

## ALTRI ATTI

## COMMISSIONE EUROPEA

**Pubblicazione di una domanda di modifica, a norma dell'articolo 6, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari**

(2010/C 162/04)

La presente pubblicazione conferisce il diritto di opporsi alla domanda di modifica, a norma dell'articolo 7 del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio <sup>(1)</sup>. Le dichiarazioni di opposizione devono pervenire alla Commissione entro sei mesi dalla data della presente pubblicazione.

## DOMANDA DI MODIFICA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****Domanda di modifica ai sensi dell'articolo 9****«PECORINO SARDO»****CE N.: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000****IGP ( ) DOP ( X )****1. Voce del disciplinare interessata dalla modifica:**

- Denominazione del prodotto
- Descrizione del prodotto
- Zona geografica
- Prova dell'origine
- Metodo di ottenimento
- Legame
- Etichettatura
- Condizioni nazionali
- Altro (da precisare)

**2. Tipo di modifica:**

- Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
- Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
- Modifica del disciplinare che non richiede modifiche del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3 del regolamento (CE) n. 510/2006]

<sup>(1)</sup> GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12.

- Modifica temporanea del disciplinare derivante dall'imposizione da parte delle autorità pubbliche di misure sanitarie o fitosanitarie obbligatorie [articolo 9, paragrafo 4, del regolamento (CE) n. 510/2006]

### 3. Modifica (modifiche):

#### 3.1. Prova dell' origine:

Al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo, sulle forme di formaggio viene apposto un contrassegno mediante timbro ad inchiostro al momento dello svincolo nella zona di produzione. Nello specifico, sulle forme di «Pecorino Sardo» viene apposto, mediante timbro ad inchiostro alimentare indelebile, un contrassegno nel quale vengono riportate le iniziali maiuscole della denominazione PS seguite dalla parola DOP ed il Casello Identificativo dell'Azienda di Produzione disposte su due righe separate da uno stretto cono con base leggermente arcuata rappresentante uno spicchio di formaggio. Considerate le caratteristiche del prodotto e delle fasi intermedie di lavorazione, tale contrassegno potrebbe non essere più visibile. In tal caso la tracciabilità sarà garantita dall'etichettatura.

#### 3.2. Metodo di ottenimento:

Si specifica che il latte intero di pecora, destinato alla produzione del «Pecorino Sardo», può essere eventualmente termizzato o pastorizzato.

I trattamenti termici erano in uso già prima del riconoscimento della Denominazione di Origine Protetta in alcuni caseifici e rispondono all'obiettivo di garantire la salubrità del prodotto, eliminare germi patogeni e anticaseari, gestire i processi di maturazione con i microrganismi tipici del prodotto e migliorare la qualità sensoriale, probiotica e nutrizionale del formaggio.

Si precisa che le colture di fermenti lattici utilizzati per l'inoculo possono essere costituite anche da altre specie oltre a quella riportabile alla specie *Streptococcus Thermophilus* purché queste siano provenienti dalla zona di origine. Infatti la specie *Streptococcus Thermophilus* va considerata come una delle specie microbiche presenti nella microflora autoctona del latte e non l'unica.

Si definiscono le condizioni di conservazione del Pecorino Sardo dolce e maturo al fine di garantire al consumatore il mantenimento delle caratteristiche qualitative del prodotto. Nello specifico, è consentita, al termine della maturazione, la conservazione del prodotto purché a temperature più basse rispetto a quelle di maturazione, è altresì consentito effettuare sulla crosta del formaggio trattamenti di oleatura, utilizzare sostanze antimuffa e/o protettivi plastici. Le temperature di conservazione e i trattamenti in crosta sono applicabili successivamente alla realizzazione del prodotto, non influenzano le caratteristiche organolettiche dello stesso anzi, sono utili a preservarle durante la conservazione. Inoltre, per entrambe le tipologie viene posto il divieto di effettuare pratiche di surgelazione e di congelamento e si consente l'utilizzo del sottovuoto e di imballaggi plastici per alimenti.

#### 3.3. Etichettatura:

Si definiscono norme specifiche in materia di etichettatura.

Nello specifico, le forme «Pecorino Sardo» D.O.P. devono riportare il logo della denominazione nella corona esterna dell'etichetta. La larghezza della corona circolare deve essere compresa fra una dimensione minima di cm 2 e una dimensione massima di cm 3. All'interno di tale corona deve trovare posto un numero di marchi «Pecorino Sardo» D.O.P. compreso tra 12 e 24.

La lunghezza del marchio deve essere pari all'85 % della larghezza della corona. I marchi, spazati fra loro di un angolo uguale, sono disposti secondo una simmetria raggiata, con la punta della fetta rivolta verso l'esterno.

Sulla corona non dovrà apparire nessun altro tipo di segno o scritta ad eccezione del marchio e del logotipo.

L'identificazione delle forme di «Pecorino Sardo» D.O.P. è completata dalla presenza di un contrassegno adesivo, nel quale si trova impresso il codice alfanumerico che identifica univocamente la forma.

L'esatta individuazione dell'etichettatura del formaggio soddisfa l'esigenza da parte dei produttori di identificare in maniera uniforme il prodotto rendendo maggiormente visibile e identificabile il logo della denominazione mentre, l'indicazione del codice alfanumerico, consente una puntuale tracciabilità sul mercato di tale prodotto e, oltre ad essere una garanzia per il consumatore, facilita l'operazione di vigilanza.

Si specificano le condizioni per il confezionamento del «Pecorino Sardo». Completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, il «Pecorino Sardo» può essere confezionato anche al di fuori della Regione Sardegna in forma intera e porzioni di forma, anche sottovuoto o in atmosfera modificata.

## SCHEDA RIEPILOGATIVA

**REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO****«PECORINO SARDO»****CE N.: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000****DOP ( X ) IGP ( )**

La presente scheda riepilogativa presenta a fini informativi gli elementi principali del disciplinare.

**1. Servizio competente dello Stato membro:**

Nome: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Indirizzo: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel. +39 0646655104  
Fax +39 0646655306  
E-mail: sacco7@politicheagricole.gov.it

**2. Associazione:**

Nome: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo  
Indirizzo: Via S. Alenixedda 2  
09128 Cagliari CA  
ITALIA  
Tel. +39 070372885  
Fax +39 070372885  
E-mail: info@pecorinosardo.it  
Composizione: Produttori/Trasformatori ( X ) Altro ( )

**3. Tipo di prodotto:**

Classe 1.3 — Formaggi

**4. Disciplinare:**

[sintesi dei requisiti di cui all'art.4, paragrafo 2, del regolamento (CE) n. 510/2006]

**4.1. Nome:**

«Pecorino Sardo»

**4.2. Descrizione:**

Il Pecorino Sardo DOP è un formaggio di latte intero di pecora, a pasta semi-cotta, distinto in due tipologie: «dolce», di breve maturazione (20-60 giorni), e «maturo», a stagionatura non inferiore ai due mesi, di forma cilindrica a facce piane con scalzo diritto o quasi diritto; la pasta si presenta morbida ed elastica.

**4.3. Zona geografica:**

La zona di produzione del Pecorino Sardo DOP comprende l'intero territorio della Regione autonoma della Sardegna.

#### 4.4. Prova dell'origine:

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo, e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, degli allevatori, dei produttori, degli stagionatori, dei confezionatori e dei porzionatori, nonché attraverso la denuncia tempestiva alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità del prodotto. Tutte le persone, fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo.

#### 4.5. Metodo di ottenimento:

La pasta del Pecorino Sardo DOP deve essere ottenuta da latte intero di pecora, eventualmente inoculato con colture di fermenti lattici provenienti dalla zona di origine, tassonomicamente riportabili anche alla specie *Streptococcus thermophilus* ed eventualmente termizzato o pastorizzato, con aggiunta di caglio di vitello, e deve essere sottoposta a rottura fino al raggiungimento di granuli di cagliata delle dimensioni di una nocciola, per la tipologia «dolce» e di un chicco di mais, per la tipologia «maturo», e, quindi, ad una semi-cottura, cui seguono le fasi di pressatura, di salatura e di stagionatura, quest'ultima per la tipologia «maturo» può includere anche l'affumicatura con mezzi naturali. Il pecorino nella tipologia dolce è stagionato dai 20 ai 60 giorni mentre il pecorino maturo ha una stagionatura non inferiore ai due mesi.

#### 4.6. Legame con l'ambiente geografico:

Per i fattori naturali, si segnalano le particolari caratteristiche delle zone destinate all'allevamento ovino in Sardegna, che sfruttano essenzialmente pascoli naturali, ricchi di essenze spontanee conferenti particolari qualità al latte destinato alla trasformazione casearia. Per i fattori umani, si segnala l'importanza socio-economica per la popolazione isolana della pastorizia tradizionale che spesso risulta essere unica fonte di reddito in zone senza valide alternative di sviluppo economico.

#### 4.7. Organismo di controllo:

Nome: OCPA Organismo di controllo dei formaggi Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop, Fiore Sardo Dop  
Indirizzo: Zona Industriale Macomer c/o Consorzio latte  
08015 Macomer NU  
ITALIA  
Tel. +39 0785742196  
Fax +39 0785742197  
E-mail: [ocpa.cert@tiscali.it](mailto:ocpa.cert@tiscali.it)

#### 4.8. Etichettatura:

Il formaggio Pecorino Sardo DOP viene immesso al consumo munito di apposito contrassegno costitutivo della denominazione di origine.

Logo della Denominazione alla vendita.

**PECORINO**  
**SARDO** DOP