

**Disciplinari DOP-IGP**

# **Disciplinare di produzione della Denominazione di origine del formaggio "Pecorino Siciliano"**

**DPR 30 ottobre 1955, integrato dal DPR 3 agosto 1993 – GURI n. 295 del 22 dicembre 1955**

**(Iscrizione nel "Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette" ai sensi del Reg. CE n. 1107/96)**

Formaggio a pasta dura, crudo, prodotto esclusivamente con latte di pecora intero, fresco e coagulato con caglio di agnello.

Si fabbrica nel periodo compreso fra l'ottobre e il giugno.

La salatura viene effettuata a secco.

Viene stagionato per almeno quattro mesi ed usato da tavola o da grattugia.

Il formaggio stagionato presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica, a facce piane o leggermente concave;

dimensioni e peso: forma da 4 a 12 kg, altezza da 10 a 18 cm, con variazioni, in più o in meno in rapporto alle condizioni tecniche di produzione;

crosta bianco giallognola, recante impressi i segni del canestro nel quale è stata formata (canestrata), cappata con olio o morchia d'olio;

pasta compatta, bianca o paglierina, con limitata occhiatura;

sapore piccante caratteristico;

grasso sulla sostanza secca: minimo 40%.

Zona di produzione: territorio della Regione siciliana.

---