

Modifica del Disciplinare di Produzione della Denominazione d'Origine Protetta “Pecorino Siciliano”

Art. 1 DENOMINAZIONE

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) Pecorino Siciliano è riservata esclusivamente al formaggio che risponde alle condizioni e ai requisiti disposti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2 CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

2.1. All'atto dell'immissione al consumo, il “Pecorino Siciliano” DOP è un formaggio di forma cilindrica a facce piane o leggermente concava quella superiore, a latte crudo e a pasta semicotta.

2.2. Il formaggio “Pecorino Siciliano” DOP, immesso al consumo nelle tipologie “Fresco”, “Semistagionato” e “Stagionato”, presente le seguenti caratteristiche:

Fresco

- maturazione: da 20 a 30 giorni
- forma: cilindrica, a facce piane o leggermente concava la superiore;
- dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 10 e 20 cm e l'altezza dello scalzo tra altezza da 10 a 20 cm;
- peso: compreso tra 3 e 5 kg in relazione alle dimensioni della forma;
- superficie: assenza di crosta, parte esterna edibile di colore bianco o giallo paglierino, recante impressi i segni del canestro nel quale è stata formata;
- pasta: di colore dal bianco al giallo paglierino, con eventuale presenza di bacche di pepe nero in grani, compatta, con limitata occhiatura;
- aroma: caratteristico del formaggio di pecora;
- sapore: sapore: dolce con spiccati aromi di pascolo, leggermente speziato nella tipologia “Pepato”. Assenza di odore di stalla;
- percentuale di grasso: non inferiore al 40% sulla sostanza secca;

Semistagionato

- stagionatura: da 45 a 90 giorni
- forma: cilindrica, a facce piane o leggermente concava la superiore;
- dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 10 e 20 cm e l'altezza dello scalzo tra altezza da 10 a 20 cm;
- peso: compreso tra 3 e 5 kg in relazione alle dimensioni della forma;
- superficie: crosta sottile di colore giallo paglierino, recante impressi i segni del canestro nel quale è stata formata;
- pasta: di colore dal giallo paglierino al giallo carico, con eventuale presenza di bacche di pepe nero in grani, compatta, con limitata occhiatura;

- aroma: caratteristico del formaggio di pecora;
- sapore: sapore: dolce con spiccati aromi di pascolo, leggermente speziato nella tipologia “Pepato”. Assenza di odore di stalla;
- percentuale di grasso: non inferiore al 40% sulla sostanza secca;

Stagionato

- stagionatura: almeno 120 giorni
- forma: cilindrica, a facce piane o leggermente concava la superiore;
- dimensione: il diametro del piatto deve essere compreso tra 15 e 30 cm e l'altezza dello scalzo tra altezza da 15 a 25 cm;
- peso: compreso tra 6 e 14 kg in relazione alle dimensioni della forma;
- superficie: crosta giallognola, recante impressi i segni del canestro nel quale è stata formata
- pasta: di colore giallo paglierino, compatta, con limitata occhiatura;
- aroma: caratteristico del formaggio di pecora;
- sapore: piccante caratteristico;
- percentuale di grasso: non inferiore al 40% sulla sostanza secca;

Art. 3

ZONA DI PRODUZIONE

La zona geografica di allevamento degli ovini, di produzione del latte, di trasformazione e di stagionatura del formaggio Pecorino Siciliano DOP, è compresa nell'ambito del territorio della Regione Sicilia.

Art. 4

PROVA DELL'ORIGINE

Ogni fase del processo produttivo deve essere monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi, gestiti dall'organismo di controllo, dei produttori/stagionatori e dei 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, saranno assoggettate al controllo da parte dell'organismo di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

METODO DI OTTENIMENTO

Il formaggio Pecorino Siciliano DOP è ottenuto con latte ovino intero, crudo, da pecore di diversa razza o loro meticci, provenienti da allevamenti ubicati nella zona di produzione di cui all'Art. 3 del presente disciplinare.

Il sistema di alimentazione degli ovini è costituito dal pascolo naturale e/o coltivato, da foraggi freschi, da fieni e paglia provenienti, per almeno l'80% della sostanza secca su base annua, dalla zona di produzione individuata all'art. 3 del presente disciplinare. E' consentita l'integrazione con granella di cereali, con leguminose e concentrati semplici o complessi. Nell'alimentazione è vietato l'utilizzo di prodotti derivati di origine animale e di piante o parti

di piante (semi) di trigonella, tapioca e manioca, è altresì vietato l'utilizzo di insilati e fienosilo.

Il latte deve provenire da una o due mungiture e la lavorazione deve essere eseguita entro 24 ore dall'effettuazione della prima mungitura. E' consentita pertanto la refrigerazione del latte nel pieno rispetto dei valori minimi previsti dalle vigenti disposizioni legislative in materia. Il latte opportunamente filtrato con appositi setacci e/o filtri in tela, è riscaldato tradizionalmente in caldaie di acciaio o rame stagnato, fino alla temperatura massima di 40° C e quindi versato in una tina di legno dove, alla temperatura di 36-40° C, viene aggiunto il caglio in pasta di agnello.

Il caglio utilizzato per la coagulazione presamica del latte si ricava dall'abomaso di agnelli lattanti degli animali indicati nel presente disciplinare e deve essere ottenuto nella zona di produzione di cui all'Art. 3 del presente disciplinare. Il caglio in pasta, prima dell'uso, viene sciolto in acqua tiepida e quindi filtrato. La quantità impiegata, si aggira fra i 10-30 grammi per 100 litri di latte, con un tempo di coagulazione che varia da 40 a 50 minuti e comunque fin tanto che la rotula immersa nella tina in legno rimane in posizione verticale.

Formata la cagliata, questa deve essere rotta in grumi molto piccoli, con l'ausilio di un bastone in legno, detto rotula o rotella, recante una protuberanza all'apice, necessaria per una rottura omogenea della cagliata, fino ad ottenere grumi delle dimensioni di un chicco di riso. La sineresi è favorita dall'acqua calda a 70-90°C aggiunta durante la rottura della cagliata. I grumi di cagliata depositati sul fondo del recipiente, vengono lasciati riposare per 5-10 minuti, affinché avvenga la coesione fra essi, quindi la massa caseosa viene prelevata dalla tina e depositata in fuscelle di giunco, operando la pressatura manuale della pasta; durante questa fase è consentita l'eventuale aggiunta del pepe nero in grani nella tipologia "Fresco" e "Semistagionato". I grani di pepe nero, devono essere preventivamente trattati con acqua calda alla temperatura superiore a 80°C per alcuni secondi. La cagliata viene quindi lasciata all'interno delle fuscelle per 1-2 ore fino a quando, terminata la produzione della ricotta, si utilizzerà la scotta per la cottura che avverrà quindi sotto scotta, all'interno delle tine di legno, per un tempo di 3-4 ore. Dopo la cottura sotto scotta le forme verranno estratte dai canestri di giunco per essere rivoltate, così da assumere la caratteristica forma impressa dal canestro. Durante questa operazione di rivoltamento, su ciascuna forma, verrà applicata una marca di caseina che ne assicurerà la tracciabilità e la rintracciabilità. Le matrici di caseina avranno forma ovale con asse maggiore di 10 cm e asse minore di 6 cm.

Dopo il rassodamento delle forme che avverrà a temperatura ambiente per 24-48 ore, le forme verranno salate a secco e/o in salamoia, fino a prendere la quantità di sale ottimale. Segue poi la stagionatura in locali con temperature comprese fra 14 e 18°C ed una umidità superiore al 75%, dove le forme di formaggio verranno poste su scaffalature di legno non trattato per un periodo compreso fra 20 e 30 giorni per la tipologia "Fresco" fra 60 e 90 giorni per la tipologia "Semistagionato" e di almeno 4 mesi per la tipologia "Stagionato".

Le operazioni di produzione del latte, di caseificazione e di stagionatura devono avvenire nella zona delimitata all'Art. 3 del presente disciplinare di produzione., l'eventuale porzionatura ed il relativo confezionamento possono anche non essere effettuate nella zona di origine di cui all'Art. 3.

Art. 6

LEGAME CON L'AMBIENTE

Il Pecorino Siciliano si caratterizza per essere un formaggio ovino a pasta semicotta.

La qualità e le caratteristiche organolettiche del latte utilizzato per la produzione del formaggio sono strettamente legate al pascolo e assumono carattere peculiare e non ripetibile altrove. Molteplici sono, infatti, gli studi scientifici che hanno dimostrato come il pascolo e la sua composizione botanica influenzano le produzioni casearie modificandone la loro composizione chimica ed aromatica. Inoltre, l'utilizzazione di caglio in pasta prodotto da agnelli siciliani trasferisce al formaggio un patrimonio enzimatico che sviluppa aromi e sapori che non si riscontrano in altri pecorini. Una tecnologia di produzione antica ma sapiente, legata all'uso di strumenti della tradizione quali il legno, conferisce inoltre quella particolarità che fa del formaggio Pecorino Siciliano un prodotto unico.

Il territorio siciliano vocato alla produzione del Pecorino Siciliano è caratterizzato da suoli di diversa matrice. L'area più centrale dell'isola è formata da colline irregolari costituite da formazioni argillose e gessoso-solfifere. La zona più occidentale della Sicilia e le isole Egadi presenta terreni argilloso-arenacei. Le isole di Ustica, Eolie e Pantelleria hanno terreni vulcanici. Le zone di pianura sono molto ristrette e sono di origine alluvionale con terreni molto fertili e ben dotati di potassio. In quest'ambiente i pascoli naturali e coltivati sono ricchi di essenze spontanee e di ecotipi locali, che caratterizzano la qualità e composizione del latte conferendo al prodotto finito il suo particolare sapore.

I fattori climatici dell'area di produzione del Pecorino Siciliano, in considerazione della latitudine e della particolare orografia, sono molto diversi fra le diverse aree della Sicilia, il clima è comunque mediterraneo. Tuttavia troviamo diversi microclimi che sono legati al contrasto tra i monti e il mare. In generale le zone costiere sono calde e aride e sempre ventilate, mentre nell'entroterra abbiamo un clima temperato e umido. Le precipitazioni sono scarse sulle coste e abbondanti sui rilievi più alti della regione e si concentrano principalmente nel periodo invernale.

L'ovinicoltura e l'attività casearia siciliana hanno un'antichissima tradizione; ancora oggi l'allevamento è di tipo tradizionale e viene praticato in ovili in grado di offrire un ricovero adatto alle esigenze degli ovini e al loro benessere, con positivi riflessi sulla qualità del latte prodotto che conferisce al Pecorino Siciliano le sue peculiarità.

Il Pecorino Siciliano è legato in maniera indissolubile al particolare ambiente edifico della Sicilia, alle essenze pabulari locali, a caratteristiche tecnologie di lavorazione, oltre alle popolazioni ovine autoctone allevate in Sicilia ed all'ambiente di trasformazione in cui sono presenti specifici ceppi ubiquitari della microflora casearia che sono in grado di caratterizzare il formaggio, così da renderlo unico nel suo genere.

L'origine è quella di un formaggio che si produceva nella notte dei tempi quando ogni allevatore di pecore era solito trasformare il proprio latte in Pecorino Siciliano, utilizzando le tecniche antiche e soprattutto le attrezzature storiche in legno, quali la tina per cagliare il latte e le travi di legno per la stagionatura.

La produzione costituisce quindi, oltre che un indiscusso ed esclusivo patrimonio storico-culturale e produttivo della Sicilia, una solida realtà commerciale in continua crescita.

Art. 7 CONTROLLI

Il controllo di conformità del prodotto al disciplinare è svolto da una struttura conforme alle disposizioni del Reg. CE n. 1151/2012. Tale struttura è un'Autorità Pubblica designata: CoRFiLaC, s.p. 25 km 5 Ragusa – Mare. 97100 Ragusa, Italia, telefono +39 0932 660411

Art. 8
ETICHETTATURA E PRESENTAZIONE

Il formaggio Pecorino Siciliano DOP è individuato mediante i contrassegni di seguito illustrati.

a) Sulle forme:

Il formaggio “Pecorino Siciliano DOP” può essere commercializzato in forma intera e/o porzionata nelle tre tipologie “Fresco”, “Semistagionato” e “Stagionato”. Sulle forme delle tre tipologie ritroviamo sempre il marchio specifico dello stabilimento (bollo CE) ed il marchio all’origine della Denominazione (matrice di caseina), mentre nella sola tipologia “Stagionato” ai due marchi di cui sopra se ne aggiungerà un terzo: il marchio a fuoco.

Per la tipologia “**Fresco**” la matrice di caseina dovrà riportare la scritta “Pecorino Siciliano” con carattere ARIAL in colore nero CMYK= K100 corpo 20, la scritta “D.O.P.” con carattere ARIAL in colore nero CMYK= K100 corpo 15, la scritta “Fresco” con carattere ARIAL in colore nero CMYK= K100 corpo 14 ed il numero identificativo della matrice a 6 cifre (esempio 999999), progressivo, con carattere ARIAL BOLD in colore nero CMYK= K100 corpo 62. All’interno dell’ovale, prima del numero progressivo è riportata l’immagine della Trinacria.



Per la tipologia “**Semistagionato**” la matrice di caseina dovrà riportare la scritta “Pecorino Siciliano” con carattere ARIAL in colore nero CMYK= K100 corpo 20, la scritta “D.O.P.” con carattere ARIAL in colore nero CMYK= K100 corpo 15, la scritta “Semistagionato” con carattere ARIAL in colore nero CMYK= K100 corpo 14 ed il numero identificativo della matrice a 6 cifre (esempio 999999), progressivo, con carattere ARIAL BOLD in colore nero CMYK= K100 corpo 62. All’interno dell’ovale, prima del numero progressivo è riportata l’immagine della Trinacria.



Per la tipologia “**Stagionato**” la matrice di caseina dovrà riportare la scritta “Pecorino Siciliano” con carattere ARIAL in colore nero CMYK= K100 corpo 20, la scritta “D.O.P.” con carattere ARIAL in colore nero CMYK= K100 corpo 15, la scritta “Stagionato” con carattere ARIAL in colore nero CMYK= K100 corpo 14 ed il numero identificativo della matrice a 5 cifre (esempio 67150), progressivo, con carattere ARIAL BOLD in colore nero CMYK= K100 corpo 62. All’interno dell’ovale, prima del numero progressivo è riportata l’immagine della Trinacria.



Sullo stesso piatto del formaggio dovrà essere riportato ad impressione il marchio identificativo dello stabilimento.

Il marchio a fuoco, previsto per la sola tipologia “Stagionato” è costituito da un cerchio di cm 8 di diametro con all’interno la scritta “Pecorino Siciliano” a forma di arco con carattere Comic Sans in colore nero CMYK= K100 corpo 30 e la scritta “D.O.P.” con carattere Arial in colore nero CMYK= K100 corpo 30 e con al centro una figura che rappresentante la Trinacria. Il logo identificativo è impresso a fuoco su almeno una faccia del formaggio solo dopo 120 giorni di stagionatura dalla data di produzione.



b) Sulle confezioni.

Su ogni confezione di formaggio, sia essa intera o porzionata, è riportata un'etichetta con il logo identificativo con la scritta Pecorino Siciliano DOP, oltre ai dati di legge. Le porzioni del formaggio preconfezionato devono comprendere una parte dello scalzo e/o della faccia che testimoniano l'origine del formaggio. L'etichetta non è richiesta qualora la confezione venga preparata nel punto vendita per il prodotto definito "preincartato". È consentito inoltre anche l'uso d'indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi collettivi o d'azienda individuale, purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno l'acquirente.

Il logo identificativo sulle confezioni deve rispettare i seguenti parametri:

1. Riportare il marchio completo;
2. Nella parte esterna, lungo il perimetro della circonferenza ondulata e all'interno di una corona circolare a sfondo rosso del tipo RGB = R160 G0 B0, con direzione da sinistra verso destra, è riportata la dicitura "PECORINO SICILIANO" in colore bianco, il testo è composto con il carattere VERDANA BOLD;
3. All'interno del logo, nella parte superiore del cerchio a sfondo bianco, è raffigurata una testa di pecora stilizzata di colore nero CMYK= K100;
4. Inferiormente all'immagine stilizzata si riporta la dicitura "D.O.P." con carattere ARIAL BOLD in colore nero CMYK= K100;
5. Mantenere le proporzioni e le forme

LOGO IDENTIFICATIVO



Il logo può essere usato nelle pubblicazioni e nei materiali promozionali. L'uso dell'imballaggio, riportante il contrassegno e la scritta come descritti, è obbligatorio.

Alla denominazione "Pecorino Siciliano" oltre alle tre diverse tipologie "Fresco", "Semistagionato" e "Stagionato" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari. E' consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi non aventi significato laudativo e non atti a trarre in inganno il consumatore, purché di dimensioni significativamente inferiori a quelle utilizzate per il contrassegno della D.O.P.

La Denominazione "Pecorino Siciliano" è in traducibile.