

PROPOSTA DISCIPLINARE DI PRODUZIONE
DENOMINAZIONE ORIGINE PROTETTA
“PECORINO DI PICINISCO”
D.O.P.

Art 1
Denominazione

1.1 La denominazione di origine protetta (DOP) “Pecorino di Picinisco” è riservata esclusivamente al formaggio rispondente alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Art. 2
Caratteristiche del prodotto

2.1. All’atto dell’immissione al consumo, il “Pecorino di Picinisco” DOP è un formaggio di forma cilindrica a facce piane, a latte crudo e a pasta cruda, ottenuto da latte ovino delle razze di Sopravissana, Comisana, Massese o incroci con almeno una di queste razze. E’ ammesso l’utilizzo di latte di capra proveniente dalle razze a diffusione limitata quali Capra grigia ciociara, Capra bianca monticellana, Capra capestina o incroci con almeno una di queste, per una percentuale massima del 25%. Per la produzione del “Pecorino di Picinisco” DOP, è ammesso, esclusivamente, l’utilizzo di latte crudo intero proveniente da una o più mungiture.

2.2. Il formaggio “Pecorino di Picinisco” DOP, immesso al consumo nelle tipologie “Scamosciato” e “Stagionato”, presente le seguenti caratteristiche:

- Scamosciato:
 - Stagionatura: da 30 a 60 giorni;
 - Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm;
 - Altezza della scalzo: da 7 cm a 12 cm;
 - Pezzatura: da 0,7 kg a 2,5 kg;
 - Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;
 - Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore bianco tendente al giallo paglierino;
 - Umidità: inferiore al 45%
 - Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55%;
 - Sapore: dolce con spiccati aromi di pascolo di montagna. Assenza di odore di stalla.

- Stagionato:
 - Stagionatura: oltre 90 giorni;
 - Diametro del piatto: da 12 cm a 25 cm;
 - Altezza della scalzo: da 7 cm a 12 cm;
 - Pezzatura: da 0,5 kg a 2 kg;
 - Crosta: sottile e rugosa, tendente al giallo paglierino;
 - Pasta: struttura compatta con leggera occhiatura; colore giallo paglierino;
 - Umidità: inferiore al 35%;
 - Grasso sulla sostanza secca: inferiore al 55%
 - Sapore: intenso e corposo che prosegue verso il piccante con la stagionatura, con spiccati aromi di pascolo di montagna. Assenza di odore di stalla.

2.3. Periodo di produzione: tutto l’anno

Art. 3

Zona di produzione

3.1. L'areale di produzione del formaggio "Pecorino di Picinisco" DOP particolarmente vocato alla pastorizia e alla produzione di formaggi ovi – caprini, ricade nella valle di Comino, un bacino inquadrato nel Lazio meridionale, in provincia di Frosinone, pochi km a Nord di Cassino ed ad Est di Sora, nel settore occidentale della catena montuosa della Meta – Mainarde. Il comprensorio, incluso in parte nel Parco Nazionale di Abruzzo, Lazio e Molise, è caratterizzato da rilievi calcarei a forte valenza ambientale e da una vasta superficie investita a pascolo, fonte primaria di alimentazione degli ovini e caprini allevati sul territorio.

3.2. I comuni dell'areale DOP ricadenti nella provincia di Frosinone, sono:
Acquafondata, Alvito, Atina, Belmonte Castello, Campoli Appennino, Casalattico, Casalvieri, Fontechiari, Gallinaro, Pescosolido, Picinisco, Posta Fibreno, San Biagio Saracinisco, San Donato Val di Comino, Settefrati, Terelle, Vallerotonda, Villa Latina, Vicalvi, Viticuso.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorato documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, degli allevatori, produttori, stagionatori e confezionatori, nonché attraverso la dichiarazione tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e del relativo piano di controllo.

Art 5

Metodo di ottenimento

5.1 Il latte destinato alla produzione del formaggio Pecorino di Picinisco DOP deve provenire da razze ovi-caprine di cui all'art 2 punto 1, allevate nella zona geografica di cui all'art 3

5.2 Alimentazione degli animali

L'alimentazione degli ovi-caprini deve provenire per almeno il 70% dalla zona di produzione. Deve basarsi su pascoli naturali e foraggi freschi ottenuti esclusivamente nell'areale di produzione di cui all'art.3.

Il periodo minimo di pascolo è di 8 mesi all'anno

E' consentito, durante tutto l'arco dell'anno, l'integrazione con materie prime quali cereali, proteaginosi e sottoprodotti dell'industria molitoria ed olearia, somministrati singolarmente o in miscela aziendale tra loro per un massimo del 30%/capo di tal quale (t.q.) ingerito giornalmente.

È inoltre consentito l'utilizzo di fieno di graminacee, di leguminose e di prato naturale, che rappresenta la quota prevalente di foraggio durante il periodo autunno-vernino, mentre durante il periodo primaverile-estivo non deve superare la quota del 15% /capo/giorno di tal quale (t.q.).

Per i soli capi non in lattazione è ammesso l'impiego di fieno-silo ed insilati.

5.3. Metodo di produzione

Trattamenti del latte

Il latte destinato alla produzione del "Pecorino di Picinisco" DOP, deve essere lavorato crudo.

Il latte qualora non venga lavorato entro le 2 ore dalla fine della mungitura, può essere raffrescato a una temperatura non superiore a +15°C e lavorato entro le 14 ore dalla fine mungitura oppure essere refrigerato a una temperatura compresa tra +4°C e +6°C e lavorato entro le 48 ore dalla fine mungitura.

Coagulazione

Deve essere utilizzato caglio in pasta di capretto o di agnello proveniente da animali lattanti allevati nella zona di produzione delimitata.

La temperatura di coagulazione è compresa tra +36°C e +38°C.

Trattamenti del coagulo

A fine coagulazione viene effettuata una rottura della cagliata, alla fine della quale i granuli del coagulo hanno la dimensione di un chicco di riso.

In caldaia viene eseguita una leggera pressatura del coagulo; la cagliata viene trasferita nelle forme dove si procede ad una pressatura manuale o mediante sovrapposizione delle forme.

Trattamenti successivi

È ammessa la scottatura delle forme in scotta bollente per un periodo compreso tra 2 e 5 minuti. Dopo una breve fase di spurgo, le forme vengono sottoposte a salatura a secco per 12-24 ore in funzione della pezzatura. La quantità di sale utilizzata non deve essere inferiore a 20 g/kg di formaggio.

Stagionatura

La stagionatura che varia da un periodo di 30-60 giorni per la tipologia “Scamosciato” ad un periodo di oltre 90 giorni per lo “Stagionato” può avvenire in ambiente condizionato o in locale naturale. Le forme di formaggio vengono poste a stagionare preferibilmente su assi di legno di abete o faggio.

E' consentito durante la stagionatura di sottoporre le forme a trattamenti a base di olio di oliva ed aceto di vino.

Art. 6

Legame con l'ambiente

6.1 Il “Pecorino di Picinisco” DOP è un formaggio a pasta cruda che si produce esclusivamente da latte crudo, dall'utilizzo di caglio in pasta di agnello o capretto e senza aggiunta di fermenti lattici.

Il latte crudo mantiene tutta la componente aromatica e microbiologica apportata dalle essenze pabulari presenti nei pascoli naturali dell'areale che costituiscono la base dell'alimentazione dei capi in lattazione.

Il caglio in pasta proveniente da agnelli o capretti, alimentati solo con latte materno e macellati dopo l'allattamento, rafforza ulteriormente la componente aromatica e microbiologica apportata dall'ambiente di allevamento e di trasformazione. Questo tipo di caglio differisce in modo significativo da quello liquido ed in polvere di vitello, per il contenuto di enzimi lipolitici, praticamente assenti negli altri due tipi di caglio.

Il mancato inoculo di fermenti lattici è un altro elemento chiave nella lavorazione tradizionale di questo formaggio, in quanto permette la conservazione e la salvaguardia della flora specifica.

Tutti questi elementi determinano un particolare sapore dolce ma intenso che raggiunge il limite del piccante nel prodotto stagionato.

Le condizioni di allevamento degli ovini e caprini e di trasformazione del formaggio, devono essere quelle tradizionali della zona, e comunque, atte a conferire al latte e al prodotto derivato le sue specifiche caratteristiche.

Fattori naturali

Le condizioni climatiche dell'area sono prevalentemente di tipo temperato: con una temperatura media annua che assume valori che vanno dai 14° C nel fondovalle, ai 5° C nelle zone più elevate

delle catene montuose. Le precipitazioni sono decisamente abbondanti: i valori medi annui, infatti, vanno dai 1460 mm delle stazioni pluviometriche di Atina (520 m s.l.m.) e Picinisco (740 m s.l.m.) fino a oltre 1600 mm sulle vette delle montagne.

L'assenza di aridità estiva, che conferma il carattere temperato del clima e lo distingue da quello mediterraneo, permette di utilizzare principalmente, come fonte alimentare per gli ovi-caprini, i prati naturali e prati-pascolo della zona, ricchi di essenze vegetali spontanee tipiche del territorio, come la graminacea *Bromus erectus*, il palèo comune (*Brachypodium pinnatum*), la *Sesleria tenuifolia*, le cyperacee (come la *Carex kitaibeliana*, *Carex pairaei*, *Carex ovalis*, *Carex fusca*, *Carex hallerana*, *Carex pallescens*) e le leguminose (quali l'*Anthyllis montana*, l'*Anthyllis vulneraria* e la *Vicia hybrida*), il *Polypodium cambricum*, l'*Asplenium onopteris*, l'*Asplenium fissum*, il *Dryopteris pallida* ssp., il *Cerastium cerastioides*, il *Lychnis flos-cuculi*, il *Sedum cepaea*, l'*Aphanes arvensis*, il *Mespilus germanica*, l'*Astrantia tenorei* il *Seseli montanum*, la *Grafia golaka*, l'*Ammi visnaga*, l'*Aster alpinus*, il *Taraxacum glaciale*, il *Reichardia picroides*, il *Juncus compressus*, insieme al ginepro nano (*Juniperus nana*).

Tali condizioni ambientali, insieme all'aspetto dell'alimentazione e a quello della permanenza degli animali al pascolo, influisce in modo univoco e determinante sulla specificità del prodotto. In particolare si ha:

- maggiore percentuale di carotenoidi, terpeni, e grassi polinsaturi che conferiscono al prodotto il caratteristico colore giallo paglierino e aromi delle specifiche essenze erbacee presenti.
- assenza di odore di stalla.

Fattori Umani

L'influenza dei fattori umani sul prodotto deriva dall'abilità del casaro durante tutte le fasi di lavorazione. In particolare le procedure specifiche per il "Pecorino di Picinisco" sono riconducibili:
- alla lavorazione a latte crudo senza inoculo di fermenti lattici artificiali con ripercussioni positive sul profilo sensoriale/organolettico del prodotto finito dovuto alla presenza /mantenimento della microflora specifica (lattobacilli e streptococchi).

- alla rottura della cagliata eseguita senza ulteriore riscaldamento della stessa mediante l'utilizzo di uno spino in legno. Tale procedura determina un minore spurgo con una conseguente maggiore umidità nella pasta che collegata alla mancata pastorizzazione del latte (lavorazione del latte crudo) e all'impiego del caglio in pasta di capretto e di agnello favorisce il mantenimento e lo sviluppo della specifica microflora. Queste condizioni determinano anche a fine stagionatura una pasta morbida e non gommosa.

- alla maturazione/stagionatura durante la quale il formaggio posto a stagionare anche su assi di legno di abete o faggio viene sottoposto a trattamenti superficiali a base di olio di oliva e aceto di vino. Questi trattamenti impediscono lo sviluppo di muffe superficiali che possono alterare il l'aroma/ profumo del formaggio.

La pastorizia rappresenta per i paesi dell'areale di produzione un denominatore comune sia sotto il punto di vista storico-culturale che economico, essendo ancora fortemente diffusa.

Lo stretto legame con l'ambiente è evidenziato anche dalla presenza di popolazioni ovi-caprine autoctone che sono ancora presenti solo grazie alla vocazionalità ed alla dedizione dei pastori locali.

La storicità del prodotto Pecorino di Picinisco è testimoniata dal ritrovamento di una serie di scritti (Castrucci del '600, la Statistica Murattiana del 1811), nonché dall'abbondante documentazione archivistica conservata presso il Comune di Picinisco: bollette di accompagnamento delle merci, licenze di vendita al minuto e all'ingrosso, bollette di pagamento delle imposte. Il gran numero di capi ovini e caprini dei comuni dell'areale di produzione DOP ed in particolare di Picinisco, riscontrata dai censimenti del bestiame del periodo 1875-2000, conferma il legame del territorio con l'attività pastorale e con la conseguente produzione casearia.

Inoltre, è possibile evidenziare un elemento storico-culturale insito nelle radici sociali locali e allo stesso tempo di primaria importanza per le caratteristiche del prodotto: la tradizionale pratica della

monticazione, che permette all'animale di sfuggire alla calura estiva e di conseguenza ai possibili stress ambientali e nutrizionali, che soffrirebbe nel fondo valle durante il periodo estivo.

Ulteriore conferma del legame fra pastorizia/produzione di formaggi e abitanti dell'areale di produzione del "Pecorino di Picinisco", è dato dallo studio dei toponimi condotto da Eugenio Maria Beranger, dove consultando le mappe catastali del 1806-1815, è frequente trovare la denominazione di luoghi legati alla produzione di formaggi.

Il formaggio Pecorino di Picinisco ha una notevole influenza sulla gastronomia locale, essendo un ingrediente base di molte ricette tradizionali dell'areale.

Numerose sono le sagre, le feste campestri e le manifestazioni popolari che si svolgono sulla pastorizia e sul formaggio pecorino, su tutto il territorio di produzione della "Pecorino di Picinisco" DOP. Si citano ad esempio il Premio San Giorgio Bianco – il formaggio del 2012 conferito alla delegazione di Roma e Lazio dell' accademia di S. Giorgio; la partecipazione al concorso "Alma Ceseus per la sezione formaggi" – Parma e al salone del gusto di Torino con degustazioni specifiche del prodotto. Il "Pecorino di Picinisco" è stato inoltre citato in numerose trasmissioni televisive di emittenti pubbliche e private italiane dedicate all'enogastronomia.

Art. 7 Controlli

Il controllo sulla conformità del prodotto al disciplinare è svolto dalla struttura di controllo della Camera di commercio, industria, artigianato ed agricoltura di Frosinone, con sede in viale Roma 03100 Frosinone, conformemente a quanto stabilito dagli artt. 10 e 11 del Reg. CE 510/06.

Art. 8 Etichettatura

Il "Pecorino di Picinisco" DOP è commercializzato intero o porzionato nel rispetto della normativa vigente.

8.2 La forma intera o porzionata, reca obbligatoriamente sulla etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico comunitario e alle informazioni corrispondenti ai requisiti di legge, le seguenti ulteriori indicazioni:

- la designazione "Pecorino di Picinisco" deve essere apposta con caratteri significativamente maggiori, chiari, indelebili, nettamente distinti da ogni altra scritta ed essere seguita dalla menzione Denominazione Origine Protetta o dal suo acronimo D.O.P.;

Art. 9 Logotipo

Il logo consta di un'area esterna perimetrale in pantone 382, ed una interna in pantone 575 nella quale è posta in alto la scritta di colore bianco e carattere franklin "Pecorino di Picinisco" e nella parte inferiore con medesimi caratteri e medesimo colore la scritta D.O.P. Al lato sx della stessa fascia compaiono 2 piccole strutture grafiche di colore pantone cool gray 3c - pantone 7427 (colori rappresentativi del comune di Picinisco) e la bandiera italiana. Nel corpo centrale del marchio compare una grande e sinuosa "p", che identifica sia l'iniziale di "Pecorino" sia di "Picinisco", diventando questo l'elemento caratterizzante. A lato del gambo della "P" compare una icona rappresentativa del muso di una pecora voltata a sinistra in pantone 575. In basso nel corpo centrale compaiono le forme grafiche a simboleggiare i monti della meta, nei pantone 377 - 378.

Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1.

- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.
- l'indicazione della tipologia "Scamosciato" o "Stagionato";
- il lotto di produzione.



Il logo si potrà adattare proporzionalmente alle varie declinazioni di utilizzo, rispettando il rapporto 1:1.

- il nome, la ragione sociale, l'indirizzo dell'azienda produttrice e confezionatrice.
- l'indicazione della tipologia "Scamosciato" o "Stagionato";
- il lotto di produzione.

La designazione "Pecorino di Picinisco" è intraducibile.