

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 1 di 34



*Consorzio per la Ricerca sulla Filiera Lattiero-Casearia  
- Ragusa -*

Formaggio a Denominazione di Origine Protetta

**RAGUSANO**

Disciplinare Guida e Piano dei Controlli

REV.	DATA	DESCRIZIONE REV.	EMESSO	REVISIONATO	APPROVATO
0	03.05.00				

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 2 di 34

## 1. Indice

Disciplinare guida e piano dei controlli	1
1. Indice	2
2. Premessa	3
3. Riferimenti normativi	4
4. Definizioni	4
5. Requisiti di conformità	6
6. Piano dei controlli	15
7. Gestione delle non conformità	16
8. Gestione dei reclami	18
9. Lista di distribuzione	19
10. Allegati	19

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 3 di 34

## 2. Premessa

Per beneficiare di una denominazione di origine protetta (DOP) o di una indicazione geografica protetta (IGP), i prodotti agricoli e alimentari devono essere conformi ad un Disciplinare.

Gli stati membri della CEE autorizzano delle strutture di controllo aventi il compito di garantire che i prodotti agricoli e alimentari recanti una DOP rispondano ai requisiti del Disciplinare.

Il Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia è l'organismo di controllo autorizzato ai sensi dell'art. 10 del Regolamento CEE n. 2081/92 e della legge 128/98 – art. 53 – per il formaggio a denominazione di origine protetta Ragusano.

Questo documento (Disciplinare Guida e Piano dei Controlli) fa riferimento agli elementi del disciplinare di produzione che servono per caratterizzare il formaggio a Denominazione di Origine Protetta Ragusano, fornisce un'illustrazione dei sistemi di controllo e accertamento della conformità attuati dal Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia e individua i requisiti cogenti relativamente a:

- descrizione della materia prima e del prodotto: principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche;
- delimitazione della zona geografica;
- descrizione del metodo di ottenimento;
- sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto e dei suoi componenti.

Il presente documento presenta inoltre il piano dei controlli al quale devono essere sottoposte le fasi di produzione del latte, trasformazione, stagionatura e marchiatura dei formaggi affinché questi possano beneficiare della Denominazione di Origine Protetta.

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 4 di 34

Tali controlli si articolano a tre livelli:

1. **autocontrollo** dei licenziatari;
2. attività di **verifica** da parte del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia sui produttori;
3. **controlli di conformità** svolti dal Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia.

### 3. Riferimenti normativi

- Regolamento CEE n. 2081/92
- D. M. 2 maggio 1995 (G.U.R.I. n. 123 del 09/06/95)
- Regolamento CEE n. 1263/96 del 01/07/1996
- Legge comunitaria 526/99 (art. 14)

### 4. Definizioni

- **Albo Produttori Latte destinato alla produzione di Formaggio D.O.P. Ragusano:** documento emesso dal Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia elencante i nomi dei produttori di latte che producono, con sufficiente certezza, latte conforme al Disciplinare per il formaggio Ragusano DOP.
- **Albo Caseificatori Formaggio D.O.P. Ragusano:** documento emesso dal Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia elencante i nomi dei produttori di formaggio a cui è stato accordato, secondo il piano dei controlli, il diritto di utilizzare certificati di conformità per il formaggio Ragusano. Essi producono il formaggio Ragusano a denominazione di origine protetta, previa attività di verifica mediante la quale il Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia accerta il

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 5 di 34

soddisfacimento dei requisiti di conformità previsti e specificati nel relativo Disciplinare.

- **Albo Stagionatori Formaggio D.O.P. Ragusano:** documento emesso dal Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia elencante i nomi degli stagionatori che stagionano il formaggio Ragusano a denominazione di origine protetta, previa attività di verifica mediante la quale il Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia accerta il soddisfacimento dei requisiti di conformità previsti e specificati nel relativo Disciplinare.
- **Organismo di ispezione:** organismo che effettua attività di ispezione; per il formaggio a denominazione di origine protetta Ragusano è il Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia.
- **Richiedente:** organismo o persona che, avendone diritto sulla scorta delle vigenti normative europee, richiede al Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia di essere inserito nell' Albo Produttori Latte destinato alla produzione di Formaggio D.O.P. Ragusano o nell'Albo Caseificatori Formaggio D.O.P. Ragusano o nell'Albo Stagionatori Formaggio D.O.P. Ragusano.
- **Produttore:** organismo o persona che produce latte e/o formaggio Ragusano e/o che stagiona formaggio Ragusano conforme al Disciplinare ed è inserito nell'Albo Produttori di Latte o Caseificatori di Formaggio D.O.P. Ragusano o Stagionatori Formaggio D.O.P. Ragusano dal Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia.
- **Autocontrollo:** verifica del soddisfacimento dei requisiti di conformità attuata e documentata da parte di un produttore.
- **Attività di verifica:** verifica del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia del soddisfacimento dei requisiti di conformità al Disciplinare attuata e documentata da parte dei produttori, previa domanda di iscrizione all'Albo Produttori di Latte o all'Albo Caseificatori Formaggio D.O.P. Ragusano o all'Albo Stagionatori Formaggio D.O.P. Ragusano.
- **Non conformità:** mancato soddisfacimento dei requisiti di conformità previsti per il formaggio Ragusano e specificati nel relativo Disciplinare.

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 6 di 34

- **Disciplinare:** documento conforme all'articolo 4 del Regolamento CEE n. 2081/92.
- **Vigilanza:** il Ministero delle Politiche Agricole Forestali e/o l'Assessorato Agricoltura e Foreste della Regione Siciliana, che possono anche determinarne la revoca o la sospensione, autorizzano come Organismo di Controllo per il formaggio Ragusano il Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia.
- **Marchio Ragusano Fascera:** marchio apposto sui formaggi dopo formatura dai produttori iscritti nell'Albo Caseificatori formaggio DOP Ragusano.
- **Marchio Ragusano a Fuoco:** marchio apposto sui formaggi conformi al Disciplinare di produzione, su disposizione e/o autorizzazione del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia, dai produttori iscritti nell'Albo Caseificatori formaggio DOP Ragusano o dagli stagionatori iscritti all'Albo Stagionatori Formaggio D.O.P. Ragusano.
- .

## 5. Requisiti di conformità

5.1 - Descrizione del formaggio Ragusano mediante indicazione della materia prima e delle sue principali caratteristiche fisiche, chimiche, microbiologiche e organolettiche.

### 5.1.1 Materia prima

Latte intero di vacca, crudo, proveniente da una o più mungiture. Proveniente da allevamenti ubicati nella zona geografica indicata nel Disciplinare, ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative all'allevamento e al processo di ottenimento, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

- a) l'alimentazione delle bovine deve essere costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai dell'altopiano Ibleo, eventualmente affienati;

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 7 di 34

b) il latte deve essere coagulato alla temperatura di 34°C, con oscillazione in più o in meno non superiore ai 3°C, sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia.

### 5.1.2 Caratteristiche fisiche

Forma: parallelepipedica, a sezione quadrata, con angoli smussati. E' possibile riscontrare sulla superficie delle leggere insenature dovute al passaggio delle funi di sostegno utilizzate nel processo di stagionatura.

Dimensioni: lati della sezione quadrata da 15 a 18 cm, lunghezza del parallelepipedo da 43 a 53 cm.

Peso: variabile da 10 a 16 kg in relazione alle dimensioni della forma.

Crosta: liscia, sottile, compatta, di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura per i formaggi da grattuggia. Spessore massimo: 4 mm. Può essere cappata con olio di oliva.

Pasta: struttura compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura, talvolta unite a scarse occhiature; al taglio il colore si presenta bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso.

### 5.1.3 Caratteristiche chimiche

Grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 40% per i formaggi destinati al consumo da tavola; non inferiore al 38% per i formaggi con stagionatura superiore ai 6 mesi.

Umidità massima: 40%.

Cloruro di sodio sulla sostanza secca: massimo 6%.

### 5.1.4 Caratteristiche microbiologiche

Presenza flora batterica naturale filocasearia autoctona.

<p style="text-align: center;"><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i></p> <p style="text-align: center;">Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</p> <p style="text-align: center;">RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00</p>
<p style="text-align: center;">DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 8 di 34</p>

### 5.1.5 Caratteristiche organolettiche

Sapore: decisamente gradevole, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura nei formaggi da tavola; tendente al piccante e al saporito, a stagionatura avanzata nei formaggi da grattuggia.

Aroma: gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione.

### 5.2 -Delimitazione della zona geografica

Zona di produzione e stagionatura: comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, S. Croce Camerina, Scicli, Vittoria (in provincia di Ragusa) e Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini (in provincia di Siracusa).

### 5.3 –Descrizione del metodo di ottenimento

La coagulazione del latte si ottiene mediante aggiunta di caglio in pasta di agnello o di capretto, sciolto in soluzione acquosa di cloruro di sodio, a temperatura di  $34 \pm 3^{\circ}\text{C}$ , sfruttando lo sviluppo spontaneo della microflora casearia; essa dura da 60 a 80 minuti. La rottura della cagliata o “prima cottura” avviene quando i granuli, inizialmente con dimensioni di una lenticchia, assumono quelle di un chicco di riso a seguito dell’aggiunta di acqua (8 litri per ettolitro di latte) a temperatura di  $80 \pm 5^{\circ}\text{C}$ . Questa fase è detta “rottura della cagliata”.

La massa caseosa ottenuta per sedimentazione e separata dal siero, viene sottoposta a pressatura per favorire la spurgatura.

Inizia quindi la fase di “seconda cottura” in cui la pasta viene trattata con il liquido della lavorazione della ricotta o acqua a  $80^{\circ}\text{C}$  e viene lasciata riposare coperta da un telo per circa 85 minuti. Durante la fase di “asciugatura” la pasta viene lasciata su appositi supporti per circa 20 ore. Nella fase della “filatura” la pasta viene tagliata a fette, ricoperta con acqua a  $80^{\circ}\text{C}$  per circa 8 minuti e viene quindi lavorata con cura, fino ad

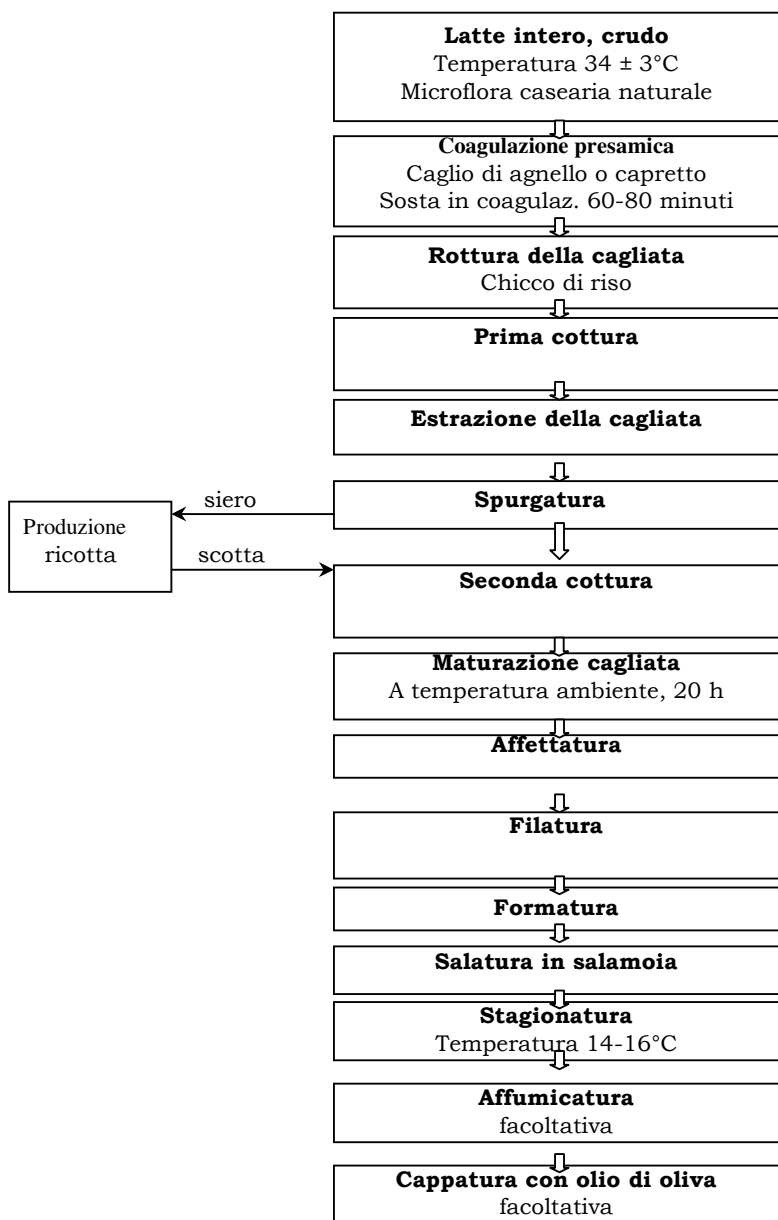


<p style="text-align: center;"><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i></p> <p style="text-align: center;">Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</p> <p style="text-align: center;">RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00</p>
<p style="text-align: center;">DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 9 di 34</p>

ottenere una forma sferica con la superficie esterna esente da smagliature e saldata a un polo. La pasta viene successivamente modellata per assumere la caratteristica forma parallelepipedica a sezione quadrata. La “salatura” è effettuata in salamoia per un tempo variabile in funzione della dimensione della forma e tale da non comportare un contenuto di cloruro di sodio superiore a 6% sul secco. La stagionatura avviene in locali ventilati a temperatura di 14-16°C, legando le forme in coppia con funi e ponendole a cavallo di appositi sostegni, in modo da garantire una perfetta aerazione dell’intera superficie. E’ prevista cappatura con olio d’oliva per i formaggi destinati ad una prolungata stagionatura. Il prodotto può essere affumicato solo con procedimenti naturali e tradizionali; in tal caso la denominazione di origine deve essere seguita dalla dicitura “affumicata”.

<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i></p> <p>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</p> <p>RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00</p>
<p>DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 10 di 34</p>

Sintesi della tecnologia di produzione del Ragusano:



<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i></p> <p>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</p> <p>RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00</p>
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 11 di 34

#### 5.4 –Identificazione dei requisiti cogenti e importanti

N	Fase	Requisiti	Criticità*
1	Prima verifica di filiera	Ubicazione delle stalle nella zona di produzione comuni di Acate, Chiamonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, S. Croce Camerina, Scicli, Vittoria (in provincia di Ragusa) e Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini (in provincia di Siracusa).	C
		Ubicazione dei caseificatori e stagionatori nella zona di produzione (vedi sopra)	C
		Latte conforme ai requisiti previsti dal Disciplinare di Produzione	C
2	Produzione del latte	Vacche alimentate prevalentemente con essenze foraggere spontanee ed erbai dell'altopiano Ibleo, eventualmente affienati	C
		Identificazione e rintracciabilità del latte	C
3	Trasformazione presso il caseificatore	Impiego di latte crudo e intero da una o più mungiture Esaltazione sviluppo microflora casearia spontanea autoctona del latte.	C
		Coagulazione presamica con caglio in pasta di agnello o capretto a temperatura 34°C, con oscillazione in più o in meno non superiore ai 3°C, sviluppo microflora casearia spontanea per garantire un tempo di coagulazione di 60-80 minuti Divieto utilizzo sieroinnesti con introduzione di colture alloctone	C
		Rottura cagliata con 1° cottura (aggiunta acqua T = 80 ± 5°C)	C
		2° cottura (aggiunta acqua o scotta a T ≅ 80°C) e riposo per circa 85 minuti	C
		Maturazione della pasta per 20 h (T ambiente)	C
		Filatura della pasta tagliata a fette dopo trattamento con acqua a T ≅ 80°C per circa 8 minuti	C

<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i></p> <p>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</p> <p>RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00</p>
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 12 di 34

N	Fase	Requisiti	Criticità*
3	Trasformazione presso il caseificatore	Formatura in forma sferica con superficie esterna esente da smagliature e saldata a un polo; successivo modellamento in forma parallelepipedica a sezione quadrata.	C
		Identificazione con numero caseificatore; apposizione Marchio Ragusano Fascera; apposizione data di produzione.	C
4	Salatura	Salatura in salamoia (NaCl max 6% / ss)	C
5	Stagionatura	Temperatura locali tra 14-16°C	C
		Identificazione con numero produttore	C
6	Affumicatura	Fase facoltativa. Effettuata solo con procedimenti naturali e tradizionali Denominazione di Origine seguita dalla dicitura "affumicata"	C
7	Cappatura	Fase facoltativa. Cappatura con olio di oliva per i formaggi destinati ad una prolungata stagionatura	C
8	Prodotto finito	<u>Forma</u> : parallelepipedica, a sezione quadrata con angoli smussati. E' possibile riscontrare sulla superficie delle leggere insenature dovute al passaggio delle funi di sostegno utilizzate nel processo di stagionatura.	C
		<u>Dimensioni</u> : lati sezione quadrata 15-18 cm, lunghezza 43-53 cm.	C
		<u>Peso</u> : da 10 a 16 kg	C
		<u>Crosta</u> : liscia, sottile, compatta, di colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura per i formaggi da grattuggia. Spessore massimo: 4 mm. Può essere cappata con olio di oliva.	C
		<u>Pasta</u> : struttura compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura; al taglio il colore si presenta bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso.	C

<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i></p> <p>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</p> <p>RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00</p>
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 13 di 34

N	Fase	Requisiti	Criticità*
8	Prodotto finito	<p>Caratteristiche chimiche:</p> <p><u>Grasso / ss</u>: <math>\geq 40\%</math> per i formaggi destinati al consumo da tavola; <math>\geq 38\%</math> per i formaggi con stagionatura superiore ai 6 mesi.</p> <p><u>Umidità massima</u>: 40%.</p> <p><u>NaCl / ss</u>: massimo 6%.</p>	C
		<p>Caratteristiche organolettiche:</p> <p><u>Sapore</u>: decisamente gradevole, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura; tendente al piccante e al saporito, a stagionatura avanzata nei formaggi da grattuggia.</p> <p><u>Aroma</u>: gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione.</p>	C
9	Marchiatura	Apposizione del Marchio Ragusano a Fuoco	C
		Identificazione e rintracciabilità del prodotto D.O.P.	C

Legenda:

\*C=cogente (requisito obbligatorio)

<p style="text-align: center;"><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i></p> <p style="text-align: center;">Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</p> <p style="text-align: center;">RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00</p>
<p style="text-align: center;">DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 14 di 34</p>

## 5.5 –Sistemi di identificazione e rintracciabilità del prodotto

Al fine di fornire completa evidenza dei requisiti di conformità, ogni produttore di formaggio Ragusano adotta metodologie oggettive per identificare e rendere rintracciabili i requisiti che caratterizzano il formaggio Ragusano lungo tutto il processo produttivo.

Ogni produttore di latte documenta la regolarità della provenienza della materia prima attraverso un scheda di stalla (Allegato 4) e il **numero del produttore latte destinato alla produzione Formaggio DOP Ragusano**.

Dopo la formatura, su due facce di ogni forma di Ragusano è apposto mediante una fascetta, il **numero del caseificatore di formaggio** e il **Marchio Ragusano Fascera** rilasciati entrambi dal Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia; su ogni forma è impressa la **data di produzione**.

Ogni forma di Ragusano è quindi identificata dal numero di produttore e dalla data di produzione; sul prodotto finito è impresso su una faccia della forma il **Marchio Ragusano a Fuoco**, previo accertamento della rispondenza del prodotto alle caratteristiche del Disciplinare di produzione.

Relativamente all'origine della materia prima, al prodotto in lavorazione e al prodotto finito devono pertanto essere adottati i sistemi di identificazione riportati nella tabella seguente:

<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i></p> <p>Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</p> <p>RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00</p>
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 15 di 34

<b>Prodotto</b>	<b>Fase</b>	<b>Requisito</b>	<b>Sistema di identificazione</b>
Latte	produzione	Regolarità provenienza materia prima	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Scheda di Stalla</li> <li>• N° Produttore Latte destinato alla produzione di Formaggio D.O.P. Ragusano</li> </ul>
Latte	trasformazione	Identificazione rintracciabilità	<p>e Apposizione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• N° caseificatore formaggio Ragusano;</li> <li>• data di produzione;</li> <li>• Marchio Ragusano Fascera.</li> </ul>
Forme stagionatura	in maturazione	Identificazione rintracciabilità	<p>e</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• N° caseificatore formaggio Ragusano;</li> <li>• data di produzione.</li> </ul>
Forme stagionatura	in maturazione	Identificazione rintracciabilità	<p>e</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• N° stagionatore formaggio Ragusano;</li> <li>• data di produzione.</li> </ul>
Forme marchiate	Prodotto finito	Identificazione rintracciabilità prodotto conforme	<p>e</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• N° caseificatore formaggio Ragusano;</li> <li>• data di produzione;</li> <li>• Marchio Ragusano Fascera;</li> <li>• Marchio Ragusano a Fuoco.</li> </ul>

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 16 di 34

## 6. Piano dei controlli

Come già evidenziato in premessa, il Piano dei Controlli al quale devono essere sottoposte le fasi di produzione del latte, trasformazione, stagionatura e marchiatura dei formaggi affinché questi possano beneficiare della Denominazione di Origine Protetta si articolano a tre livelli:

1. **autocontrollo** dei produttori;
2. attività di **verifica** da parte del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia sui produttori;
3. **controlli di conformità** svolti dal Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia.

La verifica della conformità del formaggio Ragusano DOP e del suo processo produttivo ai requisiti obbligatori (paragrafo 5.4) prevede l'autocontrollo attuato dai produttori sulla propria attività e verifiche effettuate da parte del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia sui produttori.

I controlli svolti dal Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia, che consistono in controlli documentali e visite ispettive, sono indirizzati all'autocontrollo dei produttori e alle verifiche effettuate da parte del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia sui produttori.

E' previsto il controllo documentale del 100% dei produttori di latte, dei caseificatori di formaggio e degli stagionatori ed è prevista almeno 1 Visita Ispettiva annuale presso tutti i produttori.

Le attività di autocontrollo dei produttori, di verifica e di controllo da parte del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia sono riportati in Allegato 1.



<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 17 di 34

## 7. Gestione delle non conformità

Nel caso gli ispettori del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia accertino una situazione di Non Conformità che abbia causato la produzione di un prodotto non conforme, relazionano in apposito verbale al Comitato di Certificazione.

Entro 15 giorni dalla presentazione del verbale redatto dagli ispettori che hanno svolto l'ispezione, il Comitato di Certificazione decide e rende note le risultanze al produttore.

Gli ispettori non sono comunque autorizzati a fornire conclusioni sull'iter relativo alla situazione non conforme riscontrata, essendo questa di competenza del Comitato di Certificazione.

Sono considerate Non Conformità lievi errori di compilazione della modulistica, temperatura dei locali di stagionatura esterna all'intervallo indicato nel Disciplinare di un paio di gradi, dimensioni e peso del prodotto finito con valori superiori o inferiori dell'1% rispetto a quelli prescritti dal Disciplinare.

Sono considerate Non Conformità gravi la non osservanza di quanto prescritto dal Disciplinare come ad esempio mancata identificazione e rintracciabilità del latte e del prodotto, alimentazione non corretta delle bovine, tecniche di caseificazione non conformi al Disciplinare, caratteristiche chimico-fisiche oltre i valori stabiliti.

Le Non Conformità lievi rilevate vengono così trattate:

- fino ad un massimo di 3 per produttore e per ogni singola verifica ispettiva, l'ispettore effettua la trascrizione su un registro apposito e comunica al produttore le Non Conformità rilevate, riservandosi un ulteriore controllo entro i 3 mesi successivi. Qualora a un secondo controllo non risultino applicate le dovute azioni correttive, si procederà come per le Non conformità gravi;
- oltre 3 Non Conformità lievi, si procederà come per le Non conformità gravi.

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 18 di 34

Qualora si dovesse accertare, durante le visite ispettive, almeno una Non Conformità grave, tali da causare dubbi circa la reale capacità dell'azienda di produrre in modo conforme al Disciplinare, il Comitato di certificazione ne dà comunicazione al Ministero delle Politiche Agricole Forestali ed al Consorzio di Tutela.

Al caseificatore di formaggio o allo stagionatore al quale, nel corso di un biennio, venga applicata per tre volte la procedura per le Non Conformità gravi, verrà revocata l'iscrizione all'Albo Caseificatori Formaggio DOP Ragusano o all'Albo Stagionatori Formaggio D.O.P e l'utilizzo del marchio per un periodo di 5 anni.

Per i produttori di latte, qualora vengano riscontrate 2 Non Conformità lievi o 1 grave, sarà comunicato al Caseificatore il rapporto di verifica. Il Caseificatore dovrà escludere tale azienda dal suo elenco fornitori fino alla risoluzione della Non Conformità e comunque per un periodo non inferiore a 6 mesi. Verrà revocata l'iscrizione all'Albo Produttore Latte destinato alla produzione di Formaggio D.O.P.

Quando la decisione di ritiro e annullamento del marchio e dell'iscrizione all'Albo Caseificatori sia definitiva, il produttore deve rendere inutilizzabile tutto il materiale per la marchiatura. Gli ispettori del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia verificheranno che tutto ciò venga realizzato.

Qualora il produttore non rispetti quanto deciso dal Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia, sarà cura del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia comunicare alle autorità competenti la decisione presa e il divieto di produrre per il produttore.

In casi estremi il Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia si riserva di intraprendere le vie legali.

Per i ricorsi che il produttore vorrà porre in atto si rimanda al punto seguente n.8.

<p style="text-align: center;"><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i></p> <p style="text-align: center;">Formaggio a Denominazione di Origine Protetta</p> <p style="text-align: center;">RAGUSANO</p>	<p>Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00</p>
<p style="text-align: center;">DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI</p>	<p>pagina 19 di 34</p>

## 8. Gestione dei reclami

Il ricorso contro le decisioni prese dal Comitato di certificazione o contro eventuali non conformità emerse durante una visita ispettiva va indirizzato al Comitato di Certificazione del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia. Esso va presentato entro 15 giorni dalla comunicazione del verbale della visita ispettiva.

Il Comitato, sentiti gli ispettori che hanno svolto l'ispezione e fatto il rilievo, fornisce un'esauriente risposta entro 15 giorni dalla data di ricezione del ricorso.

Qualora la decisione del Comitato di Certificazione non soddisfi il ricorrente, il ricorso sarà oggetto di valutazione da parte di una Giunta di Appello, costituita da esperti del settore e produttori non coinvolti, e la relativa decisione sarà definitiva. Nel caso il ricorso venga respinto, le spese relative alla consulenza esterna presso la Giunta di Appello saranno a carico di chi ha presentato il ricorso.

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 20 di 34

## 9. Lista di distribuzione del Disciplinare Guida e Piano dei Controlli

Data distribuzione	Figura che ha ritirato la copia	Nome	Firma
	Ministero delle Politiche Agricole Forestali		
	Assessorato all'Agricoltura e Foreste Regione Siciliana		
	Presidente Consorzio		
	Responsabile tecnici Ispettori		

## 10. Allegati

Allegato 1: Piano di controllo

Allegato 2: modulo "Richiesta di certificazione del formaggio DOP Ragusano"

Allegato 3: modulo "Dichiarazione del produttore di latte destinato alla produzione del formaggio DOP Ragusano"

Allegato 4: modulo "Documento di Stalla"

Allegato 5: modulo "Dichiarazione tecnologia adottata nel rispetto del Disciplinare"

Allegato 6: modulo "Scheda rilevazione temperatura magazzino di stagionatura del formaggio DOP Ragusano"

Allegato 7: documento "Albo Produttori Latte destinato alla produzione di Formaggio DOP Ragusano"

Allegato 8: documento "Albo Caseificatori Formaggio DOP Ragusano"

Allegato 9: documento "Albo Stagionatori formaggio DOP Ragusano"

<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 21 di 34

### Allegato 1: Piano di controllo

N	Descrizione	Requisiti	Controlli	Frequenza	Riferimenti
1	Prima verifica di filiera	Ubicazione delle stalle nella zona di produzione  (comuni di Acate, Chiaramonte Gulfi, Comiso, Giarratana, Ispica, Modica, Monterosso Almo, Pozzallo, Ragusa, S. Croce Camerina, Scicli, Vittoria, Noto, Palazzolo Acreide e Rosolini)	- Presentazione Dichiarazione del Produttore Latte destinato alla produzione di formaggio DOP Ragusano	100% documentale  Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Documentazione Consorzio (Allegato 3)  Valutazione Iscrizione all'Albo Produttori Latte destinato alla produzione formaggio DOP Ragusano  Verbale VI
		Ubicazione dei caseificatori e stagionatori nella zona di produzione (vedi sopra)	- Presentazione Richiesta certificazione del formaggio DOP Ragusano - Presentazione Dichiarazione tecnologica adottata nel rispetto del Disciplinare dal produttore	100% documentale  Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Documentazione Consorzio (Allegato 2 e 5)  Valutazione Iscrizione all'Albo Caseificatori formaggio DOP Ragusano
		Ubicazione degli stagionatori nella zona di produzione (vedi sopra)	- Presentazione Richiesta certificazione del formaggio DOP Ragusano	100% documentale  Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Documentazione Consorzio (Allegato 2)  Valutazione Iscrizione all'Albo Stagionatori formaggio DOP Ragusano
2	Produzione del latte	Vacche alimentate prevalentemente con essenze foraggere spontanee ed erbai dell'altopiano Ibleo, eventualmente affienati	- Documento di stalla	100% documentale  Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Documentazione Consorzio (Allegato 4)  Albo Produttori Latte destinato alla produzione formaggio DOP Ragusano  Verbale VI

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 22 di 34

N	Descrizione	Requisiti	Controlli	Frequenza	Riferimenti
2	Produzione del latte	Identificazione e rintracciabilità del latte	- Numero produttore latte	100% documentale	Albo Produttori Latte destinato alla produzione formaggio DOP Ragusano
3	Trasformazione presso il caseificatore	Impiego di latte crudo e intero da una o più mungiture con esaltazione dello sviluppo della microflora casearia spontanea autoctona del latte	- Documento di stalla (pesatura latte)	100% documentale  Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Registro di lavorazione (Allegato 4)  Verbale VI
		Coagulazione presamica con caglio in pasta di agnello o capretto a temperatura 34°C, con oscillazione in più o in meno non superiore ai 3°C, sviluppo microflora casearia spontanea per garantire un tempo di coagulazione di 60-80 minuti. Divieto utilizzo sieroinnesti con introduzione di colture alloctone	- Dichiarazione tecnologia adottata nel rispetto del Disciplinare	100% documentale  Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Documentazione Consorzio (Allegato 5)  Verbale VI e compilazione Allegato 5 da parte dell'ispettore
		Rottura cagliata con 1° cottura (aggiunta acqua T = 80 ± 5°C)	- Dichiarazione tecnologia adottata nel rispetto del Disciplinare	100% documentale  Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Documentazione Consorzio (Allegato 5)  Verbale VI e compilazione Allegato 5 da parte dell'ispettore
		2° cottura (aggiunta acqua o scotta a T ≅ 80°C) e riposo per circa 85 minuti	- Dichiarazione tecnologia adottata nel rispetto del Disciplinare	100% documentale  Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Documentazione Consorzio (Allegato 5)  Verbale VI e compilazione Allegato 5 da parte dell'ispettore

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO		Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI		pagina 23 di 34

N	Descrizione	Requisiti	Controlli	Frequenza	Riferimenti
3	Trasformazione presso il caseificatore	Maturazione della pasta per 20 h (T ambiente)	- Dichiarazione tecnologia adottata nel rispetto del Disciplinare	100% documentale  Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Documentazione Consorzio (Allegato 5)  Verbale VI e compilazione Allegato 5 da parte dell'ispettore
		Filatura della pasta tagliata a fette dopo trattamento con acqua a T $\cong$ 80°C per circa 8'	- Dichiarazione tecnologia adottata nel rispetto del Disciplinare	100% documentale  Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Documentazione Consorzio (Allegato 5)  Verbale VI e compilazione Allegato 5 da parte dell'ispettore
		Formatura in forma sferica con superficie esterna esente da smagliature e saldata a un polo; successivo modellamento in forma parallelepipedica a sezione quadrata	- Controllo visivo	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Verbale VI
		Identificazione	- Apposizione <ul style="list-style-type: none"> <li>• numero produttore formaggio</li> <li>• data di produzione</li> <li>• Marchio Ragusano Fascera</li> </ul>	100% documentale  Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Albo Caseificatori formaggio DOP Ragusano  Verbale VI
4	Salatura	Salatura in salamoia	- Contenuto in NaCl (max 6% / ss)	Controllo analitico 1 volta/anno o più frequente nei casi sospetti	Disciplinare di produzione

<b>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</b> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 24 di 34

N	Descrizione	Requisiti	Controlli	Frequenza	Riferimenti
5	Stagionatura	Temperatura locali tra 14-16°C	- Scheda rilevazione temperatura	100% documentale  Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Registro rilevazione temperatura (Allegato 6)  Verbale VI  Valutazione Iscrizione all'Albo Stagionatori formaggio DOP Ragusano
		Identificazione con numero produttore	- Apposizione numero produttore e data di produzione	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Verbale VI
6	Affumicatura	Fase facoltativa. Effettuata solo con procedimenti naturali e tradizionali Denominazione di Origine seguita dalla dicitura "affumicata"	- Controllo visivo	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Verbale VI  Disciplinare di produzione
7	Cappatura	Fase facoltativa. Cappatura con olio di oliva per i formaggi destinati ad una prolungata stagionatura	- Controllo visivo	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Verbale VI  Disciplinare di produzione
8	Prodotto finito	<u>Forma</u> : parallelepipedica, a sezione quadrata, angoli smussati. E' possibile riscontrare sulla superficie delle leggere insenature dovute al passaggio delle funi di sostegno utilizzate nel processo di stagionatura.	- Conformità	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Verbale VI  Disciplinare di produzione
		<u>Dimensioni</u> : lati sezione quadrata 15 - 18 cm, lunghezza 43 - 53 cm.	- Conformità	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Verbale VI  Disciplinare di produzione



<p><i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i>  Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO</p>	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 25 di 34

N	Descrizione	Requisiti	Controlli	Frequenza	Riferimenti
8	Prodotto finito	<u>Peso</u> : da 10 a 16 kg.	- Conformità	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Verbale VI  Disciplinare di produzione
		<u>Crosta</u> : liscia, sottile, compatta, colore giallo dorato o paglierino tendente al marrone con il protrarsi della stagionatura per i formaggi da grattuggia. Spessore massimo: 4 mm. Può essere cappata con olio di oliva.	- Conformità	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Verbale VI  Disciplinare di produzione
		<u>Pasta</u> : struttura compatta, con eventuali fessurazioni che si riscontrano con il protrarsi della stagionatura; colore bianco tendente al giallo paglierino, più o meno intenso.	- Conformità	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Verbale VI  Disciplinare di produzione
		Caratteristiche chimiche: <u>Grasso / ss</u> : ≥ 40% per formaggi destinati al consumo da tavola; ≥ 38% per formaggi con stagionatura superiore ai 6 mesi. <u>Umidità massima</u> : 40%. <u>NaCl / ss</u> : massimo 6%.	- Conformità	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori  Controllo analitico 1 volta/anno o più frequente nei casi sospetti	Verbale VI  Disciplinare di produzione
		Caratteristiche organolettiche: <u>Sapore</u> : decisamente gradevole, dolce, delicato, poco piccante nei primi mesi di stagionatura; tendente al piccante e saporito, a stagionatura avanzata. <u>Aroma</u> : gradevole, caratteristico delle particolari procedure di produzione.	- Conformità	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Verbale VI  Disciplinare di produzione

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 26 di 34

<b>N</b>	<b>Descrizione</b>	<b>Requisiti</b>	<b>Controlli</b>	<b>Frequenza</b>	<b>Riferimenti</b>
9	Marchiatura	Apposizione del Marchio Ragusano a Fuoco	- Marchiatura dei formaggi conformi su disposizione e/o autorizzazione del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Verbale VI  Albo Caseificatori formaggio DOP Ragusano
		Identificazione e rintracciabilità del prodotto D.O.P.	- Apposizione numero produttore e data di produzione	Visita ispettiva (VI) min 1 volta/anno su tutti i produttori	Verbale VI

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 27 di 34

**Allegato 2: modulo “Richiesta di certificazione del formaggio DOP Ragusano”**

**RICHIESTA DI CERTIFICAZIONE DEL FORMAGGIO  
DOP RAGUSANO**

Azienda: .....

Ragione sociale: .....

Indirizzo: .....

Codice Fiscale: .....

Partita IVA: .....

Telefono: ..... Fax: .....

Responsabile dei contatti con il Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia e relative mansioni presso l'azienda: .....

Documenti allegati relativi alla certificazione del formaggio DOP Ragusano: .....

L'azienda si impegna a:

- rispettare quanto disposto dal Piano dei Controlli Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia per la certificazione del formaggio DOP Ragusano;
- fornire la collaborazione ai tecnici del Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia durante le visite ispettive;
- nel caso di esito positivo della certificazione, a rispettare i criteri dettati dal Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia relativi all'uso del Marchio Ragusano;
- corrispondere al Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia i diritti relativi all'attività di certificazione e rimborsare le spese sostenute a tale scopo, anche nel caso in cui la procedura di certificazione non si concluda con il rilascio del Marchio Ragusano e l'iscrizione all'Albo Produttori Latte destinato alla produzione formaggio Ragusano DOP o all'Albo Caseificatori Formaggio Ragusano DOP o all'Albo Stagionatori formaggio Ragusano DOP.

Timbro e firma dell'azienda

.....

data .....

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 28 di 34

**Allegato 3: modulo “Dichiarazione del produttore di latte destinato alla produzione del formaggio DOP Ragusano”**

**DICHIARAZIONE DEL PRODUTTORE DI LATTE DESTINATO ALLA PRODUZIONE DEL FORMAGGIO DOP RAGUSANO**

Il sottoscritto ..... residente a .....  
 in qualità di .....  
 dell’azienda agricola .....  
 ubicata a .....

DICHIARA

di conferire il latte prodotto dalla propria azienda al caseificatore .....  
 .....  
 nel periodo dal ..... al ..... e il numero di identificazione  
 dell’azienda presso lo stesso caseificatore è .....

OPPURE

di trasformare direttamente il latte in azienda;

- che nel periodo dal ..... al ..... le vacche in lattazione sono N° ..... appartenenti alla razza .....
- che l’alimentazione delle vacche in lattazione è costituita prevalentemente da essenze spontanee ed erbai dell’altopiano Ibleo, eventualmente affienati;
- che egli dispone dei seguenti:
  - Terreni in proprietà ..... ha
  - Terreni in affitto ..... ha
  - Terreni a pascolo spontaneo ..... ha
  - Terreni a pascolo coltivato ..... ha

Timbro e firma dell’azienda  
 .....

data .....

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 29 di 34

**Allegato 4: modulo “Documento di Stalla”**

**DOCUMENTO DI STALLA**

Periodo dal ..... al .....

N° Produttore latte .....

Vacche in lattazione N° .....

Razza .....

ALIMENTAZIONE											
DATA	N° capi	Litri latte prodotti al giorno	N° forme ottenute	N° ore pascolo da essenze spontanee ed erbai dell'Altopiano Ibleo		foraggi da essenze spontanee ed erbai dell'Altopiano Ibleo			concentrati e sottoprodotti autorizzati		NOTE
				tipologia	Ore al giorno	tipologia	Kg al giorno	tipologia	Kg al giorno		

Firma del Responsabile  
 .....

<i>Consorzio Ricerca Filiera Lattiero-Casearia</i> Formaggio a Denominazione di Origine Protetta  RAGUSANO	Ed. 0 Rev. 0 Emiss. 03.05.00
DISCIPLINARE GUIDA E PIANO DEI CONTROLLI	pagina 30 di 34

**Allegato 5: modulo “Dichiarazione tecnologia adottata nel rispetto del Disciplinare”**

**DICHIARAZIONE TECNOLOGIA ADOTTATA NEL RISPETTO DEL  
DISCIPLINARE**

N° Caseificatore .....

Data .....

Contenitori di coagulazione N°	1	2	3
<b>Litri latte</b>			
<b>Caglio</b> – tipo – quantità			
<b>Coagulazione</b> – temperatura (T = 34°C) – tempo (60-80')			
<b>1° cottura</b> – litri / kg (8 L/100 L latte) – Temp. Acqua (80 ± 5°C)			
<b>2° cottura</b> – Temp. acqua/scotta (80°C) – durata (85')			
<b>Maturazione cagliata</b> – ore medie (20 h a T <sub>ambiente</sub> ) – pH cagliata prima della filatura			
<b>Filatura</b> – Temp. acqua (80°C)			
<b>Salatura</b> – metodo – tempo medio			

Totale litri latte .....

N° forme ottenute .....

NOTE: .....  
.....

Firma del Responsabile .....









