pecorino Romano sono sottoposte alla marchiatura all'origine su tutto lo scalzo mediante apposita matrice. La matrice imprime sulla forma la denominazione Pecorino Romano ed il logo della denominazione, in apposito riquadro la sigla della provincia di provenienza, il codice del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione. Alla denominazione Pecorino Romano può essere aggiunta nella matrice entro il perimetro del casello identificativo della ditta e della provincia di appartenenza, l'indicazione "Lazio" o "Sardegna" o "Grosseto", a condizione che l'intero ciclo produttivo si compia nel territorio geografico indicato. È consentito l'utilizzo di un logo aggiuntivo Regionale da apporre insieme al logo della denominazione nelle etichette da applicare sul piatto della forma se l'intero ciclo produttivo si compie nella Regione stessa</i>	D06	Art. 3
G/P	Designazione e presentazione del prodotto	<i>Il formaggio a denominazione d'origine "Pecorino Romano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il logo della denominazione di seguito riportato, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative. Le forme di Pecorino Romano sono sottoposte alla marchiatura all'origine su tutto lo scalzo mediante apposita matrice. La matrice imprime sulla forma la denominazione Pecorino Romano ed il logo della denominazione, in apposito riquadro la sigla della provincia di provenienza, il codice del caseificio produttore, il mese e l'anno di produzione. Alla denominazione Pecorino Romano può essere aggiunta nella matrice entro il perimetro del casello identificativo della ditta e della provincia di appartenenza, l'indicazione "Lazio" o "Sardegna" o "Grosseto", a condizione che l'intero ciclo produttivo si compia nel territorio geografico indicato. È consentito l'utilizzo di un logo aggiuntivo Regionale da apporre insieme al logo della denominazione nelle etichette da applicare sul piatto della forma se l'intero ciclo produttivo si compie nella Regione stessa</i>	E01	Art. 3
PF	Tipologia di fermenti prodotti	<i>il latte, può essere eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni, talora integrate con ceppi provenienti dall'area di produzione</i>	F01	Art. 2 lett. A)
PC	Tipologia di caglio prodotto	<i>Il latte deve essere coagulato ad una temperatura compresa tra i 38°/40°C, con caglio di agnello in pasta proveniente esclusivamente da animali allevati nella medesima zona di produzione</i>	G01	Art. 2 lett. A)

¹ La durata minima di stagionatura indicata nel Disciplinare è pari a 5 mesi per il formaggio da tavola e 8 mesi per quello da utilizzare grattugiato. Si precisa che nel PDC per 5 mesi e 8 mesi di stagionatura si intendono rispettivamente 150 giorni e 240 giorni a partire dal giorno successivo alla data di produzione delle forme.



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

Tab. 2 Comunicazioni periodiche degli Operatori

Operatore	Codice	Informazioni periodiche	Frequenza
Allevatore	AC01	Dichiarazione latte prodotto (**)	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente).
Raccoglitore	BC01	Quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per fornitore riconosciuto	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	BC02	Quantità di latte idoneo alla DOP ceduto, distinte per destinatario riconosciuto	
Caseificio	CC01	Quantità di latte idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per fornitore riconosciuto	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	CC02	Quantità di latte idoneo alla DOP ceduto, distinte per destinatario riconosciuto	
	CC03	Quantità di latte idoneo alla DOP avviato a trasformazione	
	CC04	Quantità di prodotto idoneo alla DOP ottenuto alle 24 ore dalla produzione (in kg e n. forme prodotte) con indicazione del girono/mese/anno di produzione	
	CC05	Quantità di formaggio idoneo alla DOP escluso dal circuito in autocontrollo con indicazione del giorno/mese/anno di produzione	
	CC06	Quantità di formaggio idoneo alla DOP ceduto, distinte per destinatario, con indicazione del giorno/mese/anno di produzione	
Stagionatore	DC01	Quantità di formaggio idoneo alla DOP approvvigionato, distinte per fornitore riconosciuto	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	DC02	Quantità di formaggio DOP escluso dal circuito in autocontrollo	
	DC03	Quantità di formaggio DOP stagionato ("svincolato") distinto per tipologia (da tavola o da grattugia)	Entro il giorno successivo all'operazione di svincolo
Grattugiatore/Porzionatore	EC01	Quantità di formaggio DOP approvvigionato con indicazione del Trasformatore	Una volta al mese (entro il giorno 10 di ogni mese per il mese precedente)
	EC02	Quantità di formaggio DOP escluso dal circuito in autocontrollo con indicazione del Trasformatore	
	EC03	Quantità di formaggio DOP grattugiato/porzionato immesso nel circuito con indicazione del Trasformatore	

NOTE:

1. La trasmissione dei dati deve avvenire mediante compilazione del portale IFCQ dedicato o, laddove non presente/disponibile, mediante trasmissione mail all'indirizzo sardegna@ifcq.it.
2. L'elenco dei fornitori è desumibile dalla dichiarazione mensile dei dati di approvvigionamento latte sul Portale IFCQ
3. Le quantità movimentate in stagionatura sono desumibili dalla compilazione giornaliera a Portale del registro dello Stagionatore
4. Le quantità di formaggio DOP grattugiato/porzionato sono desumibili dalla compilazione a Portale del registro di lavorazione
5. Le quantità di latte idoneo devono essere espresse in Litri, le quantità di formaggio afferenti alle fasi di trasformazione e stagionatura devono essere espresse in numero di forme e kg alle 24 ore.

** Tale dichiarazione può essere effettuata anche attraverso il Raccoglitore/Caseificio di riferimento.



Tab. 3 Frequenza visite ispettive

Operatore	% minima Operatori controllati annualmente	Volume produttivo anno precedente ⁽¹⁾	Numero minimo di visite all'anno
Allevatore/Produttore latte	35% ⁽²⁾	-	1
Raccoglitore latte	33% + 2% ⁽³⁾	-	1
Caseificio	100%	Inferiore a 500.000 kg	1
		Compreso fra 500.000 kg e 1.500.000 kg	2
		Superiore a 1.500.000 kg	3
Stagionatore	100%	Inferiore a 500.000 kg	1
		Compreso fra 500.000 kg e 1.500.000 kg	2
		Superiore a 1.500.000 kg	3
Grattugiatore	100%	Inferiore a 50.000 kg	1
		Compreso fra 50.000 kg e 250.000 kg	2
		Superiore a 250.000 kg	3
Porzionatore	100%	Inferiore a 50.000 kg	1
		Compreso fra 50.000 kg e 250.000 kg	2
		Superiore a 250.000 kg	3
Produttore caglio	100%	-	1
Produttore colture di fermenti lattici	100%	-	1

⁽²⁾ La quota annuale di controllo pari al 35% dei soggetti è così costituita:

- 5% in presenza (il 2% interesserà soggetti sottoposti a verifica negli anni precedenti);
- 30% documentale.

⁽¹⁾ Il volume produttivo indicato in tabella riguarda:

- per il Caseificio, la quantità di prodotto ottenuto rilevato alle 24 ore dalla lavorazione;
- per lo Stagionatore, la quantità (kg) di prodotto stagionato introdotto nell'anno precedente;
- per il Grattugiatore/Porzionatore, la quantità (kg) di prodotto lavorato nell'anno precedente.

⁽³⁾ Il 33% corrisponde ad una visita ogni tre anni; il 2% interesserà soggetti sottoposti a verifica negli anni precedenti.

Tab. 4 Frequenza controlli analitici sul prodotto finito effettuati sia da IFCQ che in autocontrollo ^(nota 1 e 2)

Operatore	Volume produttivo "svincolato" nell'anno precedente	N° campioni/anno
Caseificio	Inferiore a 500.000 kg	1
	Compreso fra 500.000 kg e 1.500.000 kg	2
	Superiore a 1.500.000 kg	3
Stagionatore	Inferiore a 500.000 kg	1
	Compreso fra 500.000 kg e 1.500.000 kg	2
	Superiore a 1.500.000 kg	3

NOTE:

1. I campionamenti sopra identificati sono intesi per stabilimento produttivo ed eseguiti su lotti diversi.
2. L'attività di campionamento viene eseguita al termine della fase di stagionatura presso l'operatore (stagionatore o caseificio) che effettua lo svincolo.



Nella Tabella 5 sono riportate le non conformità con i relativi trattamenti e le azioni dell'OdC a carico dell'Operatore. I codici dei requisiti/adempimenti sono quelli indicati nelle tabelle 1 e 2 del PDC.

Tab. 5 Classificazione delle non conformità (NC) e relativi trattamenti

Operatore	Codice NC	Descrizione NC	Codice /Rif. PdC	Tipo	Trattamento	Azione OdC
A	PR01	Mancata evidenza idoneità ai requisiti igienico sanitari previsti dalla legislazione vigente	Cfr. par. 8	Grave	Richiesta adeguamento condizioni, esclusione prodotto	MCR valutazione adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
R	PR02					
C	PR03					
S	PR04					
G/P	PR05					
PF	PR06					
PC	PR07					
A	PR08	Mancata o tardiva notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento senza pregiudizio per la conformità	Cfr. par. 5	Lieve	Adeguamento procedure e, in caso di mancata notifica, invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
R	PR09					
C	PR10					
S	PR11					
G/P	PR12					
PF	PR13					
PC	PR14					
A	PR15	Mancata o tardiva notifica delle variazioni alle situazioni di riconoscimento con pregiudizio di conformità		Grave	Esclusione latte/prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
R	PR16					
C	PR17					
S	PR18					
G/P	PR19					
PF	PR20					
PC	PR21					
A	PR22	Mancata o tardiva notifica delle comunicazioni di cessazione, sospensione o ripresa dell'attività	Cfr. par. 6	Lieve	Adeguamento procedure e, in caso di mancata notifica, invio comunicazione a IFCQ entro 10 gg	Valutazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancata comunicazione
R	PR23					
C	PR24					
S	PR25					
G/P	PR26					
PF	PR27					
PC	PR28					
A	PR29	Identificazioni/registrazioni carenti senza perdita di tracciabilità/conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Integrazione documentale entro 10 gg	Valutazione integrazioni; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
R	PR30					
C	PR31					
S	PR32					
G/P	PR33					
PF	PR34					
PC	PR35					
A	PR36	Identificazioni/registrazioni assenti e/o carenti con perdita di tracciabilità/conformità		Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
R	PR37					
C	PR38					
S	PR39					
G/P	PR40					
PF	PR41					
PC	PR42					
A	PR43	Registrazione effettuata oltre i termini prescritti (entro 30 gg dagli stessi)	Cfr. par. 8	Lieve	Richiesta adeguamento	Valutazione integrazione; MCR in caso di valutazione negativa
R	PR44					
C	PR45					
S	PR46					
G/P	PR47					
PF	PR48					
PC	PR49					



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

A	PR50	Registrazione effettuata oltre i termini prescritti (oltre 30 gg dagli stessi)	Cfr. par. 8	Lieve	Richiesta adeguamento	MCR a riscontro corrette procedure di registrazione
R	PR51					
C	PR52					
S	PR53					
G/P	PR54					
PF	PR55					
PC	PR56					
A	PR57	Mancato rispetto procedura invio comunicazioni periodiche	Tab. 2	Lieve	Richiesta invio dichiarazioni entro 15 gg	Valutazione comunicazioni inviate; MCR in caso di valutazione negativa o mancato invio
R	PR58					
C	PR59					
S	PR60					
G/P	PR61	Attività/lavorazione presso siti/locali non riconosciuti	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione latte/caglio/fermenti/prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
A	PR62					
R	PR63					
C	PR64					
S	PR65					
G/P	PR66					
PF	PR67					
PC	PR68	Gestione/lavorazione promiscua della materia prima/prodotto destinata/o alla DOP e quella/o non destinata/o a tal fine	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione latte/caglio/fermenti/prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
A	PR69					
R	PR70					
C	PR71					
S	PR72					
G/P	PR73					
PC	PR74	A01	Grave	Richiesta adeguamento condizioni; esclusione prodotto realizzato fuori zona	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento	
PF	PR75					
A	PR76	Ubicazione fuori zona	A01	Grave	Richiesta adeguamento condizioni; esclusione prodotto realizzato fuori zona	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
A	PR77	Latte non idoneo	A02	Grave	Esclusione latte dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
R	PR78	Latte non idoneo	B01	Grave	Esclusione latte dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
C	PR79	Ubicazione fuori zona	C01	Grave	Richiesta adeguamento condizioni; esclusione prodotto realizzato fuori zona	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
C	PR80	Tecniche di lavorazione non conformi	C03 e C04	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
C	PR81	Tempi di stagionatura non conformi	C08	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

C	PR82	Materia prima/prodotto, caglio, fermenti, non conformi	C02, C03 e C05	Grave	Esclusione dal circuito DOP di materia prima/prodotto, caglio, fermenti e dell'eventuale prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
			Cfr. par. 8			
C	PR83	Materia prima/prodotto, caglio, fermenti ricevuti con documentazione accompagnatoria carente senza pregiudizio di tracciabilità e conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze ad IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
C	PR84	Materia prima/prodotto, caglio, fermenti ricevuti con documentazione accompagnatoria mancante o carente con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP di materia prima, caglio, fermenti ed eventuale prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
C	PR85	Impiego batteri lattici autoctoni di provenienza extra-aziendale non conforme	Cfr. par. 8.3.1	Lieve	Adeguamento delle procedure	MCR a riscontro adeguamento
C	PR86	Autocontrollo assente o parziale	Cfr. par. 8.3 e par. 13.2	Lieve	Richiesta adeguamento con recupero, nell'anno in corso, delle analisi non effettuate l'anno precedente	In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti, MCR per esecuzione analisi mancanti
C	PR87	Strumentazione per le misure in autocontrollo prive dello stato di taratura	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 30 gg	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento, si applica NC successiva
	PR88	Mancato adeguamento dello stato di taratura della strumentazione		Grave	Richiesta adeguamento	MCR a riscontro adeguamento
C	PR89	Caratteristiche fisiche e/o organolettiche non conformi	C06	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR fino al riscontro di prodotto conforme
C	PR90	Caratteristiche chimiche non conformi	C07	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR analitica fino al riscontro di prodotto conforme
C	PR91	Utilizzo di matrici marchianti non ufficiali	Cfr. par. 8.3	Grave	Adeguamento delle procedure; esclusione dal circuito DOP del prodotto marchiato con matrici non autorizzate	MCR a riscontro adeguamento



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

C	PR92	Identificazione delle forme destinate alla DOP carente senza pregiudizio di conformità e tracciabilità	C09	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
			Cfr. par. 8.3			
C	PR93	Identificazione delle forme destinate alla DOP assente o carente con pregiudizio di conformità e/o tracciabilità	C09	Grave	Adeguamento delle procedure; esclusione dal circuito DOP del prodotto	MCR a riscontro adeguamento
			Cfr. par. 8.3			
C	PR94	Etichetta conforme su prodotto non DOP	C09	Grave	Adeguamento delle procedure e rimozione etichetta	MCR a riscontro adeguamento
			Cfr. par. 10.1.1			
C	PR95	Utilizzo, per prodotto destinato alla DOP, di etichetta non conforme	C09	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
			Cfr. par. 10.1.1			
C	PR96	Omessa/tardiva/carente comunicazione di declassamento prodotto svincolato non certificato	Cfr. par. 8.4.2	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione adeguamento documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancato adeguamento
C	PR97	Gestione non conforme del prodotto da declassare o declassato già certificato	Cfr. par. 8.4.3	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
S	PR98	Ubicazione fuori zona	D01	Grave	Richiesta adeguamento condizioni; esclusione prodotto realizzato fuori zona	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento revoca del riconoscimento
S	PR99	Tecniche di lavorazione non conformi	D02	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
S	PR100	Tempi di stagionatura non conformi	D05	Grave	Esclusione prodotto da circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
S	PR101	Prodotto fresco ricevuto con documentazione accompagnatoria carente senza pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento delle procedure e invio evidenze ad IFCQ	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

S	PR102	Prodotto fresco ricevuto con documentazione accompagnatoria mancante o carente con pregiudizio di tracciabilità e/o conformità	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP del prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
S	PR103	Prodotto ricevuto da soggetto non riconosciuto	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR a riscontro adeguamento
S	PR104	Autocontrollo assente o parziale	Cfr. par. 8.4	Lieve	Richiesta adeguamento con recupero, nell'anno in corso, delle prove fisiche ed organolettiche non effettuate l'anno precedente	In caso di mancato adeguamento entro i termini stabiliti, MCR per esecuzione prove mancanti
			Cfr. par. 13.2			
S	PR105	Strumentazione per le misure in autocontrollo prive dello stato di taratura	Cfr. par. 8	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ	MCR a riscontro adeguamento; in assenza di adeguamento, si applica NC successiva
	PR106	Mancato adeguamento dello stato di taratura della strumentazione		Grave	Richiesta adeguamento	MCR a riscontro adeguamento
S	PR107	Caratteristiche fisiche e/o organolettiche non conformi	D03	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR fino al riscontro di prodotto conforme
S	PR108	Caratteristiche chimiche non conformi	D04	Grave	Esclusione prodotto dal circuito DOP	MCR analitica fino al riscontro di prodotto conforme
S	PR109	Etichetta conforme su prodotto non DOP	D06	Grave	Adeguamento delle procedure e rimozione etichetta	MCR a riscontro adeguamento
			Cfr. par. 10.1.1			
S	PR110	Utilizzo, per prodotto destinato alla DOP, di etichetta non conforme	D06	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
			Cfr. par. 10.1.1			
S	PR111	Omessa/tardiva/carente comunicazione di declassamento prodotto svincolato non certificato	Cfr. par. 8.4.2	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione adeguamento documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancato adeguamento
S	PR112	Gestione non conforme del prodotto da declassare o declassato già certificato	Cfr. par. 8.4.3	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione



IFCQ Certificazioni s.r.l. a socio unico

Piano dei controlli Pecorino Romano DOP

PC – PR
Rev. 0
5 dicembre 2023
© IFCQ

						documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
G/P	PR113	Prodotto non svincolato e/o non stagionato per il periodo minimo previsto	Cfr. par. 8.5	Grave	Esclusione prodotto da circuitto DOP	MCR a riscontro adeguamento procedure
G/P	PR114	Impiego a fini DOP di prodotto non conforme	Cfr. par. 8	Grave	Esclusione dal circuito DOP del prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
G/P	PR115	Etichetta conforme su prodotto non DOP	E01 Cfr. par. 10.1.1	Grave	Adeguamento delle procedure e rimozione etichetta	MCR a riscontro adeguamento
G/P	PR116	Utilizzo, per prodotto destinato alla DOP, di etichetta non conforme	E01 Cfr. par. 10.1.1	Lieve	Adeguamento e invio evidenze a IFCQ entro 10 gg	Valutazione integrazione documentale; MCR in caso di valutazione negativa o mancate integrazioni
PF	PR117	Produzione/distribuzione a fini DOP di fermenti non conformi	F01	Grave	Esclusione dal circuito DOP dei fermenti e dell'eventuale prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
PF	PR118	Riscontro analitico di fermenti non conformi	Cfr. par. 10.4.2	Grave	Esclusione dal circuito DOP dei fermenti e dell'eventuale prodotto ottenuto	MCR a riscontro adeguamento
PC	PR119	Produzione/fornitura caglio non conforme	G01	Grave	Esclusione caglio dal circuitto DOP	MCR a riscontro adeguamento