

MINISTERO DELL'AGRICOLTURA, DELLA SOVRANITA' ALIMENTARE E DELLE FORESTE

PROVVEDIMENTO 27 dicembre 2023

Registrazione della modifica del disciplinare della DOP «Pecorino Crotonese» ai sensi del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 21 novembre 2012, sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari. (23A07226)

(GU n.5 del 8-1-2024)

IL DIRIGENTE DELLA PQA IV
della direzione generale per la promozione
della qualità agroalimentare

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 e successive modifiche 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, nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L del 5 dicembre 2023 e' stato pubblicato il regolamento di esecuzione (UE) 2022/2045 della Commissione del 28 novembre 2023 recante approvazione di una modifica non minore del disciplinare di un nome iscritto nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette «Pecorino Crotonese»

Ritenuto che sussista l'esigenza di pubblicare nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana il relativo disciplinare di

produzione affinche' le disposizioni contenute nel predetto documento siano accessibili per informazione erga omnes sul territorio nazionale;

Provvede:

alla pubblicazione dell'allegato disciplinare di produzione della DOP «Pecorino Crotonese» nella stesura risultante a seguito della pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L del 5 dicembre 2023 del regolamento di esecuzione (UE) 2023/2728 della Commissione del 28 novembre 2023.

I produttori che intendono porre in commercio la DOP «Pecorino Crotonese» sono tenuti al rispetto dell'allegato disciplinare di produzione e di tutte le condizioni previste dalla normativa vigente in materia.

Roma, 27 dicembre 2023

Il dirigente: Cafiero

Allegato

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA «PECORINO CROTONESE»

Art. 1.

Denominazione

La denominazione di origine protetta (DOP) «Pecorino Crotonese» e' un formaggio a pasta dura, semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora. La denominazione e' 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 con facce piane o leggermente convesse e con scalzo dritto o leggermente convesso;

peso:

formaggio fresco:

per la forma piccola il peso e' compreso fra kg. 0,5 e kg 1,2;

per la forma media il peso e' compreso fra kg 1,3 e kg 3;

formaggio semiduro e stagionato:

per la forma media il peso e' compreso fra kg 1,3 e kg 2,5;

per la forma grande il peso e' compreso fra kg 5 e kg 15;

dimensioni: variano in funzione del peso del pecorino:

per un peso compreso tra kg 0,5 e kg 3 l'altezza dello scalzo varia da 5 a 12 cm, il diametro delle facce da 10 cm e 18 cm;

per un peso compreso tra kg 5 e kg 15 l'altezza dello scalzo varia da 12 cm a 20 cm, mentre il diametro delle facce da 18 cm a 30 cm.

La produzione di Pecorino Crotonese in forma diversa da quella cilindrica e' permessa solo ed esclusivamente per determinate tipologie di richiesta, ed e' ammessa per il prodotto destinato esclusivamente al confezionamento (affettato, cubettatura, grattugia). Il fine e' quello anche di limitare gli scarti di lavorazione, fatto salvo il rispetto dei requisiti di peso e di altezze. Le pezze non di forma cilindrica hanno un peso compreso tra kg 1 e kg 3;

aspetto esterno: sulle forme sono evidenti i segni del canestro;

grasso: il contenuto in grasso sulla sostanza secca non deve essere inferiore al 40%;

proteine: le proteine non devono essere inferiori al 25% (gr/100 gr parte edibile);

umidita': non inferiore al 30% (gr/100 gr parte edibile);

utilizzo: il pecorino crotonese e' usato come formaggio da tavola nelle varianti fresco, semiduro e stagionato, anche da grattugia.

Pecorino Crotonese Fresco:

crosta di colore bianco o leggermente paglierino;

gusto deciso, morbido e leggermente acidulo con crosta sottile.

Sono evidenti i tipici segni del canestro;

la pasta e' tenera, uniforme e cremosa di colore bianco latte, con rare occhiature.

Pecorino Crotonese semiduro:

crosta spessa di colore leggermente bruno;

gusto intenso e armonico, la pasta semidura e' compatta con rare occhiature.

Pecorino Crotonese stagionato.

A lunga stagionatura (oltre i sei mesi): crosta dura e bruna, puo' essere cappata (curata) con olio o morchia di oliva. Gusto intenso e deciso, dal leggerissimo retrogusto piccante. La pasta e' di colore leggermente paglierino e presenta rare occhiature.

Caratteristiche organolettiche: al momento della degustazione, 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.

Art. 4.

Metodo di ottenimento

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

Materie prime

Il latte ovino intero puo' essere utilizzato crudo o puo' subire un trattamento termico, termizzato o pastorizzato non sono ammessi additivi e conservanti.

Caglio: pasta di capretto.

E' consentito lo sviluppo di fermenti lattici naturali esistenti nel latte sottoposto a caseificazione o l'uso di siero innesti - latte innesti naturali o esistenti nella zona di produzione.

Il latte pastorizzato o termizzato puo' essere inoculato con colture di fermenti lattici autoctoni, e' ammesso solo ed esclusivamente l'utilizzo di Starter provenienti dalla ceppoteca del Consorzio di tutela della DOP. Presso A.R.S.A.C. (Azienda regionale per lo sviluppo dell'agricoltura in Calabria, viale Trieste, 95 - 87100 Cosenza) e' conservata la ceppoteca dei fermenti selezionati dal latte ovino dell'areale di produzione. Tale ceppoteca potra' essere aggiornata periodicamente, attraverso nuove ricerche validate dal Consorzio di tutela.

Sale: (NaCl) salgemma.

Alimentazione del bestiame

La razione di base annuale e' costituita essenzialmente da foraggi provenienti dalla zona geografica. Il bestiame e' nutrito prevalentemente al pascolo da foraggi verdi e con fieni aziendali non fermentati coltivati nella zona medesima.

E' consentita l'integrazione con concentrati semplici OGM FREE provenienti fuori dalla zona geografica.

La percentuale massima di complemento non puo' superare il 40% del totale nell'arco dell'anno. L'allevamento e' semi-brado; il gregge e' lasciato libero di pascolare per fare ritorno la sera nell'ovile, ma i capi sono sorvegliati, vaccinati e curati in caso di necessita'.

Metodo di Produzione

La produzione del formaggio pecorino Crotonese e' consentita tutto l'anno.

Il latte intero, proveniente da due a quattro mungiture giornaliere, destinato alla trasformazione, puo' essere utilizzato crudo o puo' essere sottoposto a termizzazione o pastorizzazione. Nel caso in cui 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 per 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, latte innesti naturali provenienti ed esistenti nella zona di produzione.

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

Mantenendo in agitazione la massa, si sottopone la cagliata a cottura di 42 C°

- 44 C° per 5- 6 minuti, quindi si lasciano sedimentare i granuli sul fondo della caldaia cosi' da ottenere una massa compatta.

Nel caso di utilizzo di latte crudo, dopo la sedimentazione, la massa caseosa viene estratta in pezzi e trasferita nelle tipiche forme a canestro per la formatura.

Nel caso di utilizzo di latte termizzato o pastorizzato, dopo la sedimentazione, la massa caseosa viene fatta defluire insieme al siero grasso nelle tipiche forme a canestro per la formatura.

Al fine di favorire lo spurgo della quantita' di siero in eccesso e conferire al formaggio la tipica forma a canestro, le forme, ottenute da latte crudo sono sottoposte a pressatura manuale o sovrapposte l'una sull'altra, mentre le forme, ottenute da latte termizzato o pastorizzato, sono sottoposte a stufatura a vapore per un periodo variabile di 120-240 minuti.

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 sottoposte a cottura, attraverso immersione per qualche minuto in siero caldo a temperatura non superiore a 55° C, al fine di ottenere la perfetta compattazione dei grumi caseosi, l'ulteriore spurgo del siero e la formazione della crosta.

La salatura delle forme e' effettuata sia a secco che in salamoia (soluzione di acqua e sale marino), i giorni sono variabili secondo le dimensioni delle forme. Nel primo caso il sale viene cosparso manualmente, nel secondo caso le forme vengono immerse in salamoie sature. Questa operazione permette di accelerare l'ulteriore spurgo del siero, contribuisce ad evitare la formazione di muffe sulla superficie del formaggio, accentuandone il sapore.

Il periodo di maturazione e' variabile in funzione della tipologia di prodotto da ottenere.

Per il prodotto a pasta semidura la maturazione deve protrarsi per un periodo compreso tra i sessanta giorni e i novanta giorni.

Per il prodotto stagionato la maturazione deve protrarsi oltre i novanta giorni.

La stagionatura deve avvenire 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 36 e 37 del regolamento (CE) n. 1151/2012. Tale ente e' l'organismo di controllo Bioagricert srl, via dei Macabraccia, n. 8, Casalecchio di Reno (BO), 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 con il

territorio del Marchesato di Crotone, 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 Crotone, 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. Tale peculiare conformazione del territorio ha influenzato il clima locale, caratterizzato da inverni freddi ed estati calde, ma con escursioni termiche relativamente contenute, umidita' costante e con un valore medio di umidita' relativa pari al 58%.

Nell'area di produzione del «Pecorino Crotonese» sono presenti 398 allevamenti ovini con una consistenza totale di circa 49 000 capi, che hanno registrato un incremento del 4% circa negli ultimi dieci anni, in controtendenza rispetto al dato riferito all'Italia.

Il sistema di allevamento e' il pascolo semibrado unito alla pratica della monticazione e della demonticazione. Nell'area di produzione vi e' grande disponibilita' di pascoli (la SAU utilizzata a pascolo e prati permanenti e' superiore al 40% del totale). La composizione floristica dei pascoli naturali del Marchesato e' composta essenzialmente da essenze vegetali fresche, quali: loglio, trifoglio, cicoria, sulla ed erba medica, di ecotipi locali.

Nell'area della DOP il mestiere del Mastro Casaro e' considerato prestigioso e testimonia un'antica tradizione documentata storicamente. Il saper fare del casaro costituisce un importante elemento di specificita'; il processo di produzione e' infatti manuale. E' determinante che il casaro sappia individuare il giusto punto di coagulazione del latte per procedere alla rottura della pasta con un attrezzo locale, il «miscu», per ridurre la cagliata alla grandezza di un chicco di riso. Tale attrezzo, per la sua conformazione, effettua una rottura energica, che libera molto grasso, tant'e' che il siero residuo si presenta lattiginoso e' viene chiamato localmente «lacciata» ed e' indicatore della corretta lavorazione della pasta. Molto importante sono anche la frugatura e pressatura manuale della pasta per la messa in forma nei canestri, che viene successivamente ancora frugata e rivoltata per essere poi ancora pressata nei canestri per essere infine immersa nella lacciata. Si lascia poi acidificare il formaggio per uno o piu' giorni per poi avviare la fase di stagionatura. Durante la stagionatura sulla sua superficie si sviluppano alcune muffe caratteristiche, che il casaro monitora e deve saper riconoscere al fine di selezionare forme correttamente lavorate e scartare le altre. Ancora durante la stagionatura e' importante valutare il giusto momento per rivoltare le forme, spazzolarle o lavarle e capparle con olio di oliva o con morchia di olio di oliva.

Il «Pecorino Crotonese» e' caratterizzato da: 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; senza una specifica dominanza o, al massimo, con una leggera dominanza del sentore di pecora; pasta compatta con rare occhiature. 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. A questo punto l'aroma tipico avvolge la bocca con una lunga e piacevole persistenza. La peculiarita' del sistema di allevamento, semibrado, fa si' che il bestiame sia alimentato in prevalenza con flora selvatica dell'area di riferimento. Gli aromi caratteristici presenti nel «Pecorino Crotonese» sono dovuti a determinati componenti, quali i terpeni e i sesquiterpeni, presenti in quantita' apprezzabile solo in alcune famiglie di piante, quali le graminacee, le crucifere, le ombrellifere, le composite e altre normalmente assunte durante il pascolamento dalle pecore. Poiche' sono fortemente aromatici e legati ad alcune piante particolari, la loro presenza nel formaggio identifica l'area in cui gli animali hanno pascolato, e' infatti la microflora selvatica a determinare le caratteristiche organolettiche del «Pecorino Crotonese». La tradizionale pratica della monticazione permette di tutelare gli ovini da stress ambientali e nutrizionali durante la calura estiva preservando cosi' i contenuti aromatici del latte. Il clima del territorio e' determinante sulla stagionatura e contribuisce a conferire la struttura tipica al «Pecorino Crotonese». Il grado di umidita' caratteristico dell'area ha contribuito nei secoli a definire le tecniche di stagionatura e costituisce un'importante risorsa ambientale per la stagionatura del formaggio. Una corretta stagionatura del prodotto richiede un livello di umidita' ne' troppo elevato, che rischierebbe di non asciugare completamente il formaggio, ne' eccessivamente variabile, per garantire l'omogeneita' delle condizioni durante tutto l'arco del periodo di stagionatura. I livelli di umidita' generalmente costanti fanno si' che la stagionatura del «Pecorino Crotonese» proceda gradualmente, conferendo in tal modo la struttura fisica caratteristica del prodotto, come ad esempio la compattezza e l'assenza di occhiature nella pasta. Il legame indissolubile con le risorse umane del territorio determinato dalla tecnica di caseificazione, derivante dalla tradizione secolare locale dei mastri caporali/casari, che ha consentito di mantenere inalterata la rinomanza crotonese nella trasformazione del latte. Le competenze specialistiche risultano particolarmente importanti laddove si puo' riscontrare l'intervento della manualita': dalla cagliatura, alle operazioni di formatura, fino alle operazioni di cura e controllo del formaggio durante la stagionatura. L'impiego di sieri innesti-lattoinnesti naturali provenienti ed esistenti nella zona di produzione crea un importante legame microbiologico con l'area di produzione. Il siero innesto che deriva dal latte locale garantisce l'apporto di batteri lattici tipici della zona di origine e, quindi, contribuisce a definire le specificita' del prodotto. Il «Pecorino Crotonese» e' un formaggio che rappresenta un elemento costitutivo

dello spazio rurale identificato con l'area di produzione: le sue testimonianze sono molto antiche, già antecedenti il medioevo, e documenti comprovanti l'esportazione risalgono già al XVI secolo. Durante il Vicereame 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 cantare di formaggio Cotrone della presente stagione del corrente anno, non gonfio, ne' tarlato, ne' sboccato o serchiato». Anche nei recenti ultimi venticinque anni il nome e' utilizzato con continuita' nelle etichette commerciali e da un'organizzazione di allevatori locali, si registrano inoltre numerosi tentativi di imitazione da parte di produttori di areali extraregionali.

Art. 8.

Etichettatura

Per le forme di peso compreso fra kg 1 e kg 15, il Pecorino Crotonese e' commercializzato intero e porzionato nel rispetto della normativa vigente. Per le forme di peso inferiore a kg 1 il Pecorino Crotonese e' commercializzato intero.

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

il marchio del Pecorino Crotonese, seguito dalla menzione Denominazione di origine protetta o dall'acronimo D.O.P.;

i simboli dell'Unione ed eventualmente l'indicazione del regolamento 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 e' ricavato dall'iniziale della parola Crotone/Crotonese, appunto la «C» che rovesciata - con l'aggiunta di un piccolo segno che rievoca l'occhio - rappresenta la testa di un ovino, la quale e' circondata dal logotipo: «PECORINO CROTONESE DOP». A sua volta questi elementi sono racchiusi all'interno di un cerchio che rievoca la forma intera del pecorino. Un triangolo in basso a destra interrompe la circonferenza a rappresentare una fetta di formaggio pecorino appena tagliata. Il significato e' diretto e immediato. Un logotipo che rappresenta un prodotto caseario e nello specifico un formaggio fatto con il latte di pecora di grande qualita'.

Il logotipo «PECORINO CROTONESE DOP» e' riportato una seconda volta all'interno del logotipo, ed e' posizionato su due righe sovrapposte alla destra o in basso rispetto al «bollino».

Il logotipo deve essere riportato sempre e comunque nella sua interezza. E' permesso solo ed esclusivamente l'uso del logotipo semplificato nella versione «bollino», cioe' assente del logotipo esterno, ma non e' possibile la soluzione inversa, cioe' rappresentare il logotipo solo con il lettering «Pecorino Crotonese». Ricapitolando le versioni del logotipo ammesse sono tre: orizzontale, verticale e bollino.

Sulla forma di pecorino sara' utilizzata la versione «bollino» del logotipo, impresso a fuoco o con timbri fustelle o timbri ad inchiostro alimentare su una delle facce delle forme di formaggio. Il codice identificativo alfanumerico del caseificio deve essere obbligatoriamente presente. Esso puo' essere impresso direttamente sul formaggio secondo le modalita' sopra descritte o riportato nell'etichetta.

Sullo scalzo e' opzionale la marchiatura. Su questa parte della forma di formaggio e' consentito riprodurre, nelle modalita' sopra indicate, il logotipo solo nei seguenti modi:

- 1) versione «orizzontale» di grandi dimensioni o in alternativa in piccole dimensioni in modalita' pattern tutto intorno allo scalzo;
- 2) versione «verticale» di grandi dimensioni, in alternativa in piccole dimensioni in modalita' pattern tutto intorno allo scalzo;
- 3) «bollino» grandi dimensioni o in alternativa in piccole dimensioni in modalita' pattern tutto intorno allo scalzo;
- 4) logotipo «PECORINO CROTONESE» su due righe sovrapposte di piccole dimensioni in modalita' pattern tutto intorno allo scalzo.

Il font utilizzato e' il Trajan Pro Bold I colori Pantone sono il Pantone Solid Coated 465C e il Pantone Solid Coated 450C.

Il logotipo puo' essere riprodotto in versione monocromatica. Nel «Brand Manual Guidelines» qui allegato sono definite le campionature di quadricromia, riproduzione in scala di grigio, inversione di colore negativo/positivo e le modalita' di uso.

Parte di provvedimento in formato grafico