

# MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

## COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta  
«Pecorino del Monte Poro» (17A07661)  
(GU n.266 del 14-11-2017)

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Pecorino del Monte Poro» come denominazione d'origine protetta, ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, presentata dal Consorzio per la tutela del Pecorino del Monte Poro ed acquisito inoltre il parere della Regione Calabria, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali opposizioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno pervenire, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualita' agroalimentare dell'ippica e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualita' agroalimentare e dell'ippica - PQAI IV - via XX Settembre n. 20 - 00187 Roma - entro e non oltre trenta giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dalle sole persone fisiche o giuridiche aventi un interesse legittimo e residenti sul territorio nazionale.

Dette opposizioni sono ricevibili se pervengono al Ministero nei tempi sopra esposti, pena irricevibilita' nonche', se con adeguata documentazione, dimostrano la mancata osservanza delle condizioni di cui all'art. 5 e all'art. 7, paragrafo 1 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostrano che la registrazione del nome proposto e' contraria all'art. 6, paragrafo 2, 3 o 4 del regolamento (UE) n. 1151/2012; dimostra che la registrazione del nome proposto danneggia l'esistenza di un nome omonimo o parzialmente omonimo o di un marchio, oppure l'esistenza di prodotti che si trovano legalmente sul mercato da almeno cinque anni prima della data di pubblicazione di cui all'art. 50, paragrafo 2, lettera a) del regolamento (UE) n. 1151/2012; forniscono elementi sulla cui base si puo' concludere che il nome di cui si chiede la registrazione e' un termine generico.

Il Ministero, ove le ritenesse ricevibili, seguira' la procedura prevista dal decreto ministeriale n. 12511 del 14 ottobre 2013, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana n. 251 del 25 ottobre 2013, prima dell'eventuale trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione europea.

Decorso tale termine, in assenza delle suddette opposizioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sara' notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE  
DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA  
«PECORINO DEL MONTE PORO»

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 1 di 8

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» e' un formaggio prodotto esclusivamente con caglio e latte ovino proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art. 3, rispondente, a seconda del periodo di stagionatura, a 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 (Nx6,25):  $\geq 20\%$ .

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

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.

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 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', per almeno il 70%, a base di essenze tipiche della zona del Monte Poro, sotto forma di foraggio fresco, nel periodo estivo, e affienato, nel periodo invernale, mentre per il restante 30% l'alimentazione e' costituita da foraggio affienato, cereali e leguminose in granella, fioccati o sfarinati, nonche' sottoprodotti degli stessi e paglia, e di erbai artificiali, che possono provenire anche dal di fuori della area dell'altopiano del Monte Poro. Gli ovini non possono essere alimentati con prodotti geneticamente modificati (OGM).

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 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

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.

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 così 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 è girato una volta al giorno per 3-4 giorni. La salatura può avvenire anche per immersione in vasche di salamoia con modalità 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 può 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 può variare da venti giorni fino ad un massimo di 24 mesi; durante la stagionatura il prodotto può essere lavato con acqua calda.

Il pecorino sottoposto ad un breve periodo di maturazione (inferiore a due mesi) può essere trattato in superficie con olio di oliva. Se invece la stagionatura è prolungata oltre i sei mesi, il formaggio può 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 è 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 «pastosità» del sapore, i sentori di erbe e 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

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.

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.

Il settore lattiero-caseario del comprensorio del Monte Poro è costituito sia da piccole aziende zootecniche che trasformano la materia prima in caseifici adiacenti, sia da aziende di trasformazione che svolgono le loro attività produttive all'interno di stabilimenti dislocati nell'area di produzione di cui all'art. 3. Grazie all'elevata incidenza della mano d'opera nel ciclo produttivo e all'uso di tecniche costanti tramandate a livello familiare, si è riusciti a mantenere:

consolidato il legame del prodotto al territorio;

costante la qualità del prodotto;

inalterata la rinomanza vibonese nella trasformazione del latte.

Inoltre il fatto che la mano d'opera sia ancora presente nella 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.

Oltre che nelle caratteristiche ambientali del Monte Poro e nei metodi di lavorazione tradizionali illustrati, si riscontra un forte legame tra il prodotto e il territorio anche nelle consuetudini alimentari e, soprattutto, nella gastronomia locale. Di fatti il «Pecorino del Monte Poro» è estremamente ricercato dai ristoratori e dalla popolazione del territorio rientrando in molti piatti della cucina tradizionale vibonese. Numerose sono le preparazioni di questo formaggio: come antipasto, insieme a pomodori secchi, salumi e ortaggi sott'olio; grattugiato sui primi piatti conditi con sugo di carne di capretto o d'agnello e infine, a seconda del suo periodo di stagionatura, come formaggio da tavola o da grattugia nella preparazione della minestra di fave e cicorie selvatiche e delle cipolle gratinate. In particolare, nel periodo pasquale, per tradizione, il Pecorino del Monte Poro viene consumato fresco, accompagnato da fave crude o da vini rossi tipici calabresi quali il Ciro', il Val di Neto e il Melissa.

A sostegno dell'utilizzo consolidato della denominazione proposta e della reputazione acquisita sul territorio troviamo numerose fonti bibliografiche che citano il pecorino, le prime risalenti addirittura al XVI secolo. Nell'opera «De antiquitate et situ Calabriae» del 1571 scritta dall'umanista e storico vibonese Gabriele Barrio di Francica (1506-1577), l'autore in riferimento al territorio di Monteleone di Calabria (antico nome attribuito fino al 1928 al Comune di Vibo Valentia) segnala come degne di nota le proprietà di «un buon cacio di cui si ha stima in tutte le parti d'Italia». Successivamente l'economista e filosofo reggino Domenico Grimaldi da Seminara (1734-1805) nel capitolo della sua opera principale «Saggio per l'economia campestre per la Calabria Ultra» (1770) relativo alla «Perfezione dei latticini» l'autore si sofferma a commentare i formaggi prodotti nel comprensorio di Zaccanopoli comune dell'area del Monte Poro (il cui nominativo, come illustrato in precedenza,

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.

pare proprio derivare dal termine greco «zaccanos» ovvero recinto di pecore) come particolarmente rinomati e apprezzati. A meta' degli anni Ottanta, il prof. Saverio Di Bella, politico e docente universitario originario di Vibo Valentia, nel volume «Rombiolo anni '80» (1985) fornisce una approfondita testimonianza bibliografica della presenza consolidata e dell'importanza socio-economia della pastorizia per Rombiolo, piccolo comune del Monte Poro situato all'interno dell'areale di produzione, e a proposito del prodotto rileva che «[...] I formaggi e le ricotte di pecora del Poro sono bianchi, morbidi e saporiti, grazie ai pascoli ed alla vasta produzione spontanea di origano. [...]». Nel 1991 viene pubblicata la terza edizione del «Atlante dei prodotti tipici - I formaggi», curato dall'INSOR Istituto nazionale di sociologia rurale; il «Pecorino del Monte Poro» e' citato tra i formaggi ovis della Calabria corredato dalla seguente nota: «i pascoli del Monte Poro e della Serra San Bruno 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». Nel 1999 la Fondazione Slow Food nella sua pubblicazione «Formaggi d'Italia. Guida alla scoperta ed alla conoscenza», seleziona e recensisce 200 tipologie tradizionali di formaggi, tra i quali figura, per la Regione Calabria, la denominazione «Pecorino del Monte Poro»: «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». L'anno successivo, nel 2000, il «Pecorino del Monte Poro» viene inserito tra i Presidi della Slow Food. Nel «Il Golosario» di Paolo Massobrio, guida alle mille e piu' buone cose d'Italia (2006), cita il «Pecorino del Monte Poro» come «formaggio di antiche origini prodotto con latte delle pecore allevate sull'altopiano del Monte Poro, zona vocata all'agricoltura e alla zootecnica da latte. [...] Il sapore esclusivo e molto aromatico di questo formaggio sono dovuti alle erbe con cui si alimentano le razze locali ovi-caprine e dalla tecnica di lavorazione che prevede l'utilizzo di latte di due mungiture (quella della sera e della mattina) al quale viene aggiunto caglio di origine naturale». Infine nel 2012 e' da segnalare che il prodotto viene presentato a Roma alla citta' del Gusto dove vince il premio «I fuoriclasse» del Gambero Rosso, che consacra il «Pecorino del Monte Poro» tra i migliori 17 formaggi d'Italia.

Nel 2016 ottiene la nomination tra i migliori tre formaggi freschi all'Italian Cheese Award 2016 a Mogliano Veneto (Treviso), e la medaglia d'argento al cibus di Parma nella categoria formaggi ovis di fattoria.

Art. 7.

#### Controlli

I controlli sulla conformita' 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 e' l'autorita' pubblica designata Camera di commercio di Vibo Valentia con sede in Vibo Valentia Complesso Valentianum, piazza S. Leoluca - 89900, telefono 0963 294600, email [segreteria.generale@vv.camcom.it](mailto: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» (intraducibile) seguito dalla espressione (traducibile) «Denominazione di origine protetta» oppure «DOP»;

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

il simbolo europeo della DOP;

il logo della DOP 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 (14PT) 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

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.

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.

**Pagina 8 di 8**

---

**UNIONALIMENTARI-CONFAPI**

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



proprietà di «un buon cascio di cui si ha stima in tutte le parti d'Italia». Successivamente l'economista e filosofo reggino Domenico Grimaldi da Seminara (1734-1805) nel capitolo della sua opera principale «Saggio per l'economia campestre per la Calabria Ultra» (1770) relativo alla «Perfezione dei latticini» l'autore si sofferma a commentare i formaggi prodotti nel comprensorio di Zaccanopoli comune dell'area del Monte Poro (il cui nominativo, come illustrato in precedenza, pare proprio derivare dal termine greco «zaccanos» ovvero recinto di pecore) come particolarmente rinomati e apprezzati. A metà degli anni Ottanta, il prof. Saverio Di Bella, politico e docente universitario originario di Vibo Valentia, nel volume «Rombiolo anni '80» (1985) fornisce una approfondita testimonianza bibliografica della presenza consolidata e dell'importanza socio-economia della pastorizia per Rombiolo, piccolo comune del Monte Poro situato all'interno dell'area di produzione, e a proposito del prodotto rileva che «[...] I formaggi e le ricotte di pecora del Poro sono bianchi, morbidi e saporiti, grazie ai pascoli ed alla vasta produzione spontanea di origano. [...]». Nel 1991 viene pubblicata la terza edizione del «Atlante dei prodotti tipici - I formaggi», curato dall'INSOR Istituto nazionale di sociologia rurale; il «Pecorino del Monte Poro» è citato tra i formaggi ovinii della Calabria corredato dalla seguente nota: «i pascoli del Monte Poro e della Serra San Bruno 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». Nel 1999 la Fondazione Slow Food nella sua pubblicazione «Formaggi d'Italia. Guida alla scoperta ed alla conoscenza», selezione e recensisce 200 tipologie tradizionali di formaggi, tra i quali figura, per la Regione Calabria, la denominazione «Pecorino del Monte Poro»: «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». L'anno successivo, nel 2000, il «Pecorino del Monte Poro» viene inserito tra i Presidi della Slow Food. Nel «Il Glosario» di Paolo Massobrio, guida alle mille e più buone cose d'Italia (2006), cita il «Pecorino del Monte Poro» come «formaggio di antiche origini prodotto con latte delle pecore allevate sull'altopiano del Monte Poro, zona vocata all'agricoltura e alla zootecnica da latte. [...] Il sapore esclusivo e molto aromatico di questo formaggio sono dovuti alle erbe con cui si alimentano le razze locali ovi-caprine e dalla tecnica di lavorazione che prevede l'utilizzo di latte di due mungiture (quella della sera e della mattina) al quale viene aggiunto caglio di origine naturale». Infine nel 2012 è da segnalare che il prodotto viene presentato a Roma alla città del Gusto dove vince il premio «I fuoriclasse» del Gambero Rosso, che consacra il «Pecorino del Monte Poro» tra i migliori 17 formaggi d'Italia.

Nel 2016 ottiene la nomination tra i migliori tre formaggi freschi all'Italian Cheese Award 2016 a Mogliano Veneto (Treviso), e la medaglia d'argento al cibus di Parma nella categoria formaggi ovinii di fattoria.

#### 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, telefono 0963 294600, email segreteria.generale@vv.camcom.it

#### Art. 8. Confezionamento ed etichettatura

Il «Pecorino del Monte Poro» può 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» (intraducibile) seguito dalla espressione (traducibile) «Denominazione di origine protetta» oppure «DOP»;

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

il simbolo europeo della DOP;

il logo della DOP di cui all'art. 9.

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

È 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), è 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 è riportato l'acronimo «D.O.P.» a lettere capitali in carattere tipografico Constantia (14PT) e di colore rosso Bordeaux (Pantone 187C - C21,87%M100,00%Y78,38%K15,72%). Il tutto è contenuto in un cerchio dal fondo color giallo avorio (Pantone 7499C - C3,38%M5,48%Y24,48%K0) al 60% di intensità 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%).



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

Il logo sarà impiegato in modo indiscindibile con il logo DOP e si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo.

La dimensione minima di utilizzo è pari a 40 mm.

Il logo tipo si potrà adattare alle varie declinazioni di utilizzo.

17A07661

ADELE VERDE, *redattore*

DELIA CHIARA, *vice redattore*

(WI-GU-2017-GU1-266) Roma, 2017 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A.



€ 1,00

\* 4 5 - 4 1 0 1 0 0 1 7 1 1 1 4 \*

