

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

PROVVEDIMENTO 7 luglio 2020

Iscrizione della denominazione «Pecorino del Monte Porò» DOP nel registro europeo delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette. (20A03676)

(GU n.177 del 15-7-2020)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV
della direzione generale per la promozione
della qualità agroalimentare e dell'ippica

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, e successive modificazioni ed integrazioni, recante «Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle pubbliche amministrazioni» ed, in particolare l'art. 4, comma 2 e gli articoli 14, 16 e 17;

Visto il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012 sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari;

Considerato che, con regolamento (UE) n. 974/2020 della Commissione del 6 luglio 2020, la denominazione «Pecorino del Monte Porò» DOP riferita alla categoria «formaggi» è iscritta quale denominazione di origine protetta nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette, come previsto dall'art. 52, paragrafo 2 del regolamento (UE) n. 1151/2012;

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il disciplinare di produzione attualmente vigente, a seguito della registrazione del disciplinare di produzione della DOP «Pecorino del Monte Porò» e, affinché le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

Alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino del Monte Porò» nella stesura risultante a seguito dell'emanazione del regolamento (UE) n. 974/2020 della Commissione del 6 luglio 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea - Serie L 215 del 7 luglio 2020.

I produttori che intendono porre in commercio la denominazione di origine protetta «Pecorino del Monte Porò», sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 7 luglio 2020

Il dirigente: Polizzi
Allegato

Disciplinare di produzione
della denominazione di origine protetta
«Pecorino del Monte Porò»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Pecorino del Monte Poro» e' riservata esclusivamente al prodotto che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Descrizione del prodotto finito

Il «Pecorino del Monte Poro» DOP e' un formaggio prodotto con latte di pecora, che risponde, a seconda del periodo di stagionatura, alle seguenti tre diverse tipologie:

«fresco», da 20 giorni a 60 giorni di conservazione;

«semistagionato», da 61 giorni a 6 mesi di stagionatura;

«stagionato», da 6 mesi a 24 mesi di stagionatura.

Il «Pecorino del Monte Poro» deve, inoltre, presentare al momento dell'immissione al consumo, le seguenti caratteristiche.

2.1 Caratteristiche fisiche

Forma: rotonda, facce piane.

Diametro del piatto: da 6 a 40 cm.

Altezza dello scalzo: da 6 a 20 cm.

Peso: da 600 gr a 2,5 kg, per la tipologia «fresco» e «semistagionato», fino a 10 kg per la tipologia «stagionato».

Crosta: dura, rugosa, di colore variabile dal giallo oro per la tipologia «fresco» al nocciola piu' o meno scuro per la tipologia «semistagionato» e «stagionato», tendente al rossiccio, laddove unto con peperoncino e olio extravergine di oliva e peperoncino per trattare la crosta esterna.

Pasta: struttura compatta con eventuale leggera occhiatura irregolarmente distribuita. Al taglio il colore si presenta variabile dal bianco per la tipologia «fresco» al paglierino piu' meno intenso nella tipologia «semistagionato» e «stagionato». La consistenza della pasta e' morbida al taglio nella tipologia «fresco» e via via piu' consistente nella tipologia «stagionato».

2.2 Caratteristiche chimiche

Grasso sulla sostanza secca: $\geq 45\%$.

Proteine (N $\times 6,25$): $\geq 20\%$.

2.3 Caratteristiche organolettiche

Sapore: fragrante e con aromi di fiori selvatici, di macchia mediterranea e di fieno, pastoso e piacevolmente nocciolato all'assaggio, caratteristiche che diventano sempre piu' intense con l'aumentare del periodo di stagionatura, accompagnandosi ad una decisa pungenza e sapidita' nella tipologia «stagionato».

Art. 3.

Zona di produzione

La zona di allevamento degli ovini, di produzione e di stagionatura del «Pecorino del Monte Poro» e' rappresentata esclusivamente dal territorio dei seguenti Comuni della Provincia di Vibo Valentia tutti appartenenti al comprensorio del Monte Poro: Joppolo, Spilinga, Zungri, Rombiolo, Nicotera, Limbadi, Zaccanapoli, Drapia, Filandari, Briatico, Ricadi, Maierato, Mileto, San Calogero, Parghelia, Pizzo Calabro, Stefanaceni, Filogaso, Tropea, San Costantino Calabro, San Gregorio d'Ippona, Sant'Onofrio, Vibo

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Valentia, Zambrone, Cessaniti, Ionadi, Francica.

Art. 4.

Origine del prodotto

L'origine del «Pecorino del Monte Poro» e' garantita da un sistema in cui ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input (prodotti in entrata) e gli output (prodotti in uscita). In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo di cui all'art. 7, degli allevatori, produttori e trasformatori, e' garantita la tracciabilita' e la rintracciabilita' (da valle a monte della filiera) del «Pecorino del Monte Poro». Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo di cui all'art. 7, secondo quanto disposto dal presente disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5.

Metodo di ottenimento

5.1. Materia prima e ingredienti

La lavorazione del «Pecorino del Monte Poro» prevede l'impiego delle seguenti materie prime.

Latte: ovino, crudo e intero - ottenuto da due mungiture (mattina e sera precedente) - prodotto da capi allevati con sistema semi-brado nel territorio di cui all'art. 3 che solo nel corso della notte vengono fatti stabulare negli ovili. L'alimentazione e' a base di essenze tipiche della zona del Monte Poro, sotto forma di foraggio fresco nel periodo estivo e affienato nel periodo invernale. In annate dall'andamento climatico particolarmente sfavorevole per siccita' o eccessivo rigore invernale, che non consentono la produzione di foraggio sufficiente per il sostentamento delle greggi, l'alimentazione con le caratteristiche sopra specificate puo' scendere fino ad una percentuale del 70%, essendo ammesso un approvvigionamento di fieno proveniente dall'esterno dell'area di produzione della DOP in una percentuale non superiore al 30% del totale somministrato. Limitatamente al periodo della lattazione degli animali e ai fini di un loro migliore sostentamento, e' ammessa inoltre, in una percentuale che non superi il 15% del totale, l'integrazione dell'alimentazione con cereali e leguminose in granella, fioccati o sfarinati, sali minerali e vitamine anche di provenienza esterna all'area di produzione della DOP, in quanto per la situazione orografica, climatica e vocazionale del territorio, questi non sono prodotti a sufficienza in loco.

Gli ovini non possono essere alimentati con prodotti geneticamente modificati (OGM). Viene, impiegato per la coagulazione del latte, caglio ottenuto dalle pareti del quarto stomaco dell'agnello e/o del capretto, alimentati esclusivamente con latte.

Caglio: ottenuto dalle pareti del quarto stomaco dell'agnello e/o del capretto, alimentato esclusivamente con latte.

Sale: fino.

5.2 Tecniche di lavorazione

5.2.1 Produzione

Il latte destinato alla trasformazione in «Pecorino del Monte Poro» non deve essere sottoposto ad alcun intervento di termizzazione, ma solo riscaldato fino a raggiungere la temperatura

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

di 32-38°C e conservato all'interno di serbatoi di acciaio inox o rame.

Al latte riscaldato e' addizionato caglio di capretto e/o di agnello.

A questo punto, il latte e' lasciato coagulare per un periodo oscillante tra i 30 ed i 90 minuti. Quando il coagulo ha raggiunto la consistenza solida si passa alla rottura della cagliata. Con tale operazione, che ha lo scopo di accelerare la separazione del siero dalla cagliata, i grumi caseosi sono ridotti manualmente alla dimensione di un chicco di riso attraverso l'impiego del rodu (o roju), della lira frangicagliata o dello spino. Il composto cosi' ottenuto viene raccolto manualmente, posizionato in piccole forme cilindriche dette «fuscelle» delle dimensioni variabili, pressato manualmente oppure con il metodo della stufatura in contenitori o ambienti idonei e girato tre-quattro volte fino al completo spurgo del siero, lasciato riposare su tavole di legno o di altro materiale idoneo all'uso alimentare fino al completo spurgo del siero presente.

5.2.2 Salatura maturazione ed eventuale stagionatura

Estratto dalle forme viene salato a secco e adagiato su tavole dove e' girato una volta al giorno per 3-4 giorni. La salatura puo' avvenire anche per immersione in vasche di salamoia con modalita' differenti in relazione al peso del prodotto:

40 minuti, per le forme fino a 600 gr;

2 ore, per le forme fino a 1,2 kg;

12 ore, per le forme fino a 2,5 kg;

24 ore, per le forme fino a 5 kg;

36 ore, per le forme fino a 10 kg.

La stagionatura puo' avvenire, in locali freschi, ben aerati, poco illuminati, oppure trasferito in cella per la stagionatura e favorire la formazione di muffe naturali, il periodo di stagionatura puo' variare da 20 giorni fino ad un massimo di 24 mesi; durante la stagionatura il prodotto puo' essere lavato con acqua calda.

Il pecorino sottoposto ad un breve periodo di maturazione (inferiore a due mesi) puo' essere trattato in superficie con olio di oliva. Se invece la stagionatura e' prolungata oltre i sei mesi, il formaggio puo' essere trattato in superficie con olio d'oliva, oppure con una soluzione di olio d'oliva e peperoncino frantumato.

Art. 6.

Legame con il territorio

Situato tra il golfo di Lamezia e la piana di Gioia Tauro il territorio di produzione e' delimitato a nord dalla piana dell'Angitola, a sud dalla piana di Rosarno ad ovest dal crinale appenninico delle serre catanzaresi.

In tale contesto crescono numerose essenze vegetali locali che rappresentano la principale fonte di sostentamento degli ovini al pascolo, corrispondente ad almeno il 70% della loro alimentazione. Diffusi anche gli arbusti della rigogliosa e folta macchia mediterranea ancora presente nelle zone impervie e scoscese dell'altopiano del Poro che sono oggetto di brucatura, tra i quali annoveriamo la ginestra, il mirto, l'olivastro selvatico, il lentisco ed il biancospino (Simone Cesare Lombardi: Il Poro e la Costa di Capo Vaticano, 2003). Sono proprio gli arbusti e le essenze vegetali della macchia mediterranea a conferire sotto il profilo organolettico una caratterizzazione distintiva («bouquet») rispetto agli altri formaggi a base di latte ovino. Gustando il Pecorino sono chiaramente percepibili, oltre alla «pastosita'» del sapore, i sentori di erbe e

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

fiori del Monte Poro ed un retrogusto lievemente nocciolato/erbaceo: infatti le sostanze odorifere delle erbe spontanee sono liposolubili e possono essere trasmesse al latte attraverso i grassi, e da questi al formaggio. Inoltre alcune peculiarità del processo produttivo garantiscono la presenza di questo bouquet distintivo; tra queste possiamo evidenziare:

l'utilizzo di latte crudo e intero, raccolto e trasformato senza che venga sottoposto ad alcun trattamento termico che ne potrebbe modificare le caratteristiche organolettiche;

le basse temperature di lavorazione (32-38°C) che assicurano la permanenza delle sostanze disciolte limitando la volatilità degli aromi.

Inoltre il fatto che la mano d'opera sia ancora presente nelle fasi di trasformazione evidenzia un'alta specializzazione e artigianalità del sistema produttivo, che rimane inevitabilmente legato a risorse umane difficilmente reperibili in altri contesti territoriali. Le competenze specialistiche influenzano direttamente la qualità di taluni passaggi del ciclo produttivo (es. cagliatura, formatura, stagionatura) rendendo il formaggio in tal senso «tipico» perché strettamente legato al territorio di produzione.

Anche nelle fonti bibliografiche più antiche, dal De antiquitate et situ Calabriae (1571) dell'umanista e storico vibonese Gabriele Barrio al Saggio per l'economia campestre per la Calabria Ultra (1770) dell'economista e filosofo reggino Domenico Grimaldi da Seminara, il formaggio in questione è citato con riferimento al territorio di origine. Un legame, questo, la cui sottolineatura si mantiene molto viva nel tempo, come dimostrano gli scritti di Saverio Di Bella del 1985 (I formaggi e le ricotte di pecora del Poro sono bianchi, morbidi e saporiti, grazie ai pascoli ed alla vasta produzione spontanea di origano), le diverse edizioni a partire dal 1991 dell'Atlante dei prodotti tipici. I formaggi curati dall'INSOR - Istituto Nazionale di Sociologia Rurale - (I pascoli del Monte Poro... sono ricchi di molte essenze erbacee e tra queste molte sono odorose. I formaggi prodotti in questa zona vengono venduti ai turisti della costa per il pregio e la notorietà acquisita), la pubblicazione del 1999 Formaggi d'Italia di Slow Food (I pascoli del Monte Poro sono particolarmente ricchi di essenze aromatiche e odorose e da sempre i pecorini prodotti in questa zona hanno goduto di una buona rinomanza) e il Golosario di Paolo Massobrio del 2006 (Il sapore esclusivo e molto aromatico di questo formaggio sono dovuti alle erbe con cui si alimentano le razze locali). Da segnalare infine che nel 2012 il «Pecorino del Monte Poro» al Salone del Gusto di Torino ha vinto il premio «I fuoriclasse» del Gambero Rosso, che lo ha consacrato tra i 17 formaggi migliori d'Italia.

Art. 7.

Controlli

I controlli sulla conformità del prodotto al disciplinare di produzione sono svolti da una struttura di controllo conformemente a quanto stabilito dall'art. 37 del regolamento (UE) n. 1151/2012. Tale struttura è l'autorità pubblica designata Camera di commercio di Vibo Valentia con sede in Vibo Valentia complesso Valentianum, piazza S. Leoluca - 89900, tel. 0963/294600, e-mail: segreteria.generale@vv.camcom.it

Art. 8.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Confezionamento ed etichettatura

Il «Pecorino del Monte Poro» puo' essere immesso al consumo in forme intere o porzionato. All'atto dell'immissione al consumo deve recare una etichetta informativa posta su una delle due facce del prodotto intero o sulle confezioni del prodotto porzionato e preconfezionato in tranci.

L'etichetta reca a caratteri chiari e leggibili, oltre al logo di cui all'art. 9, e alle informazioni corrispondenti ai requisiti della normativa cogente di settore le seguenti indicazioni:

«Pecorino del Monte Poro» (la denominazione e' intraducibile, ma ne' e' ammessa la traduzione nelle lingue dei paesi europei nei quali il prodotto viene commercializzato) seguito dalla espressione (traducibile) «Denominazione di origine protetta» per esteso o nella sigla «DOP»;

la tipologia di stagionatura ai sensi dell'art. 2 del presente disciplinare, ovvero: «fresco», «semistagionato» e «stagionato»;

il logo del prodotto di cui all'art. 9.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

E' consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o siano tali da trarre in inganno il consumatore, nonché di altri riferimenti veritieri e documentabili che siano consentiti dalla normativa vigente e che non siano in contrasto con le finalità e i contenuti del presente disciplinare.

Art. 9.

Logo

Il logo del prodotto rappresenta, in modo stilizzato, uno scorcio panoramico del Monte Poro dalle cui alture, guardando verso il mare di colore azzurro (Pantone 298C - C67,16%M8,03%Y2,09%K0), e' possibile vedere il vulcano Stromboli di colore grigio (Pantone 425C - C61,56%M50,09%Y47,11%K40,21%). Le alture sono rappresentate come dei nastri di colore verde chiaro (Pantone 368C - 59,45%M0,0%Y100,00%K0) e verde scuro (Pantone 355C - 95,77%M3,76%Y100,00%K0) intrecciati tra loro. Alla base dei nastri e' riportato l'acronimo «D.O.P.» a lettere capitali in carattere tipografico Constantia (14 PT) e di colore rosso bordeaux (Pantone 187C - C21,87%M100,00%Y78,38%K15,72%). Il tutto e' contenuto in un cerchio dal fondo color giallo avorio (Pantone 7499C - C3,38%M5,48%Y24,48%K0) al 60% di intensita' e dal bordo di colore bordeaux (Pantone 187C - C21,87%M100,00%Y78,38%K15,72%). Nella parte esterna superiore del cerchio si sviluppa la scritta «Pecorino del Monte Poro» in carattere tipografico Constantia (25 PT) di colore bordeaux (Pantone 187C - C21,87%M100,00%Y78,38%K15,72%).

Parte di provvedimento in formato grafico

Il logotipo puo' essere utilizzato anche in bianco e nero come nella riproduzione sopra riportata.

Il logo sara' impiegato in modo inscindibile con il logo DOP e si potra' adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

La dimensione minima di utilizzo e' pari a 40 mm.

Il logo tipo si potra' adattare alle varie declinazioni di utilizzo.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Non siamo responsabili di eventuali imprecisioni o inesattezze contenute nel testo riportato, l'unico testo facente fede ai fini legali è quello pubblicato sulla versione cartacea della Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana, ovvero della Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea.

Pagina 7 di 7

UNIONALIMENTARI-CONFAPI

Sede Legale: Via della Colonna Antonina, 52 - 00187 ROMA
Tel. (+39) 06 5121752 • Fax (+39) 06 5122497 • info@unionalimentari.com
www.unionalimentari.com