

PIANO DI AUTOCONTROLLO AZIENDALE

1. Accertarsi in autocontrollo che il prodotto finito (cioè al termine del periodo minimo di stagionatura e prima del confezionamento) presenti tutte le caratteristiche fisiche, organolettiche e chimiche in conformità alle prescrizioni del disciplinare e secondo le frequenze previste dalla seguente tabella:

Tabella A – Frequenze analisi in autocontrollo dello stagionatore

Specifiche tecniche	Frequenza	Registrazione
Caratteristiche fisiche (Forma, facce, peso, diametro, scalzo, crosta)	Ogni lotto	Non necessaria
Caratteristiche organolettiche (pasta, sapore)	Almeno 1 ogni mese se presente prodotto a fine stagionatura	Ad esempio, sul registro di C/S
Caratteristiche Chimiche (grasso sul secco)	Ogni 5.000 q.li e almeno 1 ogni anno	Archiviazione degli esiti analitici

2. Registrare/archiviare l'esito di questi controlli su una **Scheda di valutazione interna** - che dia evidenza dell'autocontrollo effettuato sul prodotto (requisiti esterni: - forma, dimensione, peso, colore ed aspetto della crosta ed interni – struttura, colore della pasta, odore sapore), delle eventuali forme non conformi scartate e delle date di marchiatura a fuoco con i riferimenti del numero di forme e dei lotti marchiati; tra le registrazioni necessarie deve essere riportata la data della marchiatura a fuoco con i riferimenti del lotto e del numero di forme marchiate.
3. Escludere le forme del lotto di prodotto esaminate dal circuito della DOP qualora queste risultassero non conformi ai requisiti disciplinati (nel caso di esito analitico non conforme, deve essere escluso l'intero lotto).
4. Accertare mediante analisi di laboratorio i requisiti di conformità relativi al tenore di materia grassa in rapporto alla sostanza secca. La relativa documentazione di analisi deve essere conservata caseificio dallo stagionatore con i riferimenti identificativi del lotto di prodotto analizzato.
5. documentare e trattenere il lotto di prodotto sottoposto ad analisi fino a positivo esito del controllo analitico ovvero sottoporlo ai trattamenti previsti in caso di non conformità.
6. Nel caso di Non Conformità analitiche e organolettiche, inoltre, il soggetto interessato dovrà ripetere il campionamento sul successivo lotto di produzione, al fine di dimostrare l'efficacia delle azioni correttive intraprese ed inviare l'esito ad INOQ.
7. A garanzia della separazione delle produzioni a denominazione protetta da quelle generiche le produzioni destinate a "Raschera" DOP devono essere opportunamente identificate (es. mediante cartellini, etichette, etc.) in modo tale da essere in ogni momento distinguibili dalle produzioni relative a formaggio generico.

Timbro e firma del responsabile Azienda:_____