

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di registrazione di una denominazione ai sensi dell'articolo 50, paragrafo 2, lettera a), del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio sui regimi di qualità dei prodotti agricoli e alimentari**

(2019/C 333/08)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di registrazione ai sensi dell'articolo 51 del regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio <sup>(1)</sup> entro tre mesi dalla data della presente pubblicazione.

## DOCUMENTO UNICO

«PECORINO DEL MONTE PORO»

n. UE: PDO-IT-02420 — 16.5.2018

## DOP (X)IGP ()

## 1. Denominazione (denominazioni)

«Pecorino del Monte Poro»

## 2. Stato membro o paese terzo

Italia

## 3. Descrizione del prodotto agricolo o alimentare

## 3.1. Tipo di prodotto

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 è un formaggio prodotto con latte di pecora che risponde, a seconda del periodo di stagionatura, alle seguenti tre diverse tipologie:

«fresco», da 20 giorni a 60 giorni di conservazione;

«semistagionato», da 61 giorni a 6 mesi di stagionatura;

«stagionato», da 6 mesi a 24 mesi di stagionatura.

Al momento dell'immissione al consumo, il prodotto presenta le seguenti caratteristiche.

Caratteristiche fisiche

*Forma*: rotonda, facce piane.

*Diametro del piatto*: da 6 a 40 cm.

*Altezza dello scalzo*: da 6 a 20 cm.

(1) GUL 343 del 14.12.2012, pag. 1.

*Peso:* da 600 gr a 2,5 Kg, per il pecorino «fresco» e «semistagionato»; fino a 10 Kg per il pecorino «stagionato».

*Crosta:* dura, rugosa, di colore variabile dal giallo oro, per la tipologia «fresco», al nocciola più o meno scuro per la tipologia «semistagionato» e «stagionato», tendente al rossiccio, laddove unto con peperoncino e olio extra vergine di oliva 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 più o meno intenso per la tipologia «semistagionato» e «stagionato». La consistenza della pasta è morbida al taglio nella tipologia «fresco» e via via più 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 più intense con l'aumentare del periodo di stagionatura, accompagnandosi ad una decisa pungenza e sapidità 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). Per la coagulazione del latte viene impiegato del caglio ottenuto dalle pareti del quarto stomaco di agnelli e/o capretti alimentati esclusivamente con latte.

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

La zona di allevamento degli ovini nonché di produzione e di stagionatura del «Pecorino del Monte Poro» è rappresentata esclusivamente dall'area 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, il pecorino 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 le seguenti indicazioni:

— «Pecorino del Monte Poro» (denominazione originale da mantenere, ma di cui 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 come sigla «DOP»;

- la tipologia di stagionatura ovvero: «fresco», «semistagionato» e «stagionato»;
- il logo del prodotto riportato in appresso.



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 disciplinare di produzione.

#### 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di allevamento degli ovini nonché di produzione e 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 e a 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 e corrispondono ad almeno il 70 % della loro alimentazione. Nell'area sono diffusi anche arbusti della rigogliosa e folta macchia mediterranea, ancora presente nelle zone impervie e scoscese dell'altopiano del Poro, che sono oggetto di brucatura, tra cui 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 e 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**

(articolo 6, paragrafo 1, secondo comma, del presente regolamento)

Il testo consolidato del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

oppure

accedendo direttamente all'home page del sito del ministero delle politiche agricole alimentari e forestali ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), cliccando su «Qualità» (in alto a destra dello schermo), poi su Prodotti DOP IGP STG (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».

---