

Disciplinari DOP-IGP

Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Pecorino Sardo"

DPCM 4 novembre 1991 – GURI n. 83 dell'8 aprile 1992

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

Art. 1

È riconosciuta la denominazione di origine del formaggio "Pecorino Sardo" il cui uso è riservato al prodotto avente i requisiti fissati con il presente decreto con riguardo alle caratteristiche organolettiche e merceologiche derivanti dalla zona di produzione delimitata nei successivi articoli.

Art. 2

La denominazione di origine "Pecorino Sardo" è riservata ai formaggi aventi le seguenti caratteristiche, in quanto si intende distinguere la tipologia "dolce" dalla tipologia "matura", ferma restando la medesima zona di produzione e di stagionatura per entrambe le tipologie:

Pecorino Sardo dolce:

formaggio da tavola a pasta semi-cotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali e coagulato con caglio di vitella.

La rottura del coagulo si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto la dimensione di una nocciola.

La salatura si effettua per via umida e/o a secco.

La maturazione si compie in 20-60 giorni.

Forma: cilindrica a facce piane con scalzo diritto o leggermente convessi.

Peso compreso tra 1 e 2,3 kg.

Dimensioni: altezza dello scalzo cm 6-10, diametro delle facce cm 15-18.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal periodo di maturazione.

Crosta: liscia, sottile di colore bianco o paglierino tenue.

Pasta: bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce aromatico o leggermente acidulo.

Grasso sulla sostanza secca minimo 40%.

Pecorino Sardo maturo:

formaggio da tavola o da grattugia a pasta semi-cotta prodotto esclusivamente con latte di pecora intero proveniente dalla zona di produzione, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici naturali e coagulato con caglio di vitella.

La rottura del coagulo si protrae fino a che i grumi abbiano raggiunto la dimensione di un chicco di mais.

La salatura si effettua per via umida e/o a secco.

La stagionatura si protrae oltre i due mesi in appositi locali la cui temperatura ed umidità devono essere adeguatamente controllate.

Forma: cilindrica a facce piane con scalzo diritto.

Peso compreso tra 1,7 e 4 kg.

Dimensioni: altezza dello scalzo cm 10-13, diametro delle facce cm 15-20.

Variazioni in più o in meno delle dimensioni e del peso dipendono dalle condizioni tecniche di produzione e dal protrarsi della stagionatura.

Crosta: liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato.

Pasta: bianca, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura, Si presenta tenera, elastica e dal sapore dolce-aromatico nelle forme giovani, dura, talora con qualche granulosità, dal sapore gradevolmente piccante nelle forme più stagionate.

Grasso sulla sostanza secca minimo 35%

Il Pecorino Sardo maturo può essere sottoposto ad affumicatura con procedimento naturale.

Art. 3

La zona di produzione e di stagionatura del formaggio "Pecorino Sardo" dolce e maturo comprende l'intero territorio amministrativo della regione Sardegna.

Art. 4

Sulle forme di formaggio "Pecorino Sardo" dolce e maturo devono risultare contrassegni specifici della denominazione di origine del formaggio stesso e gli estremi del presente decreto.
