

**Disciplinari DOP-IGP**

# **Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Pecorino Toscano"**

**DM 10 luglio 1995 - GURI n.186 del 10 agosto 1995**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1263/96)**

## **Art. 1**

La zona di provenienza del latte destinato alla trasformazione del formaggio "Pecorino Toscano" comprende l'intero territorio della regione Toscana nonché i comuni di Allerona e Castiglione del Lago ricadenti nella regione Umbria e i comuni di Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena e Capodimonte ricadenti nella regione Lazio.

## **Art. 2**

Il formaggio "Pecorino Toscano", a pasta tenera o semi-dura, è prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, proveniente da allevamenti ubicati nella zona di cui all'art.1, la cui alimentazione è prevalentemente costituita da foraggi verdi o affienati derivati dai pascoli della zona medesima. Il prodotto è ottenuto nel rispetto di apposite prescrizioni relative al processo di realizzazione, in quanto rispondenti allo standard produttivo seguente:

a) il latte, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali ed autoctoni dell'area di produzione, deve essere coagulato con caglio di vitello ad una temperatura compresa tra i 35 °C e i 38 °C per ottenere la coagulazione entro 20-25 minuti. Si procede quindi alla rottura della cagliata fino a che i grumi abbiano raggiunto le dimensioni di una nocciola per il formaggio a pasta tenera e di un chicco di granturco per quello a pasta semi-dura. Per la preparazione di quest'ultima tipologia la cagliata potrà altresì essere sottoposta ad un trattamento termico (cottura) a 40-42 °C per 10-15 minuti. Dopo la rottura e l'eventuale cottura, la cagliata viene messa in apposite forme per lo sgrondo del siero. La sineresi viene effettuata tramite pressatura manuale oppure con stufatura a vapore per un periodo variante da 30 a 150 minuti con permanenza maggiore riservata al formaggio a pasta semi - dura:

b) la salatura può essere effettuata in salamoia al 17-19% di cloruro di sodio oppure con aggiunta diretta di sale. Nel caso si utilizzi la salamoia, la permanenza riferita a chilogrammo di peso è di almeno otto ore per il Pecorino a pasta tenera e di almeno 12-14 ore per il Pecorino a pasta semi-dura. È previsto in alcuni casi un trattamento esterno con preparati antimuffa. Il formaggio deve essere maturato in idonee celle ad una temperatura di 8-10 °C e con umidità relativa dell'80-90%, per un periodo non inferiore ai venti giorni per il tipo a pasta tenera e non inferiore a quattro mesi per la tipologia a pasta semi-dura;

c) forma: cilindrica a facce piane con scalzo leggermente convesso;

d) dimensioni: il diametro delle facce è compreso da 15 a 22 cm, con altezza dello scalzo da 17 a 11 cm. Sono tollerate leggere variazioni delle caratteristiche dimensioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione ma, in ogni caso, lo scalzo non deve superare la metà del diametro;

e) peso variabile da 1 kg a 3,5 kg in relazione alle dimensioni della forma;

f) aspetto esterno: crosta di colore giallo con varie tonalità fino al giallo carico nella tipologia a pasta tenera; il colore della crosta può dipendere dai trattamenti eventualmente subiti;

g) pasta: struttura compatta e tenace al taglio per il tipo a pasta semi-dura, con eventuale minuta occhiatura non regolarmente distribuita; al taglio il colore si presenta bianco leggermente paglierino per la tipologia a pasta tenera, di colore leggermente paglierino o paglierino per la tipologia a pasta semi-dura;

h) sapore: fragrante, accentuato, caratteristico delle particolari procedure di produzione;

i) grasso sulla sostanza secca: non inferiore al 45% per il prodotto fresco, non inferiore al 40% per il prodotto stagionato.

Il formaggio può essere utilizzato come formaggio da tavola o come formaggio da grattugia.

### **Art. 3**

Il formaggio a denominazione di origine "Pecorino Toscano" deve recare apposto all'atto della sua immissione al consumo il contrassegno di cui all'allegato A, che costituisce parte integrante del presente decreto, a garanzia della rispondenza alle specifiche prescrizioni normative.

---