

ALTRI ATTI

COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di approvazione di una modifica non minore del disciplinare di produzione 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

(2020/C 170/07)

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

DOMANDA DI APPROVAZIONE DI UNA MODIFICA NON MINORE DEL DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DI UNA DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA / DI UN'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

Domanda di approvazione di una modifica ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, primo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

«PECORINO SICILIANO»

n. UE: PDO-IT-0019-AM01 – 4.6.2018

DOP (X) IGP ()

1. Gruppo richiedente e interesse legittimo

Nuovo Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano

con sede in:
Via dell'Amicizia, 26
Poggioreale (TP)
ITALIA

email: contatti@consorziopecorinosiciliano.it;

PEC: pecorinosicilianodop@pec.it

Il Nuovo Consorzio di Tutela del Pecorino Siciliano è costituito da produttori di Pecorino Siciliano ed è legittimato a presentare domanda di modifica ai sensi dell'art. 13, comma 1, del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali n. 12511 del 14 ottobre 2013

2. Stato membro o Paese Terzo

Italia

3. Voce del disciplinare interessata dalla modifica

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine

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

- Metodo di produzione
- Legame
- Etichettatura
- Altro: Inseriti gli articoli non presenti nel disciplinare vigente di seguito elencati: prova dell'origine, legame con l'ambiente geografico, controlli

4. Tipo di modifica

- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.
- Modifica a un disciplinare di una DOP o IGP registrata, per cui il documento unico (o documento equivalente) non è stato pubblicato, da considerarsi non minore ai sensi dell'articolo 53, paragrafo 2, terzo comma, del regolamento (UE) n. 1151/2012.

5. Modifica (modifiche)

Si premette che la modifica del disciplinare del Pecorino Siciliano intende soprattutto consolidare in un unico documento il disciplinare della DOP «Pecorino Siciliano».

Il Pecorino Siciliano è stato registrato come DOP con il Regolamento (CE) n. 1107/96 del 26 giugno 1996 a norma dell'articolo 17 del regolamento (CE) 2081/92. La registrazione è stata ottenuta sulla base dei seguenti documenti: decreto presidenziale 30 ottobre 1955, n. 1269 con cui è stata riconosciuta la denominazione di origine in Italia, un documento di 19 pagine denominato «Pecorino Siciliano» D.O.P. e la Scheda riepilogativa.

Descrizione del Prodotto

Le tipologie Tuma e Primo sale che venivano commercializzate rispettivamente subito dopo la produzione e dopo circa 10 giorni, non rispondono più alle esigenze commerciali in quanto negli ultimi anni il mercato richiede un prodotto con un minimo di maturazione. Pertanto con tale modifica si è stabilito un periodo minimo di maturazione di 20 giorni eliminando le suddette tipologie ed introducendo la tipologia Fresco.

Ciò è necessario affinché il formaggio Pecorino Siciliano cominci ad avere delle caratteristiche di qualità che lo differenziano dagli altri pecorini a latte pastorizzato. Il periodo minimo di maturazione è necessario per consentire ai batteri lattici autoctoni e ai loro enzimi, microrganismi provenienti dal latte crudo e dalle tine di legno usate per la coagulazione presamica del latte, di agire.

Oltre alla tipologia Fresco viene ridenominata la tipologia Secondo Sale in Semistagionato al fine di utilizzare una terminologia più comprensibile al consumatore e per distinguere il prodotto a seconda del periodo di maturazione.

Vengono meglio specificate e dettagliate le caratteristiche per le varie tipologie di prodotto dettagliando i parametri relativi alla maturazione e stagionatura, forma, dimensione, peso, caratteristiche della crosta e della pasta, caratteristiche organolettiche e il contenuto in grasso.

Si sono modificati leggermente sia l'altezza dello scalzo che il peso massimo delle forme. L'altezza dello scalzo che nel disciplinare vigente è fissata da 10 a 18 cm è stata modificata da 10 a 25 cm. Il peso che nel disciplinare vigente è fissato da 4 a 12 Kg è stato modificato portando tale parametro da 3 a 14 Kg.

Tale modifica risponde alla richiesta di alcuni piccoli caseifici artigianali che hanno evidenziato la necessità di avere una maggiore flessibilità in modo da adattare la produzione di formaggio ai quantitativi di latte disponibili.

È stato tolto il vincolo della produzione nel periodo compreso tra ottobre e giugno.

L'eliminazione del vincolo risponde quindi a precise richieste dei produttori, che chiedono di produrre il Pecorino Siciliano DOP anche d'estate. Infatti oggi in Sicilia si allevano quasi interamente razze di ovini che si prestano facilmente ad una destagionalizzazione produttiva. Pertanto la produzione di latte ovino avviene praticamente tutto l'anno, con dei periodi di punta nella stagione primaverile e delle flessioni nella stagione estiva. La disponibilità di latte estivo quindi, permette la produzione di formaggio Pecorino Siciliano, soprattutto nelle tipologie «Fresco» e «Stagionato», che sono quelle maggiormente richieste dal consumatore durante la stagione estiva, soprattutto dai turisti che arrivano nell'isola in massa alla ricerca dei prodotti tipici isolani.

Pertanto, dove era precedentemente scritto:

«Il pecorino siciliano si presenta nella classica forma a facce piane o lievemente concave, recante impressa l'impronta del canestro; l'altezza dello scalzo varia da 10 a 18 cm, il peso da 4 a 12 Kg, con variazioni per entrambe le caratteristiche in funzione delle tecniche di produzioni.

Tuma: Prodotto da tavola, di gusto dolce per l'alto contenuto in lattosio, non ancora impegnato nella fermentazione. Viene consumato subito dopo la produzione.

Primo Sale: Formaggio da tavola di lieve e blanda salatura per trattamento con sale fine a secco. Si consuma dopo circa 10 gg. dalla produzione. Gli amminoacidi in incipiente liberazione per l'iniziale degradazione della caseina lasciano spazio ai contenuti originari del latte che gli conferiscono sapore gradevole.

Secondo Sale: Formaggio saporoso che ricorda la specie di provenienza, da tavola e da tenera grattugia, armonicamente dolce e salato per il trattamento con sale a secco o in salamoia satura.

Viene consumato tra il 45° e il 90° giorno dalla sua produzione.

Le caratteristiche organolettiche, essenzialmente delicate, scaturiscono dall'amalgama degli amminoacidi, dei prodotti della incipiente degradazione lipidica e dei componenti originari del latte.

Stagionato: È il Pecorino Siciliano classico, che si distingue per le sue caratteristiche dagli altri pecorini stagionati prodotti in Italia. La maturazione è completa intorno al 4° -6° mese dalla produzione. Formaggio da grattugia a struttura granulare».

È così riformulata

«Descrizione 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.

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

Fresco

- maturazione: da 20 a 30 giorni
- forma: cilindrica, a facce piane o leggermente concava la superiore;
- dimensioni 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: 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;
- dimensioni 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: 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;
- dimensioni 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.»

Metodo di produzione

Nel disciplinare vigente le informazioni relative al metodo di produzione sono contenute nei documenti riportati in premessa. Si è dunque provveduto alla stesura dell'articolo di seguito riportato consolidando le informazioni contenute nei citati documenti dettagliando in maniera puntuale il metodo di produzione adeguandolo all'attuale normativa.

L'unica modifica effettuata riguarda l'ultimo paragrafo dove si codifica il tempo di stagionatura per le tipologie Fresco, Semistagionato e Stagionato così come rappresentate nella descrizione del prodotto.

«Articolo 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 al punto 4 del Documento Unico. È 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. È 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. 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".»

Etichettatura

Tutta la parte relativa all'etichettatura finora è stata autodisciplinata dal gruppo di produttori. Pertanto si è deciso di inserire nel disciplinare l'articolo relativo all'etichettatura di seguito riportato. L'inserimento di regole di etichettatura nel disciplinare e la scelta di istituire un logo della denominazione consentirà una rapida individuazione del prodotto da parte dei consumatori e una maggiore efficacia delle campagne di promozione che possono avvalersi di una immagine grafica comune a tutti i produttori della DOP «Pecorino Siciliano».

«Articolo 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). Nella sola tipologia "Stagionato" ai due marchi di cui sopra se ne aggiungerà un terzo.

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 rappresenta 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 testimoni 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. L'accesso al logo identificativo è garantito a tutti i produttori della DOP

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



.tAltro

Legame

Si sono consolidate le informazioni presenti nella documentazione alla base della registrazione e nella scheda riepilogativa in modo da adeguare il disciplinare a quanto previsto all'articolo 7 del regolamento (UE) 1151/2012.

«Articolo 6

LEGAME CON L'AMBIENTE

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

È stato introdotto nel disciplinare l'articolo relativo alla prova dell'origine non presente nel disciplinare vigente in modo da renderlo conforme con quanto richiesto all'articolo 7 del regolamento (UE) 1151/2012.

«Articolo 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».

È stato introdotto uno specifico articolo sul controllo non presente nel disciplinare vigente di seguito riportato, in modo da renderlo conforme con quanto richiesto all'articolo 7 del regolamento (UE) 1151/2012.

«Articolo 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

fax +39 0932 660449 e-mail dop@pec.corfilac.it»

DOCUMENTO UNICO

«**PECORINO SICILIANO**»

n. UE:PDO-IT-0019-AM01 – 4.6.2018

DOP (X) IGP ()

1. Denominazione (denominazioni) [della DOP o IGP]

«Pecorino Siciliano»

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

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.

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;
- dimensioni 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: 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 60 a 90 giorni
- forma: cilindrica, a facce piane o leggermente concava la superiore;
- dimensioni 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: 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;
- dimensioni 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;

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

Il formaggio Pecorino Siciliano DOP è ottenuto con latte ovino intero, crudo, da pecore di diversa razza o loro meticci.

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 al punto 4 del Documento Unico. È 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 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 geografica delimitata.

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

Tutte le fasi della produzione devono avvenire nella zona geografica delimitata.

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

Il formaggio «Pecorino Siciliano DOP» può essere commercializzato in forma intera e/o porzionata nelle tre tipologie «Fresco», «Semistagionato» e «Stagionato». 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».

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

Sulle forme delle tre tipologie ritroviamo sempre il marchio specifico dello stabilimento (bollo CE) ed il marchio all'origine della Denominazione (matrice di caseina). Nella sola tipologia «Stagionato» ai due marchi di cui sopra se ne aggiungerà un terzo.

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. 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.



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 Documento Unico, ivi compresi gli aggettivi extra, superiore, fine, scelto, selezionato e similari. È 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 intraducibile.

4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona geografica di allevamento degli ovini, di produzione del latte, di trasformazione e di stagionatura del formaggio Pecorino Siciliano DOP, comprende l'intero territorio della Regione Siciliana.

5. Legame con la zona geografica

Il Pecorino Siciliano si caratterizza per essere un formaggio prodotto con latte ovino crudo 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.

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), 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».
