

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

DECRETO 3 luglio 2023

Modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino del Monte Poro». (23A03941)

(GU n.164 del 15-7-2023)

IL DIRIGENTE DELLA PQAI IV  
della Direzione generale per la promozione  
della qualita' agroalimentare e dell'ippica

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

Visto il regolamento (UE) 2021/2117 del Parlamento europeo e del Consiglio del 2 dicembre 2021 che modifica i regolamenti (UE) n. 1308/2013 recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli, (UE) n. 1151/2012 sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari, (UE) n. 251/2014 concernente la definizione, la designazione, la presentazione, l'etichettatura e la protezione delle indicazioni geografiche dei prodotti vitivinicoli aromatizzati e (UE) n. 228/2013 recante misure specifiche nel settore dell'agricoltura a favore delle regioni ultraperiferiche dell'Unione;

Visto il regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione del 18 dicembre 2013 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali

garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione del 13 giugno 2014 recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento delegato (UE) 2022/891 della Commissione del 1° aprile 2022 recante modifica del regolamento delegato (UE) n. 664/2014 che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialita' tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) 2022/892 della Commissione del 1° aprile 2022 che modifica il regolamento di esecuzione (UE) n. 668/2014 della Commissione recante modalita' di applicazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari;

Visto il regolamento di esecuzione (UE) n. 2020/974 del 6 luglio 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea L 215/15 del 12 marzo 2011, con il quale e' stata registrata la denominazione di origine protetta «Pecorino del Monte Poro» ed approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto 14 ottobre 2013, recante disposizioni nazionali per l'attuazione del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio del 21 novembre 2012, sui regimi di qualita' dei prodotti agricoli e alimentari in materia di DOP, IGP e STG, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 251 del 25 ottobre 2013;

Vista la domanda di modifica del disciplinare, presentata dal Consorzio per la tutela del Pecorino del Monte Poro, ai sensi dell'art. 13, comma 1 del decreto MIPAAF del 14 ottobre 2013;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Calabria competente per territorio ai sensi del sopra citato decreto 14 ottobre 2013, in merito alla domanda di modifica del disciplinare di che trattasi;

Visto che la domanda di modifica rientra nell'ambito delle modifiche ordinarie cosi' come stabilito dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117;

Visto che la modifica riguarda il disciplinare di una DOP registrata, per cui il documento unico pubblicato nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione europea C 33 del 4 ottobre 2019 e' stato modificato;

Visto il comunicato del Ministero, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 115 del 18 maggio 2023 con il quale e' stata resa pubblica la proposta di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino del Monte Poro» ai fini della

presentazione di opposizioni, come previsto dal regolamento (UE) n. 1151/2012;

Considerato che entro il termine previsto dal decreto 14 ottobre 2013, non sono pervenute opposizioni riguardo la proposta di modifica di che trattasi;

Ritenuto che, a seguito dell'esito positivo della predetta procedura nazionale di valutazione, conformemente all'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, sussistono i requisiti per approvare con il presente decreto le modifiche ordinarie contenute nella citata domanda di modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino del Monte Poro»;

Ritenuto altresì di dover procedere alla pubblicazione del presente decreto di approvazione delle modifiche ordinarie del disciplinare di produzione in questione, e del relativo documento unico consolidato, come prescritto dal regolamento dall'art. 53 del regolamento (UE) n. 1151/2012, come modificato dal regolamento (UE) 2021/2117, nonché alla comunicazione delle stesse modifiche ordinarie alla Commissione europea;

Visto il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche ed in particolare l'art. 16, comma 1, lettera d);

Vista la direttiva direttoriale n. 149534 del 31 marzo 2022 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'art. 1, comma 4, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

Decreta:

Art. 1

1. Sono approvate le modifiche ordinarie al disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta «Pecorino del Monte Poro» di cui alla proposta pubblicata nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana - Serie generale - n. 115 del 18 maggio 2023.

2. Il disciplinare di produzione consolidato della denominazione di origine protetta «Pecorino del Monte Poro», ed il relativo documento unico figurano rispettivamente agli allegati A e B del presente decreto.

Art. 2

1. Il presente decreto entra in vigore a livello nazionale il giorno successivo alla sua pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale

della Repubblica italiana.

2. Le modifiche ordinarie di cui all'art. 1 sono comunicate, entro trenta giorni dalla predetta data di pubblicazione, alla Commissione europea.

3. Il presente decreto e il disciplinare consolidato di cui all'art. 1 della denominazione di origine protetta «Pecorino del Monte Poro» saranno pubblicati sul sito internet del Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste.

Il presente decreto sarà pubblicato nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica italiana.

Roma, 3 luglio 2023

Il dirigente: Cafiero

Allegato A

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

Art. 1

Denominazione

La denominazione di origine protetta «Pecorino del Monte Poro» è 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 è un formaggio prodotto con latte di pecora, che risponde, a seconda del periodo di stagionatura, alle seguenti tre diverse tipologie:

«fresco», da venti giorni a sessanta giorni di conservazione;

«semistagionato», da sessantuno giorni a sei mesi di stagionatura;

«stagionato», da sei mesi a ventiquattro 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 3 a 20 cm.

Peso: da 300 gr. a 10 Kg, per la tipologia «fresco»,

«semistagionato» e «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 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' 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 dell'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, semplici o lavorati, 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), come da disposizioni legislative vigenti in materia. 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 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 trenta ed i novanta 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 tre - quattro giorni. La salatura puo' avvenire anche per immersione in vasche di salamoia con modalita' differenti in relazione al peso del prodotto:

minimo quaranta minuti per le forme da 300 g sino a 600 g;

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

minimo sei ore per le forme fino a 2,5 kg;

minimo dodici ore per le forme fino a 5 kg;

minimo ventiquattro 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 venti giorni fino ad un massimo di ventiquattro 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 «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 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 Agroqualità S.p.a. con sede in Roma, viale Cesare Pavese n. 305.

## 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» (la denominazione è intraducibile, ma ne è 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.

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 (14 PT) 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%).

### Parte di provvedimento in formato grafico

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

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

La dimensione minima di utilizzo è pari a 15 mm, in proporzione alle dimensioni del prodotto.

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

Allegato B

## DOCUMENTO UNICO

«Pecorino Del Monte Poro»

n. UE: [esclusivamente per uso UE]

DOP (X) IGP ( )

### 1. Denominazione

«Pecorino del Monte Poro».

2. Stato membro o Paese terzo  
Italia.

3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

3.1. Tipo di prodotto [cfr. allegato XI]  
Classe 1.3 - Formaggi.

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

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 venti giorni a sessanta giorni di conservazione;

«semistagionato», da sessantuno giorni a sei mesi di stagionatura;

«stagionato», da sei mesi a ventiquattro mesi di stagionatura.

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

Caratteristiche fisiche:

forma: rotonda, facce piane. Diametro del piatto: da 6 a 40 cm.  
Altezza dello scalzo: da 3 a 20 cm;

peso: da 300 gr. a 10 Kg, per la tipologia «fresco», «semistagionato» e «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».

Caratteristiche chimiche:

grasso sulla sostanza secca:  $\geq 45\%$ ;

proteine (Nx6,25):  $\geq 20\%$ .

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».

### 3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Per la produzione del «Pecorino del Monte Poro» viene utilizzato 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 al successivo punto 4, che solo nel corso della notte vengono fatti stabulare negli ovili. L'alimentazione è 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 siccità o eccessivo rigore invernale, che non consentono la produzione di foraggio sufficiente per il sostentamento delle greggi, l'alimentazione con le caratteristiche sopra specificate può scendere fino a 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, è 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) come da disposizioni legislative vigenti in materia. Viene, impiegato per la coagulazione del latte, caglio ottenuto dalle pareti del quarto stomaco dell'agnello e/o del capretto, alimentati esclusivamente con latte.

### 3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

La zona di allevamento degli ovini, di produzione e di stagionatura del «Pecorino del Monte Poro» devono avvenire nell'area geografica di produzione delimitata al punto 4.

### 3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Il «Pecorino del Monte Poro» può essere immesso al consumo in forme intere o porzionate.

### 3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

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 le 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 ovvero: «fresco», «semistagionato» e «stagionato»; il simbolo europeo della DOP; il logo della DOP.

#### Parte di provvedimento in formato grafico

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 disciplinare di produzione.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di allevamento degli ovini, di produzione e di stagionatura del «Pecorino del Monte Poro» è 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, Zaccanopoli, 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 e Francica.

#### 5. Legame con la zona geografica

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 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 curato 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 migliori formaggi d'Italia.

---

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare: (art. 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)