

Gazzetta n. 46 del 23 febbraio 2013

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
COMUNICATO

Proposta di riconoscimento della denominazione di origine protetta «Pecorino Crotonese»

Il Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali esaminata la domanda intesa ad ottenere la protezione della denominazione «Pecorino Crotonese» come denominazione di origine protetta ai sensi del Regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento e del Consiglio del 21 novembre 2012, che sostituisce il Regolamento (CE) n. 510/06, presentata dal Consorzio di Tutela DOP Pecorino Crotonese e Ricotta Affumicata Crotonese con sede via XXV Aprile, 62 - Crotone, acquisito inoltre il parere positivo della Regione Calabria, esprime parere favorevole sulla stessa e sulla proposta di disciplinare di produzione nel testo di seguito riportato.

Le eventuali osservazioni, adeguatamente motivate, relative alla presente proposta, dovranno essere presentate, al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Dipartimento delle politiche competitive della qualità agroalimentare e della pesca - Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare - PQA III - Via XX Settembre n. 20 - 00187 ROMA, entro 30 giorni dalla data di pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana della presente proposta, dai soggetti interessati e costituiranno oggetto di opportuna valutazione da parte del predetto Ministero, prima della trasmissione della suddetta proposta di riconoscimento alla Commissione Europea. Decorso tale termine, in assenza delle suddette osservazioni o dopo la loro valutazione ove pervenute, la predetta proposta sarà notificata, per la registrazione ai sensi dell'art. 49 del Regolamento (UE) n. 1151/2012, ai competenti organi comunitari.

Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta
«Pecorino Crotonese»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta (DOP) «Pecorino Crotonese» è riservata esclusivamente al formaggio rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2.

Zona di produzione

La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura del formaggio Pecorino Crotonese DOP comprende:

Provincia di Crotone: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Belvedere Spinello, Caccuri, Carfizzi, Casabona, Castelsilano, Cerenzia, Ciro', Ciro' Marina, Cotronei, Crotone, Crucoli, Cutro, Isola di Capo Rizzuto, Melissa, Mesoraca, Pallagorio, Petilia Policastro, Rocca di Neto, Roccabernarda, San Mauro Marchesato, San Nicola Dell'Alto, Santa Severina, Savelli, Scandale, Strongoli, Umbriatico, Verzino.

Provincia di Catanzaro: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Andali, Belcastro, Botricello, Cerva, Cropani, Marcedusa, Petrona', Sellia, Sersale, Simeri Crichi, Soveria Simeri, Zagarise.

Provincia di Cosenza: l'intero territorio amministrativo dei comuni di Bocchigliero, Calopezzati, Caloveto, Campana, Cariati, Cropalati, Crosia, Mandatoriccio, Paludi, Pietrapaola e San Giovanni in Fiore, Scala Coeli, Terravecchia.

Art. 3.

Caratteristiche del prodotto

Il pecorino Crotonese presenta le seguenti caratteristiche:

Forma: cilindrica a facce piane con scalzo dritto o leggermente convesso.

Peso: compreso tra kg 0,5 e kg 5,0. Per i formaggi sottoposti a stagionatura superiore ai sei mesi, la forma può raggiungere il peso di kg 10,0.

Dimensioni: variano in funzione del peso del pecorino.

Per un peso compreso tra kg 0,5 e kg 5,0 l'altezza dello scalzo varia da 6 a 15 cm, il diametro delle facce da 10 e 20 cm.

Per un peso superiore a kg 5,0 e fino a 10 kg, l'altezza dello scalzo varia da 15 a 20 cm, mentre il diametro delle facce da 20 a 30 cm.

Grasso: Il contenuto di grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 40%.

Utilizzo: Il pecorino crotonese è usato come formaggio da tavola nelle varianti fresco semiduro, stagionato, anche da grattugia.

Pecorino Crotonese Fresco:

Formaggio Pecorino dalla pasta tenera e dolce, di colore bianco o leggermente paglierino. Dotato di gusto deciso, morbido e leggermente acidulo, la crosta è sottile e sono evidenti i tipici segni del canestro; la pasta è uniforme e cremosa di colore bianco latte, con rare occhiature.

Pecorino Crotonese Semiduro:

Formaggio Pecorino a pasta semidura, dotato di gusto intenso e armonico. La crosta è spessa con evidenti i tipici segni del canestro, di colore leggermente bruno, la pasta è compatta con rare occhiature.

Pecorino Crotonese Stagionato:

Formaggio Pecorino a lunga stagionatura è dotato di gusto intenso e deciso, dal leggerissimo retrogusto piccante. La pasta, di colore leggermente paglierino, presenta rare occhiature. La crosta con evidenti i tipici segni del canestro è dura e bruna. Può essere cappata (curata) con olio o morchia di oliva.

Art. 4.

Metodo di ottenimento

La denominazione DOP «Pecorino Crotonese» è riservata al formaggio prodotto con latte di pecora intero, proveniente da pecore allevate esclusivamente nella zona di produzione di cui al precedente art. 2.

Alimentazione del bestiame:

L'alimentazione del bestiame ovino deve basarsi prevalentemente su pascoli naturali, foraggi verdi e fieni aziendali provenienti dalla zona di produzione, per la parte prevalente della razione alimentare. Per la restante parte ad integrazione, si utilizzano mangimi concentrati OGM FREE. È vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e insilati. Il pascolo dell'area di produzione, concentrandosi sulle tipiche colline di argille plioceniche, è sufficientemente omogeneo.

Metodo di Produzione:

La produzione del formaggio pecorino Crotonese è consentita tutto l'anno. Il latte intero, proveniente da due a quattro mungiture giornaliere, destinato alla trasformazione, può essere utilizzato crudo o può essere sottoposto a termizzazione o pastorizzazione. Nel caso che il formaggio sia prodotto da latte intero crudo la trasformazione deve avvenire secondo la vigente normativa in materia.

Il latte intero crudo, termizzato o pastorizzato deve essere coagulato, per via presamica con aggiunta di caglio di pasta di capretto, ad una temperatura compresa tra i 36-38° C e in un tempo di 40-50 minuti.

E' consentito lo sviluppo e l'utilizzo di fermenti lattici naturali esistenti nel latte sottoposto a caseificazione o l'uso di sieri innesti-lattoinnesti naturali provenienti ed esistenti nella zona di produzione.

Successivamente avviene la rottura della cagliata in modo da ridurre la stessa in granuli della dimensione del chicco di riso.

A questo punto, tenendo in agitazione la massa, si sottopone tutto alla cottura di 42 C° - 44 C° per 5 - 6 minuti, quindi si lascia depositare la cagliata sul fondo.

Nel caso di utilizzo di latte crudo, una volta che la cagliata si e' unita in un unico aggregato, essa viene estratta in pezzi e messa nelle tipiche forme a canestro.

Nel caso di utilizzo di latte termizzato o pastorizzato, la cagliata viene fatta defluire insieme al siero grasso nelle tipiche forme a canestro.

In seguito si attua l'operazione di pressatura delle forme nei canestri, manualmente o sovrapponendo le stesse, per la produzione a latte crudo, mentre per la produzione a latte termizzato o pastorizzato viene effettuata l'operazione di stufatura a vapore per un periodo variante da 120 a 240 minuti. Entrambe le operazioni sono tendenti ad eliminare siero in eccesso, oltre a conferire alla cagliata la tipica forma a canestro.

I canestri possono essere in plastica, in giunco o di altro materiale adatto a venire a contatto con i prodotti alimentari secondo la normativa vigente.

Le forme cosi' ottenute nei canestri vengono immerse per qualche minuto nel siero caldo a temperatura non superiore a 55° C, al fine di ottenere la perfetta chiusura delle forme, con l'ulteriore spurgo del siero e la formazione della crosta.

La salatura delle forme e' effettuata sia a secco che in salamoia, i giorni sono variabili secondo le dimensioni delle forme. Nel primo caso il sale viene cosperso manualmente. Nel secondo caso le forme vengono immerse in salamoie sature.

Stagionatura:

Per il Pecorino Crotonese Semiduro la stagionatura si protrae per un periodo compreso dai 60 giorni ai 90 giorni, in locali freschi e debolmente ventilati o in grotte di arenaria adeguatamente allestite.

Per il Pecorino Crotonese Stagionato la stagionatura si protrae oltre i 90 giorni, in locali freschi e debolmente ventilati o in grotte di arenaria adeguatamente allestite.

Art. 5.

Elementi che comprovano l'origine

Ogni fase del processo produttivo e' monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. Gli allevamenti, i caseificatori e gli stagionatori sono iscritti in appositi registri, gestiti dall'organismo di controllo, e devono dichiarare tempestivamente le quantita' prodotte.

Tutte le persone fisiche e giuridiche iscritte ai relativi elenchi sono assoggettate al controllo secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano dei controlli.

Ciascuna forma di Pecorino Crotonese DOP riporta un codice univoco aziendale (numerico e/o alfanumerico) per la garanzia della sua individuazione in ogni fase del processo.

Art. 6.

Controlli

Il controllo della conformita' del prodotto al disciplinare e' svolto da un ente di controllo, conformemente a quanto stabilito dagli articoli 10 e 11 del Reg. (CE) n. 510/2006. Tale ente e' l'organismo di controllo Bioagricert srl, Via dei Macabracca n. 8 - Casalecchio di Reno (Bologna) 40033, Tel. 051 562158, Fax 051 564294, e-mail info@bioagricert.org, sito web www.bioagricert.org

Art. 7.

Legame con l'ambiente

La zona geografica di produzione e' un'area omogenea sia dal punto di vista geografico che storico-culturale e coincide, sostanzialmente, con il territorio del Marchesato di Crotonese, che sin dall'anno 1390 dell'era volgare identifica il territorio in questione.

L'area di produzione e' caratterizzata dalle tipiche colline locali di argilla plioceniche del Crotonese e nella fascia montana confinante con la provincia di Crotonese, che va dalla Sila Piccola alla Sila Grande. Quest'area geografica e' dal punto di vista fisico strettamente interconnessa, infatti gli altopiani silani sono in gran parte i pascoli naturali estivi per le greggi stanziate nelle colline comprese fra i monti in questione e il mar Jonio.

La composizione floristica dei pascoli naturali e' composta prevalentemente da essenze vegetali fresche, quali: loglio, trifoglio, cicoria, sulla, erba medica di ecotipi locali.

La specificita' del prodotto e' data essenzialmente dalla qualita' organolettica unica del formaggio, le cui caratteristiche sono ben definite e riconoscibili dagli esperti. Appena tagliata la forma, si avverte un odore lieve di latte di pecora legato armonicamente con altri odori suoi caratteristici, quali odore di fieno, erbe mature di campo, sentore di nocciola e di fumo. Nei formaggi a lunga stagionatura e' presente un leggerissimo retrogusto piccante. La caratteristica che lo contraddistingue e'

l'armonicita' dell'aroma in tutte le sue componenti odorose, che si sommano senza una specifica dominanza o, al massimo, con una leggera dominanza del sentore di pecora.

La consistenza in bocca e' scarsamente elastica; durante la masticazione si avvertono i granuli della struttura, che si sciolgono bene in bocca dopo un'accurata masticazione. Si avverte la presenza di grasso, ma non la sensazione di burrosita'. Per effetto della masticazione e del calore corporeo si ha la medesima impressione aromatica avuta al taglio, ma in forma piu' completa e marcata, soprattutto durante la deglutizione. A questo punto l'aroma tipico avvolge la bocca con una lunga e piacevole persistenza.

Nella produzione del Pecorino Crotonese assume particolare rilevanza l'utilizzo di sieri innesti-lattoinnesti naturali provenienti ed esistenti nella zona di produzione, che crea un importante legame microbiologico con l'area di produzione e la tecnica di caseificazione, derivante dalla tradizione secolare locale dei mastri caporali/casari, fra i piu' bravi al mondo, dai quali anche deriva la reputazione del prodotto. Da secoli e' infatti l'unico prodotto caseario calabrese ad aver volumi utili all'esportazione extraregionale.

Il Pecorino Crotonese e' un formaggio che rappresenta un elemento costitutivo dello spazio rurale identificato con l'area di produzione della DOP: le testimonianze della sua produzione sono molto antiche, gia' antecedenti il medioevo, ma documenti comprovanti l'esportazione risalgono al XVI secolo. Durante il Viceregno Austriaco (1707 - 1734) si assiste ad una massiccia esportazione di formaggio e all'inizio del gennaio 1712 a Napoli il reverendo Giacinto Tassone di Cutro, vende al mercante napoletano Aniello Montagna «200 cantara di formaggio Cotrone della presente stagione del corrente anno, non gonfio, ne tarlato, ne sboccato o serchiato».

Art. 8.

Etichettatura

Il Pecorino Crotonese DOP e' commercializzato intero e porzionato nel rispetto della normativa vigente.

L'etichetta posta sulle forme di formaggio «Pecorino Crotonese» reca oltre alle informazioni di cui ai requisiti di legge le seguenti ulteriori indicazioni:

il logotipo del Pecorino Crotonese, seguito dalla menzione Denominazione di Origine Protetta o dall'acronimo D.O.P. con l'indicazione del regolamento comunitario e/o il logo comunitario; la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda produttrice o confezionatrice.

I caratteri con cui e' indicata la dicitura «Pecorino Crotonese DOP o le altre diciture previste dal presente disciplinare, devono essere raggruppati nel medesimo campo visivo e presentati in modo

chiaro, leggibile ed indelebile e sufficientemente grandi da risaltare sullo sfondo sul quale sono riprodotte, così da poter essere distinte nettamente dal complesso delle altre indicazioni e/o disegni. Possono essere inseriti in etichetti i marchi aziendali dei trasformatori e commercianti ma, con caratteri di dimensioni inferiori rispetto al logotipo della DOP.

Possono altresì figurare in etichetta altre indicazioni facoltative a garanzia del consumatore e/o informazioni di carattere nutrizionale oltre all'uso di ragioni sociali e marchi privati, purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno l'acquirente. Per il prodotto destinato ai mercati internazionali può essere utilizzata la menzione «Denominazione di Origine Protetta» e il logo comunitario nella lingua del paese di destinazione.

Art. 9.

Logotipo

Il logotipo in oggetto, si pone come obiettivo quello di evidenziare le caratteristiche di un formaggio tipico di qualità legato al territorio di produzione e fortemente caratterizzato dalla presenza di latte di pecora.

Elementi distintivi del logotipo sono la stilizzazione della testa di un ovino, ricavata dalla lettera «C», l'occhio ovoidale caratteristico della specie animale degli ovini.

La testa dell'ovino è circonscritta da un'ellissi cui è sovrapposta una forma triangolare con base tondeggiante che rappresentano al contempo una forma di pecorino, da cui è stata estratta una fetta, ed una «Q» stilizzata, a sostegno del forte impegno a mantenere il prodotto «Pecorino Crotonese» come formaggio di Qualità.

Il logotipo del prodotto è costituito da due campi, sulla sinistra il logotipo grafico, sulla destra il logotipo lettering.

Sulla destra del logotipo grafico, disposta su due righe, vi è il logotipo lettering composto dalla dicitura «Pecorino Crotonese» realizzata da caratteri minuscoli. La parola pecorino avrà al posto del puntino sulla «i» uno piccolo spicchio di formaggio identico a quello vicino all'ellissi ma con la punta rivolta verso il basso anziché verso l'alto; la parola «Crotonese» sarà scritta con lo stesso lettering di testo e con la C che è la testa dell'ovino del logo grafico ruotata di 90° in senso antiorario.

Il logotipo deve essere impresso a fuoco o con timbri fustelle sulle forme di formaggio e il lettering impresso sullo scalzo secondo le medesime modalità.

I colori utilizzati sono: il nero, una tonalità d'oro ed un verde marrone. Il logotipo può essere riprodotto anche in versione monocromatica. Di seguito sono definite le campionature di quadricromia, riproduzione in scala di grigio, inversione di colore negativo/positivo

C=23 M=36 Y=69 k=62



pantone 4485C

C=23 M=36 Y=69 K=12



pantone 465C

C=0 M=0 Y=0 k=100



pantone 426C



