IT

# ALTRI ATTI

# COMMISSIONE EUROPEA

Pubblicazione di una domanda di modifica 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

(2013/C 318/08)

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).

DOMANDA DI MODIFICA

# REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (2)

#### DOMANDA DI MODIFICA AI SENSI DELL'ARTICOLO 9

«PECORINO SARDO»

N. CE: IT-PDO-0217-01127-04.07.2013

IGP () DOP (X)

1.	Rubrio	ra del disciplinare interessata dalla modifica
	<b>-</b> □	Denominazione del prodotto
	— <b>X</b>	Descrizione del prodotto
	<b>-</b> □	Zona geografica
	<b>-</b> □	Prova dell'origine
	<b>-</b> □	Metodo di produzione
	<b>-</b> □	Legame
	— <b>X</b>	Etichettatura
	<b>-</b> □	Requisiti nazionali
	<b>—</b> 🗷	Altro (da precisare)
2.	Тіро с	li modifica
	— <b>X</b>	Modifica del documento unico o della scheda riepilogativa
	<b>– –</b>	Modifica del disciplinare della DOP o IGP registrata per la quale né il documento unico né la scheda riepilogativa sono stati pubblicati
	<b>-</b> □	Modifica del disciplinare che non richiede alcuna modifica del documento unico pubblicato [articolo 9, paragrafo 3, del regolamento (CE) n. 510/2006]

<sup>(</sup>¹) GU L 343 del 14.12.2012, pag. 1. (²) GU L 93 del 31.3.2006, pag. 12. Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

IT

_	Modifica te	emporar	nea del	disciplinar	e a seguito	dell'impo	osiz	zione di mi	sure s	anitarie	o fitos	anita	rie
	obbligatori	e da pa	irte del	le autorità	pubbliche	[articolo	9,	paragrafo	4, de	l regola	mento	(CE)	n.
	510/2006]	_			_								

# 3. Modifica (modifiche)

Descrizione del prodotto

Si fissano i parametri tecnici e tecnologici del formaggio «Pecorino Sardo» maturo grattugiato. Inoltre viene specificato che il confezionamento del «Pecorino Sardo» maturo grattugiato deve avvenire immediatamente.

Tale modifica si è resa necessaria per garantire la qualità e la tracciabilità del prodotto in quanto nel disciplinare vigente la dicitura presente — «Il "Pecorino Sardo" maturo può essere utilizzato da tavola e da grattugia» è troppo generica.

Etichettatura

Si disciplina le modalità con cui associare i segni distintivi della DOP con marchi privati.

La presente richiesta di modifica nasce dall'esigenza di regolamentare meglio l'uso della denominazione protetta in associazione a marchi privati nel rispetto degli usi locali, leali e costanti.

Inoltre si introducono alcune tipologie di porzionato quali i formati in petali, scaglie, cubetti, fette etc. La presente richiesta di modifica è correlata da un lato all'evoluzione delle conoscenze tecniche e dall'altro all'esigenza di soddisfare le nuove pressanti richieste del consumatore finale che stanno evolvendo sempre di più verso la logica del libero servizio e del *take away*. L'offerta di prodotti adatti a soddisfare questa nuova esigenza del mercato, oramai diffusissima, risulta pertanto fondamentale per continuare a crescere ed essere competitivi.

Altro

Si è riorganizzato il disciplinare in articoli in maniera da renderlo più facilmente leggibile.

### DOCUMENTO UNICO

# REGOLAMENTO (CE) N. 510/2006 DEL CONSIGLIO

relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari (3)

#### «PECORINO SARDO»

#### N. CE: IT-PDO-0217-01127-04.07.2013

IGP () DOP (X)

## 1. Denominazione

«Pecorino Sardo»

# 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

La DOP «Pecorino Sardo» è riservata al formaggio a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora, eventualmente termizzato o pastorizzato, 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 leggermente convesso. La DOP «Pecorino Sardo» dolce deve presentare:

— peso: compreso tra 1 e 2,3 kg,

<sup>(3)</sup> Sostituito dal regolamento (UE) n. 1151/2012.

- altezza dello scalzo: cm 8-10,
- diametro delle facce: cm 15-18,
- crosta: liscia, morbida, sottile, di colore bianco o paglierino tenue,
- pasta: bianca, morbida ed elastica, compatta o con occhiatura rada e minuta,
- sapore: dolce e aromatico o leggermente acidulo,
- grasso sulla sostanza secca: minimo 40 %.

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

La DOP «Pecorino Sardo» maturo deve presentare:

- peso: compreso tra 1,7 e 4 kg,
- altezza dello scalzo: cm 10-13,
- diametro delle facce: cm 15-22,
- crosta: liscia, consistente, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato,
- pasta: bianca, tenue ed elastica, nelle forme giovani, dura o talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, tendente con il progredire della stagionatura al paglierino, compatta o con rada occhiatura,
- sapore: gradevolmente piccante,
- grasso sulla sostanza secca: minimo 35 %.

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

La denominazione di origine del formaggio Pecorino Sardo è estesa anche alla tipologia grattugiato, ottenuta dal formaggio Pecorino Sardo nella tipologia maturo avente diritto alla denominazione di origine e certificato conforme ad essa. L'estensione della denominazione Pecorino Sardo è pertanto riservata al formaggio grattugiato avente i parametri tecnici e tecnologici sotto specificati:

- 1) presenza di grassi sulla sostanza secca: minimo 35 %;
- 2) stagionatura nella zona di produzione: minimo 4 mesi;
- 3) umidità: massimo 42 %;
- 4) additivi: secondo legge;
- 5) caratteri organolettici: conformi alle definizioni stabilite dallo standard di produzione;
- 6) spessore della crosta: 6 mm circa;
- 7) quantità di crosta: massimo 18 %.

Nei casi in cui la crosta sia stata preventivamente sottoposta ai trattamenti superficiali previsti dal disciplinare, la stessa dovrà essere adeguatamente pulita e raschiata in modo tale da eliminare residui e tracce dei medesimi trattamenti.

3.3. Materie prime (solo per i prodotti trasformati)

Il Pecorino Sardo deriva esclusivamente da latte intero di pecora prodotto nella Regione Sardegna che può essere termizzato o pastorizzato.

3.4. Alimenti per animali (solo per i prodotti di origine animale)

L'alimentazione degli ovini è basata in prevalenza sull'utilizzo diretto di pascoli naturali, prati ed erbai e integrata con foraggi e mangimi concentrati.

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

L'intero processo produttivo (allevamento e produzione del latte, trattamenti termici, coagulazione, semicottura, formatura, stufatura e/o pressatura, salatura e stagionatura) deve avvenire all'interno dell'area individuata al punto 4.

3.6. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc.

# 3.7. Norme specifiche in materia di etichettatura

Al fine di garantire la tracciabilità ed il controllo, al momento dello svincolo nella zona di produzione, sulle forme di «Pecorino Sardo» DOP viene apposto dall'Azienda di produzione, mediante timbro ad inchiostro alimentare indelebile, il logo.

Contrassegno della denominazione allo svincolo:



A seguito dello svincolo, considerate le caratteristiche del prodotto, tenuto conto delle varie fasi intermedie di lavorazione, tale contrassegno potrebbe non essere più visibile. In tal caso, la tracciabilità sarà garantita dall'etichettatura.

All'atto di immissione al consumo, tutte le forme di formaggio DOP «Pecorino Sardo» sono identificate attraverso la corona circolare esterna dell'etichetta.

L'identificazione delle forme di «Pecorino Sardo» è completata dalla presenza, sulla corona esterna, di un contrassegno adesivo. Oltre al marchio, è riportata la dicitura Dolce o Maturo, a seconda della tipologia di prodotto, e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione, riportati anche all'interno dell'etichetta, ed il codice alfanumerico che identifica univocamente la forma.

Nelle etichette e negli incarti per la commercializzazione o per l'immissione al consumo è consentito associare alla denominazione di origine protetta ragioni sociali e marchi privati come da prassi consacrata dagli usi locali, leali e costanti, purchè non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore. E' invece vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal Disciplinare di produzione.

Il «Pecorino Sardo» DOP che ha necessariamente completato il periodo di stagionatura nella zona di produzione, può essere confezionato in forma intera e porzioni di forma, nei formati in cubetti, fette, scaglie, petali e simili, e grattugiato. Sulle porzioni di forma confezionate come sopra, tale codice identificativo viene riportato all'interno di un contrassegno impresso sulla corona esterna dell'etichetta nel quale oltre al marchio è riportata la dicitura dolce e maturo, a seconda della tipologia del prodotto e sono presenti i riferimenti normativi della registrazione della denominazione. Su tutti gli altri formati tale codice viene riportato secondo precise prescrizioni. E' consentito il pre-confezionamento del così detto pre-incartato, ossia qualora la confezione venga preparata nel punto vendita per la vendita assistita ed immediata.

# 4. Delimitazione concisa della zona geografica

La zona di provenienza del latte, di produzione e di stagionatura della DOP «Pecorino Sardo» comprende l'intero territorio della Regione Autonoma della Sardegna.

### 5. Legame con la zona geografica

### 5.1. Specificità della zona geografica

La Sardegna è la seconda isola del Mare Mediterraneo per estensione e densità di popolazione ma è anche un mini continente per le notevoli varietà di ambienti naturali ed umani che la caratterizzano.

La specificità dell'isola risiede soprattutto:

- 1) nelle particolari condizioni ambientali e climatiche;
- 2) nella antichissima vocazione agro-pastorale fortemente radicata nel territorio.

Per quanto riguarda il punto 1, si evidenzia che molti aspetti naturali scomparsi in altre zone della penisola, in Sardegna si sono potuti conservare: coste solitarie, montagne, foreste, animali rari e piante endemiche. Il clima, tipicamente mediterraneo è mite d'inverno e caldo d'estate: le precipitazioni sono più frequenti nel nord dell'isola e nel versante occidentale e globalmente le giornate di pieno sole variano da 200 a 230 nel corso dell'anno. Il clima è inoltre particolarmente condizionato dagli influssi del mare e dai forti venti che soffiano regolarmente sul territorio in ogni stagione. I boschi coprono circa il 18 % della regione; la vegetazione boschiva è caratterizzata soprattutto dalla presenza del leccio e della roverella. Nelle zone costiere e nel settore centro-orientale si trovano in prevalenza ginepri e olivastri. In tutto il resto del territorio si trovano vastissime distese cespugliose di lentisco, cisto e corbezzolo e molte altre specie floristiche selvatiche tipiche dell'isola.

Per quanto riguarda il punto 2, si evidenzia che, sin dai tempi Nuragici, l'allevamento degli ovini costituisce per buona parte della popolazione dell'isola la principale, quando non l'unica fonte di reddito ed il settore agro-pastorale insieme a quello della trasformazione lattiero-casearia ovina è ancora oggi tra i settori trainanti — per numero di addetti e fatturato della realtà socio-economica del territorio.

#### 5.2. Specificità del prodotto

Le specificità del prodotto risiedono:

- nella crosta: liscia e morbida, di colore paglierino tenue nel formaggio giovane, bruno in quello più stagionato;
- nella pasta: bianca, tenue ed elastica nelle forme giovani, dura o talora con qualche granulosità nelle forme più stagionate, compatta o con rada occhiatura e tendente con il progredire della stagionatura al paglierino;
- 3) nel sapore: dolce e aromatico nelle forme giovani, gradevolmente piccante in quelle più stagionate.
- 5.3. Legame causale tra la zona geografica e la qualità o le caratteristiche del prodotto (per le DOP) o una qualità specifica, la reputazione o altre caratteristiche del prodotto (per le IGP)

Le precipue caratteristiche descritte al punto 5.2 del formaggio Pecorino Sardo DOP sono senz'altro determinate dalla combinazione di fattori naturali e umani, propri della zona d'origine.

In relazione ai primi si evidenzia che le particolari condizioni ambientali e climatiche di cui al paragrafo 5.1 fanno sì che la zona di origine del Pecorino Sardo sia particolarmente vocata al pascolo e che i prati naturali, ricoperti da una variegata vegetazione cespugliosa rappresentino una importantissima fonte alimentare per gli ovini allevati nell'isola, conferendo particolari qualità al latte destinato al formaggio Pecorino Sardo.

In relazione ai secondi, si evidenziano soprattutto la grande abilità e l'indiscussa competenza dei mastri casari impiegati nel settore della trasformazione ovina, i quali sanno perfettamente coniugare gli insegnamenti di una tradizione antichissima con le moderne conoscenze e tecnologie, riuscendo così ad esaltare le caratteristiche organolettiche e sensoriali del Pecorino Sardo.

### Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

[Articolo 5, paragrafo 7, del regolamento (CE) n. 510/2006 (4)].

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione pubblicando la proposta di modifica della DOP «Pecorino Sardo» sulla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 88 del 15 aprile 2013.

<sup>(4)</sup> Cfr. nota 3.

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 (http://www.politicheagricole.it), cliccando su «Qualità e sicurezza» (in alto a destra dello schermo) ed infine su «Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE».